

บทที่ 2

มาตรฐานและการคุ้มครองผู้บริโภคอาหารฮาลาลในต่างประเทศ

จากบทก่อนหน้า ได้นำเสนอให้เห็นปัญหาและผลกระทบอันเกิดจากการค้าอาหารที่ผิดหลักศาสนาอิสลาม โดยสาเหตุใหญ่เป็นเพราะผู้ผลิตและผู้ค้าขาดความเคารพในมาตรฐาน เมื่อผู้บริโภคมุสลิมที่รู้ว่าตนเองโดนหลอกลวงและไม่ได้รับการคุ้มครองภายใต้กฎหมาย จึงหันไปใช้วิธีการรวมตัวกันไม่บริโภคสินค้ารายนั้นหรือเปลี่ยนไปบริโภคสินค้ารายอื่นแทนอย่างถาวร เพื่อตอบผู้ผลิตผู้ค้าที่กระทำผิด ซึ่งสร้างความเสียหายให้กับการค้าอาหารฮาลาลโดยรวม ทางแก้ไขสำคัญ คือ จะต้องทำให้ผู้บริโภคมุสลิมได้รับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารฮาลาล และมั่นใจได้ว่า มาตรฐานที่ออกมาแล้วแม้จะเกิดการฝ่าฝืนก็จะได้รับการคุ้มครองภายใต้กฎหมาย ในบทนี้จะชี้ให้เห็นถึงแนวทางจัดการปัญหาดังกล่าวในต่างประเทศ อันมีผลทำให้การกระทำผิดลักษณะดังกล่าวลดน้อยลงและหรือได้รับการแก้ไขจนสำเร็จลุล่วง โดยในเบื้องต้นพบว่า แนวทางที่ต่างประเทศนำมาใช้นั้น จะมีการผลักดันในสองส่วนหลักคือ การจัดทำมาตรฐานอาหารฮาลาล ควบคู่กับการกำหนดวิธีการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาล เพื่อบังคับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

1. การกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล

1.1 หลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารฮาลาลที่เป็นสากล

การผลิตอาหารให้ฮาลาลตามหลักการอิสลาม จำเป็นต้องมีการกำหนดแนวทางที่ชัดเจนเพื่อสร้างความสะดวกให้แก่ทั้งผู้ที่เป็นมุสลิมและมีไม่มุสลิม เพื่อให้สามารถผลิตอาหารฮาลาลให้มุสลิมบริโภคได้อย่างถูกต้อง ซึ่งจะต้องมีการกำหนดหลักเกณฑ์ที่แน่ชัดในการคัดเลือกวัตถุดิบ ต้องรู้ว่าอะไรที่ใช่ได้หรือใช้ไม่ได้ การเตรียมเนื้อสัตว์ที่เป็นปัญหาจะต้องมีข้อแนะนำที่ถูกต้องและแนวทางที่ชัดเจน ทุกฝ่ายต้องมีความเข้าใจตรงกันต้องยอมรับกัน ทั้งหมดนี้จึงเรียกว่าเป็นมาตรฐาน

มุสลิมในโลกนี้มีนิกายใหญ่สองนิกาย แต่ละนิกายยังมีการแยกย่อยเป็นสาขาที่มีแนวทางปฏิบัติแตกต่างกันจึงจำเป็นต้องวางมาตรฐานร่วมกันเพื่อใช้เป็นแนวทางให้กับทั้งตนเองและผู้อื่นนำไปใช้ในการเตรียมอาหารฮาลาล ผู้ที่ทำหน้าที่วางมาตรฐานอาหารฮาลาลได้

ดีที่สุดคือ โคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission) ซึ่งใช้หลักการทางวิชาการและวิทยาศาสตร์ในการจัดทำมาตรฐานอาหารกลุ่มต่าง ๆ รวมทั้งอาหารฮาลาลด้วย¹

1.1.1 มาตรฐานฮาลาล Codex

โคเด็กซ์เป็นหน่วยงานที่ทำงานภายใต้องค์การของสหประชาชาติสององค์การ ได้แก่ องค์การอาหารและการเกษตร (Food and Agriculture Organization : FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization : WHO) มีบทบาทสำคัญในเรื่องการวางมาตรฐานตลอดจนการควบคุมอาหาร วัตถุประสงค์หลักของโคเด็กซ์คือ เพื่อคุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคและเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าระหว่างประเทศ มาตรฐานอาหารที่ออกมาจากหน่วยงานแห่งนี้จึงมีความสำคัญและได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง โคเด็กซ์มีจำนวนสมาชิกประมาณ 170 ประเทศ

เนื่องจากฮาลาลเป็นหลักการทางศาสนา ความเห็นของนักวิชาการศาสนาอิสลามจึงเป็นสิ่งสำคัญที่สุด วิธีการดำเนินงานที่โคเด็กซ์ปฏิบัติคือ มอบหมายให้นักวิชาการทางศาสนาอิสลามร่วมกับนักวิชาการทางวิทยาศาสตