

[หน้าแรก](#) [เกี่ยวกับ TCI](#) » [ฐานข้อมูล TCI](#) » [ค่า TJIF](#) [การประชุม/อิม你以为](#) » [งานวิจัยของ TCI](#) » [เกณฑ์คุณภาพวารสาร](#) » [กระดานสนทนา](#) [FAQ](#)

ผลการประเมินคุณภาพวารสารที่อยู่ในฐานข้อมูล TCI รอบที่ 3 ปี 2558

โปรดระบุหมายเลข ISSN หรือชื่อของวารสารที่ต้องการทราบผลประเมิน :

ลำดับ	ชื่อวารสาร	ISSN	เจ้าของ	จัดอยู่ในวารสาร กลุ่มที่	สาขา
1	Veridian E-Journal Science and Technology Silpakorn University	2408-1248	บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย ศิลปากร	2	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี
2	Veridian E-Journal, Silpakorn University	1906-3431	บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย ศิลปากร	2	มนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์

[Back to top](#)

Copyright 2005, Thai-Journal Citation Index (TCI) Centre. All rights reserved.

Contact: tci.thai@gmail.com

มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารรายได้เครื่องหมายยาลาลของผู้ประกอบธุรกิจ
อาหารในจังหวัดนนทบุรี*

Food production standard under Hallal markof manufacturer
in nonthaburi.

อารยา อายุบเคน (Araya Aryubken)^{**}

วีโรจน์ เจรจาลักษณ์ (Viroj Jadesadalug)^{***}

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษารูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารรายได้เครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรี 2) เพื่อศึกษามาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารรายได้เครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรี เก็บรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มผู้ให้ข้อมูลได้แก่ รองประธานฝ่ายกิจการยาลาลในคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรี ผู้ประกอบธุรกิจการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรีโดยธุรกิจการผลิตอาหารยาลาลที่มีการดำเนินงานเกี่ยวกับเครื่องหมายยาลาลมากกว่า 2 ปี ขึ้นไปและผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายยาลาลบนผลิตภัณฑ์โดยที่ผู้บริโภคเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามและนำข้อมูลที่ได้มามิเคราะห์เนื้อหา สรุปผลการศึกษาและนำเสนอผลการศึกษาในรูปแบบการพร้อมนาความ

ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารรายได้เครื่องหมายยาลาล จดทะเบียนเป็นรูปแบบบริษัท โดยลักษณะเป็นธุรกิจที่ผลิตอาหารในการจัดจำหน่ายและเป็นผู้รับจ้างผลิต การบริหารการดำเนินงานเป็นระบบและแบบแผนตามโครงสร้างของบริษัท ซึ่งควบคุมการทำงานโดยผู้บริหารและหัวหน้างานฝ่ายต่างๆ ซึ่งการดำเนินงานอาหารยาลาลเป็นการบริหารการจัดการที่เน้นถึงกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพโดยเป็นการจัดการและควบคุมกระบวนการผลิต ซึ่งพบว่ามีการเตรียมความพร้อมในด้านการวางแผนการดำเนินงาน การดำเนินงานกระบวนการผลิตอาหารยาลาล การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของ การผลิตอาหารยาลาลและเป็นการดำเนินงานตามหลักมาตรฐานอาหารยาลาลทุกประการโดยมีการปฏิบัติตามคู่มือ กฎระเบียบการดำเนินงานของพนักงานภายในองค์กรอย่างเคร่งครัดโดยเป็นความร่วมมือทั้งผู้ประกอบการและพนักงานเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารรายได้เครื่องหมายยาลาลโดย มาตรฐาน ยาลาลเป็นการดำเนินงานเหมือนกับมาตรฐานคุณภาพอื่นๆเพียงแต่มีข้อกำหนดการตามบทบัญญัติ

* บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัย

This Article Aimed to Publish Research

** นักศึกษาหลักสูตรปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร โทรศัพท์ 08-7004-4274, E-mail: araya.reen@gmail.com

Student's Master of Business Administration Program of Entrepreneurship Faculty of Management Science Silpakorn University. Tel : 08-7004-4274 E-mail : araya.reen@gmail.com

*** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, E-mail: viroj_jade@hotmail.com

Assistant Professor. Ph.D. in Faculty of Management Science Silpakorn University. E-mail : viroj_jade@hotmail.com

ของศาสนาอิสลามเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้อง ซึ่งจากการศึกษาผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาเป็นแนวทางในการพัฒนาด้านการบริหารจัดการในการวางแผนกลยุทธ์การนำผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเข้าสู่ตลาดโดยที่เน้นถึงคุณภาพและประโยชน์ในการบริโภคทั่วไปโดยที่อาจไม่จำกัดเฉพาะชาวมุสลิมเท่านั้น
คำสำคัญ : รูปแบบและลักษณะธุรกิจ, การดำเนินงาน, ฮาลาล

Abstract

The purpose of this research 1) to study pattern and characteristic of food business under the use of hallal mark in nonthaburi 2) to study the production standard of food under hallal mark in nonthaburi, to collect the information for this research, the interview of vice president of hallal industry in committee of Islamic of nonthaburi, trader under the mark of hallal in nonthaburi for those who run the business for more than 2 years and the consumer of hallal product whose religious is Islamic are conducted. and analyzing the gathered information, sum it up and present it in the form of description

The result shows patterns and characteristics of businesses under the hallal trade, registered as a company in the form of trader and as a product manufacturer, work management undergoes according to system of the company, controlled by manager and supervisor of each department, since the work process of hallal focus on production prioritize for quality by control the process during the manufacturing, found that it is prepared for the work process of hallal production meet the hallal standard and work according to the manual, regulation of hallal by the voluntary of owner and employees makes the product meet the standard of hallal which is similar to other standard the only different is that it is contain the statute of islamic hence from this research manufacturer can use this information to consider make an input into marketing plan prioritize the quality and nutrition of consumers not only muslim.

Key words: pattern and characteristic of business, work process, hallal

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีศักยภาพประเทคโนโลยีในด้านอาหารสามารถที่จะเป็นศูนย์กลางของธุรกิจอาหารฮาลาล เนื่องจากประเทศไทยมีความได้เปรียบในด้านวัตถุดิบมีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนเป็นที่ยอมรับพร้อมที่จะผลักดันด้านมาตรฐานการผลิตสินค้าอาหารฮาลาล อย่างไรก็ตามผู้ประกอบธุรกิจอาหารของไทยยังขาดความรู้ความเข้าใจอย่างแท้จริงในสินค้าอาหารฮาลาลอีกทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องยังขาดทิศทางที่ชัดเจนในการกำหนดยุทธศาสตร์ที่จะผลักดันให้ธุรกิจอาหารฮาลาลของไทยสามารถแข่งขันได้ในระดับสากลและมุ่งไปสู่การเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารฮาลาลต่อไป (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2548)

อาหารยาลาจึงเป็นหนึ่งในหัวข้อที่สังคมไทยกล่าวถึงมากในระยะหลาบปีที่ผ่านมาแต่ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารยาลาของคนไทยหลายคนเป็นความเข้าใจที่ค่อนข้างแคบ ส่วนใหญ่รู้เพียงว่าอาหารยาลาเป็นอาหารที่มุสลิมบริโภคได้ซึ่งหมายถึงอาหารที่ไม่มีส่วนผสมที่เป็นหมูและสุรา (อิศรา ศานติศาสน์, 2557) โดยวิถีชีวิตประจำวันของชาวมุสลิมนั้นได้ถูกกำหนดด้วยการดำเนินชีวิตโดยคำมั่นว่าอัลกรุอานและอัลહะดีษ ซึ่งจุดนี้ถือเป็นกรอบในการทำกิจกรรมต่างๆในชีวิตประจำวันโดยผลิตภัณฑ์ต่างๆจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ยาลา ยาลาเป็นคำในภาษาอาหรับ หมายถึง อนุมัติ สินค้าที่ยาลาจึงหมายถึง สินค้าที่อนุมัติให้ใช้ได้และถือเป็นจุดกำเนิดของอุตสาหกรรมยาลา (สถาบันยาลา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2557)

อุตสาหกรรมยาลาที่ได้รับการจับตามองและพูดถึงมากที่สุด คือ อุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากมุสลิมจะบริโภคอาหารที่ยาลาเท่านั้นซึ่งอาหารที่ยาลามีหลักการในการผลิตที่ผู้ผลิตจะต้องศึกษาประเทศไทยมีการผลิตอาหารยาลาโดยผู้ประกอบการมุสลิมผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างไรก็ตามประเทศไทยถือเป็นประเทศส่งออกอาหารไปยังหลายประเทศ หากมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานยาลา ประเทศไทยจะสามารถจับตลาดยาลาในต่างประเทศได้ ซึ่งจะก่อให้เกิดรายได้จากการส่งออกมูลค่ามหาศาลโดยส่วนใหญ่เป็นอาหารแปรรูป เครื่องปรุงรส โรงเชื้อด่างๆ และอาหารทะเล โดยในส่วนของมาตรฐานอาหารยาลานั้นรัฐบาลได้กำหนดลงในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ โดยครอบคลุมการจัดหาวัตถุดิบ การจัดเตรียมกระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การนำเสนอการจัดจำหน่ายและเครื่องหมายและฉลาก (สถาบัน ยาลา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2557)

อย่างไรก็ตามผลการศึกษาในอดีตชี้ว่าการส่งออกอาหารยาลาของเราอาศัยการขยายตัวของตลาดโลกมุสลิมเป็นหลัก ประเทศไทยไม่ได้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดอาหารยาลาโลกเมื่อเทียบกับคู่แข่งของเรามากความสามารถในการแข่งขันไม่ได้มีแต่เพียงรชาติของอาหารและด้านทุนการผลิตเท่านั้นแต่ยังรวมถึงความเชื่อมั่นในประเทศผู้ส่งออก การออกแบบบรรจุภัณฑ์และระยะเวลาห่วงจุดส่งออกกับตลาดหรือต้นทุนในการขนส่งสินค้าไปยังจุดกระจายสินค้ากับผู้บริโภคและผู้นำเข้ากับปัญหาในกระบวนการตรวจสอบรับรองมาตรฐานยาลาของเราได้ทำให้เอกชนจำนวนหนึ่งย้ายฐานการผลิตอาหารยาลาของตนไปยังประเทศอื่น เช่น มาเลเซีย และตุรกี เพื่อเข้าใกล้ตลาดและอาศัยความได้เปรียบจากการเป็นประเทศมุสลิมของประเทศเหล่านั้น (อิศรา ศานติศาสน์, 2557)

ดังนั้นจากการที่ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารมีการขยายตัวที่มากขึ้น การแข่งขันที่เพิ่มขึ้น มีความน่าสนใจและน่าลงทุน ขณะเดียวกันผู้บริโภคก็มีความต้องการอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพที่เป็นไปตามมาตรฐาน ทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษารูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลา มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลา สภาพการแข่งขันธุรกิจอาหารยาลา เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาธุรกิจ การได้รับประโยชน์ในระยะยาวและทำให้สามารถขยายตลาดได้ทั้งในประเทศต่างประเทศ และเพื่อเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ

วัตถุประสงค์การวิจัย

- เพื่อศึกษารูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลาในจังหวัดนนทบุรี
- เพื่อศึกษามาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลาในจังหวัดนนทบุรี

การทบทวนวรรณกรรม

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องและทบทวนทฤษฎีต่างๆ เพื่อนำมาเป็นกรอบในการศึกษาซึ่งมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

ความหมายของอาหารยาลาล เป็นอาหารทั่วไปที่สามารถบริโภคได้ทั้งมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม เพียงแต่อาหารยาลาลจะถูกกำหนดไว้ในบทบัญญัติของอิสลามว่าด้วยเรื่องสิ่งต้องห้ามและสิ่งที่ได้รับอนุญาตว่ารับประทานได้ ดังนั้น อาหารยาลาล คือ อาหารที่ได้รับการอนุญาตจากพระเจ้า(อัลลอร์) ว่าสามารถนำไปบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ ความสะอาด มีการควบคุมการบันปี่อนจากสิ่งสกปรกตั้งแต่การคัดเลือก ขั้นตอนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา จนกระทั่งขั้นตอนการวางแผนจำหน่าย อาหารที่มุสลิมสามารถบริโภค ได้แก่ สัตว์น้ำทุกชนิด (สัตว์ที่ไม่สามารถมีชีวิตอยู่บนบกได้ เช่น ปลา กุ้ง หอยและปลาหมึก) ส่วนสัตว์ที่อนุญาตให้ดองผ่านการเชือดอย่างถูกต้องตามหลักศาสนา เช่น ไก่ เป็ด วัว แกะ เป็นต้น เครื่องดื่มจากสัตว์ ได้แก่ นมจากสัตว์ เช่น นมวัว นมแพะ พืช ผัก ที่ไม่เกิดโดยธรรมชาติหรือพิชิตต่อร่างกาย ส่วนสัตว์ที่อิสลามไม่อนุญาตให้บริโภค หรือห้ามใช้เป็นผลิตภัณฑ์ยาลาลเด็ดขาด มีดังนี้ สัตว์ต้องห้าม ได้แก่ สุกร สุนัข ลิง แมว สัตว์กินเนื้อเป็นอาหาร และมีกรงเล็บ เช่น เสือ สัตว์มีพิษหรือนำเข้าโรค เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง สัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนาบัญญัติ เช่น หมู ผึ้ง งูหัวหวาน สัตว์ที่มีลักษณะน่ารังเกียจหรือเลือยกลาน เช่น แมลงวัน หนอน สัตว์ที่ห้ามกินคล้ายลา เช่น ล่อ สัตว์ที่ถูกรัดคอตายหรือถูกตี ถูกขว้างจนตาย สัตว์ที่ตายเองหรือตกร้าวที่สูงลงมาตาย สัตว์ที่ถูกเชือดเพื่อบุชัยณ์ นอกจานนี้ศาสนาอิสลามยังห้ามรับประทานเลือดสัตว์ รวมถึงเครื่องดื่มทุกชนิดที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ ส่วนกระบวนการการเก็บรักษาอาหารและการขนส่ง หากมีการบันปี่อนกับอาหารที่ไม่ยาลาล อาหารนั้นก็ไม่สามารถบริโภคได้ เช่นเก็บไก่กับเนื้อสุกรหรือเนื้อสัตว์ที่อิสลามไม่อนุญาตให้รับประทานแม้มีการแบ่งสัดส่วนพื้นที่ในการเก็บแล้วก็ตาม องค์กรศาสนาบอร์อยยาลาลให้กับสินค้า ทั้งนี้การรับรองยาลาลและการขอใช้เครื่องหมายยาลาล โดยใช้กับกิจกรรมดังต่อไปนี้ 1) ผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภค 2) การเชื้อดสัตว์ 3) การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 4) ผลิตภัณฑ์ยาลาล ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป วัสดุดิบ ส่วนผสม และ/หรือเนื้อสัตว์ยาลาลนำเข้าจากต่างประเทศ (สถาบันมาตรฐานอาหารยาลาล, 2554) ซึ่งมีคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัด เป็นองค์กรหลักในการรับรองและออกเครื่องหมายยาลาลแก่ผู้ผลิตอาหารยาลาลที่ผ่านการตรวจสอบ หลักฐานจากผ่านการตรวจสอบแล้วจะประทับตรายาลาลลงบนฉลากผลิตภัณฑ์หรือออกใบรับรองยาลาลให้กับองค์กรหรือกิจกรรมที่ร้องขอ (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2558)

แนวคิดเกี่ยวกับการบริหารจัดการเป็นกระบวนการการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายขององค์กร อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลโดยอาศัยหน้าที่ในการบริหาร (วีโรจน์ สารรัตนะ, 2555) และเป็นกระบวนการที่ทำให้บรรลุเป้าหมายขององค์กรโดยการใช้การวางแผน โดยมีขั้นตอนทั้งสามโดยสร้างอย่างมีระเบียบ แบบแผนแน่นอนในการจัดการ การจัดองค์กรและการมอบหมายงาน การใช้ทักษะความเป็นผู้นำเพื่อเป็นผู้พัฒนาในการหาช่องทางการตลาดที่มากขึ้นและสามารถที่จะแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นและการสร้างแรงจูงใจแก่พนักงาน เพื่อที่จะสามารถสร้างทีมงานที่จะเป็นกำลังเสริมหรือหลักให้เป็นแรงผลักดันในการดำเนินงานที่คล่องไวได้ด้วยดี แต่ควรคำนึงถึงด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการติดตามและการควบคุมโดยยึดหลักการบริหารองค์กรเข้ามาเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้องค์กรมุ่งสู่ความสำเร็จ จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับการบริหารจัดการ ทำให้ผู้วิจัยนำไปประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลลักษณะการดำเนินงานการบริหารจัดการของผู้ประกอบการ

ธุรกิจผลิตอาหารรายได้เครื่องหมายยาลาลเพราเวมีความสำคัญต่อการดำเนินงานให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักการที่มีการกำหนด

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ เป็นการวิเคราะห์สภาพองค์กรในปัจจุบันโดยแบ่งเป็นสภาพแวดล้อมภายในและสภาพแวดล้อมภายนอก เรียกว่า SWOT Analysis การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกเพื่อให้ทราบถึงโอกาสและอุปสรรคสภาพแวดล้อมภายนอกแบ่งออกเป็นสภาพแวดล้อมทั่วไปและสภาพแวดล้อมการดำเนินงาน สภาพแวดล้อมทั่วไป เช่น เศรษฐกิจ การเมือง กฏหมาย เป็นต้น สภาพแวดล้อมการดำเนินงาน คือการคุกคามของผู้มาใหม่ คู่แข่งขัน ผลิตภัณฑ์ทดแทน อำนาจต่อรองของผู้ซื้อผู้ขาย การวิเคราะห์ที่ช่วยให้ผู้บริหารทราบถึงการเปลี่ยนแปลงและแนวทางแก้ไข จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ทำให้ผู้วิจัยนำไปประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจของผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารรายได้เครื่องหมายยาลาลเพราเวสามารถนำไปเปรียบเทียบผลการการดำเนินงานทางธุรกิจในการผลิตอาหารรายได้เครื่องหมายยาลาล (тинยพร ช่างเสนาะ, 2557)

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ระเบียบวิธีวิจัย การศึกษาเรื่องมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารรายได้เครื่องหมายยาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ แบบปรากមการณ์วิทยา โดยใช้วิธีการเก็บรวมรวมข้อมูลจากภาคสนามโดยตรงด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก เป็นการศึกษาเฉพาะที่จากเอกสาร ทำร้าที่เกี่ยวข้อง

2. การเลือกพื้นที่ เลือกศึกษาเฉพาะผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหารที่เลือกใช้เครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรีจากการรับรองของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ทำการศึกษาระหว่างเดือนตุลาคม 2557 ถึงเดือนพฤษภาคม 2558

3. ผู้ให้ข้อมูลหลักและเกณฑ์การคัดเลือก เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก 3 กลุ่ม คือ รองประธานฝ่ายกิจการยาลาลในคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรีจำนวน 1 ราย ผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรีโดยธุรกิจการผลิตอาหารยาลาลที่มีการดำเนินงานเกี่ยวกับเครื่องหมายยาลาลมากกว่า 2 ปีจำนวน 4 ราย ขึ้นไปและผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายยาลาบนผลิตภัณฑ์โดยที่ผู้บริโภคเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามจำนวน 7 ราย

4. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์ในการสร้างแนวคำถามสำหรับรองประธานฝ่ายกิจการยาลาลในคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรี ผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรีและผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายยาลาบนผลิตภัณฑ์ เป็นเครื่องมือสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูล จากนั้นทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ทำการวิเคราะห์ จัดแยกหมวดหมู่ สังเคราะห์เพื่อหาข้อสรุป

5. การสร้างเครื่องมือวิจัย เริ่มต้นศึกษาจากตำรา บทความ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเครื่องหมายยาลาล เอกสารต่างๆเพื่อนำมาสร้างแนวคำถาม เพื่อทำการกำหนดประเด็นหลักและประเด็นย่อยเพื่อให้สร้างประเด็นความสำคัญหลักในการสัมภาษณ์และครอบคลุมเนื้อหา

6. การเก็บรวมรวมข้อมูล 1) ข้อมูลจากแหล่งปัจมุกุฎ แหล่งข้อมูลจากการสัมภาษณ์ การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก โดยมีกิ่งกุ่นตัวอย่างแบบเจาะจง เป็นการเก็บรวมข้อมูลจากคำถามที่ผู้วิจัยเป็นผู้กำหนด 2) จากแหล่งข้อมูลทุกภูมิ ศึกษาจากเอกสาร หนังสือต่างๆเกี่ยวกับเครื่องหมายยาลาล

7. การวิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์ทำการวิเคราะห์ โดยทำการจัดแยกตามประเด็นต่างๆ จากนั้นทำการวิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลตามแนวคิดหาข้อสรุป นำข้อสรุปไปปรึกษาอาจารย์เพื่อที่จะทำเป็นรายงานที่สมบูรณ์

8. การตรวจสอบความเข้มข้นของข้อมูล หลังจากเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ จะนำมาตรวจสอบความครบถ้วนความสมบูรณ์ของข้อมูลด้วยการตรวจสอบร่วมกับผู้ให้ข้อมูลและจากแหล่งเอกสารเพิ่มเติม และทำการศึกษาผู้ให้ข้อมูลอีกครั้งด้วยข้อมูลชุดเดิมเพื่อหาข้อสรุปที่แน่นอน

9. การพิทักษ์สิทธิ์กู้ผู้ให้ข้อมูล มีการแนะนำตัวก่อนเริ่มทำการสัมภาษณ์ และขอความกรุณาร่วมมือในการให้ข้อมูล พร้อมทั้งแจ้งผู้ให้ข้อมูลในการสนับสนุนการสัมภาษณ์เป็นความลับ และจะนำข้อมูลในการเผยแพร่ที่ชัดเจนถูกต้องและนำไปใช้ได้เท่านั้น

การสรุปผลการวิจัย

จากการศึกษา มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลาลของผู้ประกอบการอาหารในจังหวัดนนทบุรี โดยใช้วิธีการเก็บรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกร่วมกับการสังเกตการณ์ ด้วยแนวคำถามการวิจัยที่มีรายละเอียดของคำถามเกี่ยวกับลักษณะการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลาล สอบถามรองประธานคณะกรรมการอิสลามฝ่ายกิจการยาลาลประจำจังหวัดนนทบุรี ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรี รวมถึงผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายยาลาล และยังศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร ข้อมูลทางวิชาการ ทฤษฎีและหลักการที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ได้ข้อมูลและเนื้อหาที่จะสามารถนำมาวิเคราะห์และเป็นแนวทางในการอธิบายและวิเคราะห์เพื่อครอบคลุมประเด็น ในการทำวิจัยครั้งนี้

1. รูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรี

1.1 รูปแบบและลักษณะของธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์อาหารยาลาล

รูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลาล พบร่วมกับการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลาลส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีช่วงอายุประมาณ 30 ปีขึ้นไป จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีระยะเวลาในการดำเนินงานเกี่ยวกับมาตรฐานยาลาลมากกว่า 3 ปีขึ้น โดยลักษณะของธุรกิจเป็นธุรกิจที่ผลิตอาหารเพื่อการบริโภคและจัดจำหน่ายทั้งในประเทศและออกประเทศรวมถึงเป็นผู้รับจ้างผลิตให้กับบริษัทหรือเรียกว่า OEM หรือย่อมาจาก Original Equipment Manufacturer จดทะเบียนเป็นรูปแบบบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด การบริหารการดำเนินงานเป็นการบริหารแบบเป็นระบบและแบบแผนตามโครงสร้างการดำเนินงานของบริษัท คือมีการควบคุมการทำงานโดยหัวหน้างานแต่ละฝ่ายต่างๆในการดำเนินงาน เช่น ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายผลิต ฝ่ายบรรจุภัณฑ์ ฝ่ายสินค้าคงคลัง เป็นต้น ซึ่งสามารถที่จะควบคุมดูแลได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

1.2 สภาพแวดล้อมการดำเนินงานผลิตภัณฑ์อาหารยาลาล

ด้านคุณภาพขั้น การดำเนินงานเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารยาลาลไม่ใช่การแข่งขันแต่เป็นเพียง มาตรฐานหนึ่งในการดำเนินงานเกี่ยวกับโลกของธุรกิจและโลกของศาสนาที่มุ่งเน้นให้การดำเนินงานออกแบบ รูปแบบที่มีความสอดคล้องกันในลักษณะของข้อกำหนดกฎหมายที่เป็นลายลักษณ์อักษร และมีความคล้ายคลึง ในการดำเนินงาน ไม่ว่าจะเป็นมาตรฐาน GMP หรือ HACCP แต่เป็นการเพิ่มข้อกำหนดที่มากขึ้นในด้านของการ ปฏิบัติงานการดำเนินงานของอิสลามนี้ เป็นมาตรฐานที่ดีแสดงให้เห็นถึงผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพได้และทำให้ ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในตัวผลิตภัณฑ์ที่มากขึ้นและเป็นการบริหารการดำเนินงานของบริษัทให้คงไว้ซึ่งคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์และเป็นการสร้างการจดจำในเรื่องของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเครื่องหมายยาลาลติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ ที่จะสร้างเอกลักษณ์ในตัวสินค้าของทางผู้ประกอบการ

ด้านทางสังคม การดำเนินงานการผลิตอาหารเป็นการทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารยาลาลที่จะเข้าไปในสังคมของชาวมุสลิม จากการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารยาลาลและเป็นการตอบรับของผลิตภัณฑ์ที่มี เครื่องหมายยาลาลที่ดีและเป็นการทำให้มีการสร้างงาน การจ้างงาน

ด้านกฎหมาย โดยที่สัญลักษณ์เครื่องหมายยาลาลที่ผ่านการรับรองจะเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการตรวจสอบพิจารณาถึงความถูกต้องตามข้อกำหนดของกฎหมายเบียบของคณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทย ถ้ามีการละเมิดลิขสิทธิ์โดยการใช้เครื่องหมายโดยไม่ได้รับรองจากหน่วยงานก็จะมีการ ตรวจสอบจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพราะโลโก้เครื่องหมายยาลาลของประเทศไทยได้มีการจดลิขสิทธิ์ในด้าน ทรัพย์สินทางปัญญา

2. มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรี

2.1 ขั้นตอนการวางแผนการดำเนินงานการผลิตอาหารยาลาล

ด้านการเตรียมความพร้อมในการดำเนินงานโดยการเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการ จะทำการศึกษาทำความรู้มายก่อนที่จะทำการรับรองระบบการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารยาลาล โดยการสืบค้นข้อมูลจากทางอินเตอร์เน็ต วารสาร เอกสาร สื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ จากนั้นจะทำการไปปรึกษากับ หน่วยงานคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรีฝ่ายกิจการยาลาล เพื่อเตรียมความในการดำเนินงานให้ถูกต้อง เป็นไปตามหลักการของบทบัญญัติศาสนาอิสลาม โดยมีกฎระเบียบ กฎหมาย การปฏิบัติ การกำหนดที่ชัดเจน จึงเป็นการปฏิบัติตามของผู้ประกอบการในการดำเนินงานให้มีความถูกต้องตามหลักการของบทบัญญัติของ ศาสนาเชิงผู้ประกอบการก็จะให้ความสำคัญในเรื่องของมาตรฐานยาลาลโดยมีการให้พนักงานปฏิบัติงานอย่างถูก วิธีในแนวทางที่มีการกำหนด ปฏิบัติตามคุณมืออย่างเคร่งครัด

ด้านบุคคล เนื่องจากระบบการบริหารงานเป็นไปในรูปแบบของบริษัทซึ่งมีการทำงานเป็นระบบ และมีโครงสร้างการทำงานของแต่ละฝ่ายอย่างชัดเจนและเนื่องจากผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารมีการผ่านรับ การรับรองการอนุมัติของมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) หรือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการ ผลิตทางผู้ประกอบการจะมีการประชุมตามวาระแบบแผนของทุกเดือนอยู่เป็นประจำจะทำการยกเรื่องว่าด้วย การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารยาลาลในวาระการประชุมไม่ว่าจะเป็นเรื่องกระบวนการผลิต การปฏิบัติงาน ประชุมถึง ผลิตภัณฑ์ที่จะต้องทำการต่ออายุ หรือเพิ่มการขออนุมัติการใช้เครื่องหมายยาลาลของผลิตภัณฑ์ภายในบริษัท เพิ่มมากขึ้น โดยจะเน้นถึงกระบวนการผลิตเป็นหลัก

ด้านสถานที่การผลิต ผู้ประกอบการจัดทำประการนโยบายและระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารสำหรับการควบคุมวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการและการผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดยที่ผู้ประกอบการการผลิตอาหารจะมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทองหน่วยงานยาภัณฑ์และเน้นถึงเรื่องการอบรมพนักงานให้ปฏิบัติตามกฎหมายที่กำหนดเพื่อเป็นการสอดคล้องกับมาตรฐานการดำเนินงานอื่นๆ ที่ทางบริษัทได้รับอีกด้วย

ด้านวัสดุอุปกรณ์ในการทำการผลิต รูปแบบการดำเนินงานอยู่ในลักษณะเชิงอุตสาหกรรมดังนี้ ด้านวัสดุและอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตส่วนใหญ่จะใช้เครื่องจักรในการดำเนินงานโดยมีระบบในกระบวนการทำงานไว้อย่างชัดเจนและมีการควบคุมการทำงานอย่างเป็นระบบ

ด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ เนื่องจากมาตรฐานยาภัณฑ์ได้มีข้อจำกัดในเรื่องของศาสนาเข้ามาเกี่ยวข้อง มีการสั่งห้ามตามบทบัญญัติที่กล่าวไว้ตามหลักศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารจึงเลือกแนวทางในการสั่งซื้อวัตถุดิบโดยจะเลือกสั่งซื้อวัตถุดิบจากซัพพลายเออร์ที่มีการเสนอสินค้าและมีเอกสารแนบมาตราฐานความปลอดภัยในการบริโภคและมีเอกสารการรับรองวัตถุดิบที่มีเครื่องหมายยาภัณฑ์สามารถนำเอกสารนี้ไปขอการรับรองการอนุมัติการใช้เครื่องหมายยาภัณฑ์ที่เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทได้ถ้าหากวัตถุดิบในการผลิตมีเอกสารการรับรองเครื่องหมายยาภัณฑ์ทุกตัววัตถุดิบ

2.2 การดำเนินงานกระบวนการผลิตอาหารยาภัณฑ์

ด้านการจัดการวัตถุดิบ ด้านวัตถุดิบก็จะมีการแยกรายผลิตอย่างชัดเจน วัตถุดิบจากเนื้อสัตว์ เช่น ไก่ กุ้ง ปลาหมึก ทางผู้ประกอบการใช้ทำตามขั้นตอนกระบวนการผลิตโดยไม่ว่าเป็นการหั่น การใส่ภาชนะจะทำตามข้อกำหนด ส่วนวัตถุดิบไม่ใช้เนื้อสัตว์ จะทำการผสม ขึ้น ตามขั้นตอนของการดำเนินงานที่มีการกำหนดไว้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยให้ถึงมือผู้บริโภค

ด้านวิธีการชำระล้างวัตถุดิบ จากการที่ผู้ประกอบการบางรายจะต้องทำการชำระล้างวัตถุดิบก่อนที่จะทำการแปรรูปเพื่อความสะอาดของวัตถุดิบด้วยวิธีการชำระล้างวัตถุดิบตามข้อกำหนดของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ยาภัณฑ์นั้นจะเป็นการทำชำระล้างวัตถุดิบโดยการให้ผ่านอย่างน้อย 1 ครั้งให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปรอะเปื้อนสิ่งสกปรกโดยการทำให้สิ่งสกปรกของสี กลิ่น รส ของสิ่งสกปรกหายไป จึงทำให้ผู้ประกอบการทำตามขั้นตอนกระบวนการล้างโดยการปล่อยก้อนน้ำให้流ผ่าน เมื่อชำระล้างวัตถุดิบเสร็จก็จะแยกไม่ให้ปนเปื้อนกับสิ่งสกปรกที่ชำระออกไปหรือในส่วนที่เป็นวัตถุดิบที่ไม่ใช้เนื้อสัตว์ วัตถุดิบที่สามารถนำไปประกอบการทำในขั้นตอนการผลิตได้เลยผู้ประกอบการจะนำวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการการทำงานทันทีโดยไม่ต้องชำระล้างวัตถุดิบ

ด้านการควบคุมการใช้น้ำ เนื่องจากการดำเนินงานในรูปแบบของบริษัทได้ผ่านมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) หรือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต จึงมีการอ้างอิงในเรื่องของการใช้น้ำภายในโรงงานผลิต ดังนั้นผู้ประกอบการจึงทำการส่งตรวจวิเคราะห์น้ำของทางบริษัทให้แก่หน่วยงานตรวจหาเชื้อที่มีการรับรองของกฎกระทรวงและนำเข้าเชื้อถือได้และทางผู้ประกอบการจะมีห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการตรวจเชื้อที่จะต้องทำเป็นประจำจะทำการตรวจวิเคราะห์น้ำด้วย และมีเครื่องกรองน้ำที่ได้มาตรฐานกรองการใช้น้ำภายในโรงงาน

ด้านการผลิต ด้านการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารยาภัณฑ์ เป็นปัจจัยสำคัญหลักในการของรับรองเครื่องหมายยาภัณฑ์โดยทางผู้ประกอบการจะมีการแจกจ่ายคู่มือในการปฏิบัติงานให้แก่พนักงาน โดยคู่มือนั้นจะมี

การปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามมาตรฐานในทุกๆ ปี เพื่อให้ทันกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปตามที่หน่วยงาน ยานาشر มีการกำหนดจุดของการรักษามาตรฐานและมีการทำงานในส่วนของขั้นตอนการผลิตตามโครงสร้างของ บริษัทที่เป็นผู้กำหนดโดยทำให้มีการสอดคล้องกันกับมาตรฐานยานาشر

ด้านการประเมินการดำเนินงานการผลิต การประเมินด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ยานาشر เพื่อให้เกิดความมั่นใจในการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารยานาشر ดังนั้นผู้ประกอบการจึงควรอบรม ควบคุม พนักงานในการปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามหลักการของมาตรฐานอาหารยานาشرและมีการควบคุมการตรวจสอบตาม มาตรฐานการดำเนินงานของบริษัทด้วยโดยจะมีการสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์อาหารยานาเชลจากพนักงานฝ่ายควบคุม คุณภาพ (Quality Control) ทำการตรวจสอบทุกรอบในแต่ละวันของการดำเนินงานที่เป็นแบบแผนในทุกๆ ครั้ง ก่อนออกสู่ตลาดโดยผลผลิตที่ได้จากการดำเนินงาน ทำให้ผู้ประกอบการเกิดความพึงพอใจในด้านของเนื้องานใน ระดับหนึ่งแต่จะต้องให้ข้ออุ่นอยู่กับพนักงานในสายการผลิตอาหารยานา เชลที่มีการปฏิบัติตามคุณภาพที่ต้องการ มีการพัฒนา ปรับปรุง แก้ไขในด้านของเนื้องานใน ระยะต่อไปเพื่อให้ได้มาตรฐานตามที่ต้องการ ทำให้เกิดความพึงพอใจในด้านของเนื้องานใน ระยะต่อไป

2.3 การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของการผลิตอาหารยานา เชล

ด้านการบรรจุ การดำเนินงานด้านการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารยานา เชลทางผู้ประกอบการจะใช้ วิธีการบรรจุโดยเครื่องจักรอัตโนมัติโดยมีพนักงานควบคุมการดูแลระบบการดำเนินงานของเครื่องจักรทั้งหมด มีการแยกการบรรจุเป็นขั้นตอน และจะมีการดำเนินงานตามใบสั่งชื่อของลูกค้าเพื่อย่างต่อการดำเนินงานใน ขั้นตอนต่อไปและไม่ต้องเก็บรักษาสต็อกสินค้าไว้ระยะเวลาเกินกำหนดของทางผู้ประกอบการ

ด้านการเก็บรักษา ผู้ประกอบการผลิตอาหารยานา เชลจึงมีวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร ยานา เชลโดยมีการจัดเก็บให้เป็นระเบียบเรียบร้อยตามข้อกำหนดการตรวจสอบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ ยานา เชล ซึ่งทางผู้ประกอบการจะเป็นโรงงานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารยานา เชลอย่างเดียวจึงไม่ต้องแยกผลิตภัณฑ์ที่ ยานา เชลและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ยานา เชลเพียงแต่จัดเก็บรักษาสินค้าให้เป็นระเบียบตามโครงสร้างการดำเนินงานของ บริษัท

ด้านการขนส่ง ด้านการขนส่งผลิตภัณฑ์เครื่องหมายยานา เชล ทางผู้ประกอบการจะแบ่ง ออกเป็น 2 กรณี 1) ลูกค้ามารับสินค้าด้วยตนเอง โดยลูกค้าจะมีการแจ้งกับทางผู้ประกอบการล่วงหน้าและ กำหนดวันและเวลาในการมา_rับผลิตภัณฑ์กับบริษัทด้วยตนเอง 2) บริษัทไปส่งสินค้าให้กับลูกค้า โดยทางลูกค้า แจ้งกับทางบริษัทให้มีการไปส่งผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้าและกำหนดวัน เวลา และสถานที่ส่งสินค้า และเป็นไปตาม ข้อกำหนดของมาตรฐานยานา เชล

ด้านการจัดการของทางการจัดจำหน่าย ผู้ประกอบการได้วางเป้าหมายในการดำเนินงาน ตามวัตถุประสงค์เกี่ยวกับเครื่องหมายยานา เชลโดยที่เป็นการเจาะกลุ่มลูกค้าเพื่อที่จะได้กลุ่มลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้นเป็น การเพิ่มกลุ่มลูกค้าที่มาจากกลุ่มฐานเดิมและมีการขยายฐานกลุ่มลูกค้าและมีแนวโน้มในการเพิ่มการขอ เครื่องหมายยานา เชลที่มากขึ้นจากเดิม

ด้านการแสดงฉลากเครื่องหมายยานา เชล ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารกับการสื่อสารกับ ลูกค้าในเรื่องผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายยานา เชลนั้น ผู้ประกอบการอาจก็จะขอเอกสารการรับรองเครื่องหมาย ยานา เชลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยก่อนเมื่อได้การรับรองผลิตภัณฑ์แล้วได้มีการใส่เครื่องหมายยา

ตลาดในสื่อโซเชียลโดยการทำเลือกช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ การสื่อสารที่ทันสมัยในระบบอินเตอร์เน็ตที่เป็นช่องทางการสื่อสารที่รวดเร็วและมีค่าใช้จ่ายเหมาะสม

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานการผลิตอาหารยาลาล ด้านการดำเนินงานการผลิตอาหารยาลาล ในด้านการดำเนินงานจะพบปัญหาในการใช้มาตรฐานยาลาลในเรื่องของค่าธรรมเนียมที่สูงและต้องมีการต่ออายุการรับรองเครื่องหมายยาลาลในทุกๆปีและไม่สามารถที่จะรับลูกค้าเพิ่มได้ในส่วนของลูกค้าที่ต้องการมาผลิตอาหารที่มีส่วนผสมที่ต้องห้ามในบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม

การอภิปรายผล

1. รูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายยาลลในจังหวัดนนทบุรี

1.1 รูปแบบและลักษณะของธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารยา

จากการศึกษาพบว่ารูปแบบและลักษณะของธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์อาหารยาล่าโดยลักษณะของธุรกิจเป็นธุรกิจที่ผลิตอาหารเพื่อการบริโภคและจัดจำหน่ายทั้งในประเทศและนอกประเทศ จดทะเบียนเป็นรูปแบบบริษัท การบริหารการดำเนินงานเป็นการบริหารแบบเป็นระบบและแบบแผนตามโครงสร้างการดำเนินงานของบริษัท คือมีการควบคุมการทำงานโดยหัวหน้างานแต่ละฝ่ายต่างๆในการดำเนินงาน ซึ่งสามารถที่จะควบคุมดูแลได้อย่างมีระบบ ซึ่งการดำเนินงานในรูปแบบบริษัทจะมีระบบขั้นตอนและเวลาในการดำเนินงานที่ชัดเจน ดังนั้นการตัดสินใจในเรื่องต่างๆ ต้องเข้าวาระการประชุมมีการแสดงความคิดเห็นผู้บริหารและหัวหน้างานฝ่ายต่างๆ แต่ทั้งนี้หันหน้าจากการตัดสินใจเด็ดขาดเป็นของผู้บริหารฝ่ายเดียวจึงอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดได้จ่าย และเนื่องจากความสามารถในการด้านความคิดและบริหารงานมีปัจจัยด้วยจึงอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดได้

1.2 สภาพแวดล้อมการดำเนินงานผลิตผลิตภัณฑ์อาหารยาลํา

2. มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายในเครื่องหมายยาภัณฑ์ในจังหวัดนนทบุรี

2.1 ขั้นตอนการวางแผนการดำเนินงานการผลิตอาหารยาภัณฑ์

เนื่องจากประเทศไทยไม่ใช่ประเทศมุสลิมไม่เหมือนกับประเทศมาเลเซีย ประเทศไทยในโคนีเขียว หรือประเทศไทยใน เป็นต้น ซึ่งอาจจะเป็นข้อเปรียบเทียบได้ในการทำการค้าของผลิตภัณฑ์อาหารยาภัณฑ์ ซึ่งทางประเทศไทยมีการเน้นถึงคุณภาพมาตรฐานให้ประเทศไทยอื่นได้มีการรับรู้ถึงจุดนี้ให้มากขึ้นจากการที่ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเรื่อง มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายในเครื่องหมายยาภัณฑ์ของผู้ประกอบการอาหาร ทำให้ทราบถึงผู้ประกอบการมีการศึกษาในด้านการเตรียมความพร้อมในการดำเนินงาน ด้านบุคคล ด้านสถานที่ การผลิต ด้านวัสดุ อุปกรณ์ในการทำการผลิต ซึ่งในทุกด้านของการวางแผนการดำเนินงานการผลิตอาหารยาภัณฑ์ให้เป็นตามหลักการข้อกำหนดระเบียบของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย แต่ก็ควรที่จะมี การสนับสนุนจากหน่วยงานของภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้มีการสร้างเครือข่าย มีการจัดอบรม กระจายความรู้เรื่องของอาหารยาภัณฑ์ให้เกิดความเข้าใจ ความมั่นใจ และเกิดความรู้ให้มีมากขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัย เยาวาดี ทรัพย์พลับ (2555) เรื่อง การจัดการความรู้เพื่อความยั่งยืนของกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกผักปลอดสารพิษ ตำบลห้วยพระ อำเภอตุนตุม จังหวัดนครปฐม พบว่าการจัดการความรู้ด้านการปลูกผักปลอดภัยจากสารพิษ ประกอบด้วย การจัดการความรู้ด้านการผลิต ด้านการควบคุมคุณภาพ และด้านการควบคุมปริมาณ และแนวทาง เพื่อพัฒนาเกษตรกรให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้จะเกิดขึ้นจากปัจจัยภายนอกลุ่มเอง ได้แก่ การเมืองเรียน เกษตรกร จัดให้มีการอบรมถ่ายทอดความรู้อย่างสม่ำเสมอ การสร้างเครือข่ายความรู้ทั้งภายนอกองค์กร มีการ จัดทำเอกสารความรู้ให้เป็นระบบ ทำให้เกษตรกรมีความมั่นคงในอาชีพหลักของตนเอง มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นจากการเมืองได้ต่อเนื่อง มีความยั่งยืนสามารถพึ่งพาตนเองได้และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่นได้

2.2 การดำเนินงานกระบวนการผลิตอาหารยาภัณฑ์

การดำเนินงานกระบวนการผลิตภัณฑ์อาหารยาภัณฑ์เป็นหัวใจสำคัญให้ได้มาซึ่ง มาตรฐาน อาหารยาภัณฑ์จากการรับรองและอนุมัติการใช้เครื่องหมายยาภัณฑ์และในการเป็นหัวใจหลักและมีความสำคัญ จึงเป็นการดำเนินงานที่เน้นถึงกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำที่มีความละเอียดและรอบคอบในแต่ละ ขั้นตอนซึ่งคล้ายคลึงกับมาตรฐานอื่นๆ เพราะจะมีการควบคุมดูแลจากพนักงาน หัวหน้างาน รวมถึงผู้บริหาร องค์กรแต่มาตรฐานยาภัณฑ์จะมีคณะกรรมการอิสลามฝ่ายกิจการยาภัณฑ์ ดังนั้นจึงเป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกถึงการ ดำเนินงานของกระบวนการผลิตภัณฑ์ที่เครื่องครัดในการปฏิบัติการดำเนินงานให้เป็นระบบและเกิดความ มั่นใจปลอดภัยในส่วนของผู้บริโภคและผลิตภัณฑ์ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของไขยารรณ วัฒน์จันทร์ (2555) เรื่องระบบการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์สัตว์มุ่งสู่ยาภัณฑ์ พบร่วมจากการขยายตัวของอุตสาหกรรม ยาภัณฑ์มีผลทำให้การผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ใช้ผลผลิตจากสัตว์ต้องปรับตัวเพื่อรับการเปลี่ยนแปลง ด้านการตลาดและการขยายตัวจากเดิมซึ่งมุ่งเน้นการบริโภคเฉพาะประเทศไทยเป็นเพื่อการส่งออก และการรองรับ อุตสาหกรรมบริการยาภัณฑ์ เช่น ห้องเที่ยวยาภัณฑ์ โรงพยาบาลยาภัณฑ์และโรงแรมยาภัณฑ์ ซึ่งทำรายได้เข้าสู่ ประเทศไทยเพิ่มขึ้นจากการกำหนดมาตรฐานสากลร่วมกับมาตรฐานยาภัณฑ์ช่วยสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและ ผู้ประกอบการธุรกิจยาภัณฑ์ว่าต้นทุนที่ใช้ในสายการผลิต และกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนปลอดภัยและ ปราศจากสิ่งที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม ซึ่งจะช่วยเพิ่มโอกาสในการแข่งขันทางการตลาดของ ประเทศไทยในเวทีโลก

2.3 การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของการผลิตอาหารยาลาล

การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของการผลิตอาหารยาลาล เป็นการดำเนินงานเกี่ยวกับการรับรองคุณภาพให้ได้มาซึ่งมาตรฐานการดำเนินงานทั้งหมดในการที่ผู้บริโภคทำการตัดสินใจซื้อในผลิตภัณฑ์อันดับแรกจะดูถึงภาพรวมลักษณะภายนอกมีความน่าสนใจมากน้อยเพียงใด ในเรื่องของฉลาก ความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ไม่มีรอยบุบ รอยฉีกขาด การวางของลักษณะผลิตภัณฑ์เป็นไปตามหมวดหมู่ มีการประปนหรือการปนเปื้อนของสภาพแวดล้อมภายนอกของสินค้าหรือไม่ ซึ่งจะเป็นการดูถึงรูปลักษณะภายนอกนี้ก่อนที่จะตัดสินใจในการเลือดซื้อผลิตภัณฑ์และสิ่งเหล่านี้จะเป็นการรับรองถึงกระบวนการที่คุณภาพและมาตรฐานในการดำเนินงานของผู้ประกอบการ ผู้จัดจำหน่ายและผู้บริโภคและเป็นการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัวของผลิตภัณฑ์ไม่ว่าจะเป็นการจัดจำหน่ายหรือการแสดงฉลากที่ได้รับมาตรฐานต่างๆบนผลิตภัณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ธนากร วัฒนพูนสิน (2557) เรื่องอิทธิพลของความจริงภักดีต่อตราสินค้าข้าวสารบรรจุถุง ผลการวิจัยพบว่า การสร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลคือ การเลือกซื้อข้าวสารบรรจุถุงที่มีการรับรองคุณภาพมาตรฐานการผลิต การกำหนดราคาเขิงกลยุทธ์ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลคือผู้บริโภคเลือกซื้อข้าวสารที่มีตรามาตรฐานของกระทรวงพาณิชย์จดอยู่ในระดับที่มาก ด้านภาพลักษณ์ตราสินค้าในภาพรวมอยู่ในระดับมากและความรับผิดชอบขององค์กรต่อสังคมในภาพรวมจดอยู่ในระดับมาก ปัจจัยที่มีอิทธิพลคือราคาสินค้าที่เป็นธรรมกับผู้บริโภคจดอยู่ในระดับมาก ผลการวิจัยสามารถนำไปใช้ในการกำหนดแผนกลยุทธ์ทางการตลาดที่เหมาะสมของธุรกิจข้าวสารบรรจุถุงต่อไป

ประโยชน์จากการวิจัย

1. ประโยชน์เชิงการจัดการธุรกิจ

1.1 ทำให้ทราบเกี่ยวกับรูปแบบและลักษณะของธุรกิจการผลิตอาหารภายในเครื่องหมายยาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ที่สนใจทราบถึงการดำเนินงานของธุรกิจการผลิตอาหารภายในเครื่องหมายยาลาลตั้งแต่การวางแผนการดำเนินงานจนถึงมือผู้บริโภค

1.2 ทำให้ทราบถึงมาตรฐานการดำเนินงานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารภายในเครื่องหมายยาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรีเพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานการรักษามาตรฐานอาหารยาลาลตั้งแต่การวางแผนการผลิต กระบวนการผลิต การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารยาลาลตลอดจนสภาพแวดล้อมการดำเนินงานธุรกิจอาหารภายในเครื่องหมายยาลาลให้เกิดมาตรฐานตามหลักการที่กำหนด รวมถึงทราบปัญหา อุปสรรคในการดำเนินธุรกิจการผลิตอาหารภายในเครื่องหมายยาลาลและเป็นแนวทางให้ผู้ที่สนใจทราบถึงการดำเนินงานและแนวทางในแก้ไขปัญหาของมาตรฐานการดำเนินงานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารภายในเครื่องหมายยาลาล ตั้งแต่การวางแผนการดำเนินงานจนถึงมือผู้บริโภค

2. ประโยชน์เชิงทฤษฎี

จากการศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายในเครื่องหมายยาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ไม่ว่าจะเป็นข้อมูลที่ไว้เกี่ยวกับเครื่องหมายยาลาล การขออนุมัติการใช้เครื่องหมายยาลาล แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการบริหารจัดการและการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม

ทางธุรกิจทำให้ผู้วิจัยสามารถนำมาสร้างวัตถุประสงค์การศึกษาวิจัยและขอบเขตในการศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้ผลการศึกษาที่ครบถ้วน รอบด้านทุกประเด็นปัญหาและทำให้งานวิจัยมีคุณภาพ น่าเชื่อถือจากการศึกษารั้งนี้ ผลการวิจัยครั้งนี้พบว่ามาตรฐานอาหารยาลาลเป็นมาตรฐานด้านคุณภาพที่มีการยอมรับในสังคมไทย และเรื่องของการปฏิบัติการดำเนินงานในกระบวนการผลิตในเรื่องสิ่งที่ต้องห้ามของบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม เข้ามาเกี่ยวข้อง

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

1. ใน การวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจอาหารภายนอกให้เครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรี ดังนั้นในการวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาธุรกิจอาหารภายนอกให้เครื่องหมายยาลาลในพื้นที่จังหวัดอื่นๆ
2. ใน การวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษาเพียงผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ซึ่งในการรับรองเครื่องหมาย ยาลาล สามารถทำการรับรองได้ถึง ร้านอาหาร ธุรกิจสายการโรงแรมยาลาลและการเข้าด้วยกัน ดังนั้นในการวิจัย ครั้งต่อไปควรศึกษาธุรกิจเหล่านี้ในการทำการวิจัยต่ออยอดได้
3. ใน การวิจัยครั้งนี้เป็นงานวิจัยคุณภาพเพื่อมุ่งเน้นในการศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายนอกให้เครื่องหมายยาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี ใน การวิจัยครั้งนี้เป็นการเจาะกลุ่มลูกค้าเฉพาะเจาะจงเกี่ยวกับเครื่องหมายยาลาล อาจจะนำไปใช้ประโยชน์ต่อหรือประกอบการทำงานวิจัยครั้งต่อไปได้เกี่ยวกับเรื่องเครื่องหมายยาลาลในด้านอื่นๆ เช่น การดำเนินงานระบบโลจิสติกส์ผลิตภัณฑ์ยาลาล การส่งออกสินค้ายาลาลในภูมิภาคต่างๆ เป็นต้น

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์และสำเร็จลุล่วงด้วยดี ผู้วิจัยขอขอบพระคุณกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักคือ คือ รองประธานฝ่ายกิจการยาลาลในคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรี ผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายยาลาลในจังหวัดนนทบุรี และผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายยาลาล ที่ให้การอนุเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเป็นอย่างดี ทำให้การดำเนินการวิจัยครั้งนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

เอกสารอ้างอิง

ภาษาไทย

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2558). “มาตรฐานการผลิตอาหารอุตสาหกรรม” [ออนไลน์].

เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.dip.go.th/Portals/0/cluster>
ไชยวรรณ วัฒนจันทร์.(2555). “ระบบการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์มุ่งสู่ยาลาล.”

วารสาร KHON KAEN AGR. J. 40 SUPPLEMENT 2: 87-94.

ฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนการพัฒนายาลาลไทย. ความหมายของยาลาล [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2558.

เข้าถึงได้จาก <http://www.thehalalfood.info/TH/about.php>

ธนากร ภัทรพุนลิน. (2556). “อิทธิพลของความจริงภัยต่อตราสินค้าช้างสารบรรจุภัณฑ์.”

วารสารวิชาการ Veridian E-Journal SU 6, 3 (กันยายน-ธันวาคม): 363-379.

- ธันยพร ช่างเสนาะ. (2557). “ระบบการดำเนินงานและปัจจัยแห่งความสำเร็จธุรกิจการเพราะเลี้ยงกรากของสมาชิกสหกรณ์กว้างแห่งประเทศไทย.” วารสารวิชาการ Veridian E-Journal SU 7, 2 (พฤษภาคม-สิงหาคม): 335-346.
- มาเรียม นะมิ. (2554). “การศึกษาความต้องการและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารแปรรูปของชาวมาเลเซีย” งานวิจัยสนับสนุนเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- เยาวดี ทรัพย์ผลบ. (2555). “การจัดการความรู้เพื่อความยั่งยืนของกลุ่มเกษตรผู้ปลูกผักปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลห้วยพระ อำเภอตองตูม จังหวัดนครปฐม” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิชาการประกอบการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สำริกา ค้าสุวรรณ. (2554). “นโยบายส่งเสริมการส่งออกอาหารยาลาลไทยและปัจจัยที่ส่งผลต่อภาพลักษณ์อาหารไทยในกลุ่มบริโภค มุสลิมตะวันออกกลาง.” วารสารศринครินทร์วิจัยและพัฒนา 3, 6 (กรกฎาคม-ธันวาคม): 137-161.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. “ธุรกิจอาหารยาลาล” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 17 พฤศจิกายน 2557. เข้าถึงได้จาก www.dbd.go.th.
- สถาบันยาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. “ภาพรวมของอุตสาหกรรมยาลาลในประเทศไทย” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 17 พฤศจิกายน 2557. เข้าถึงได้จาก <http://www.halininst.psu.ac.th>.
- อิศรา ศานติศาสน์. “ภาพรวมของอุตสาหกรรมยาลาลในประเทศไทย” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.halininst.psu.ac.th/index.php/th>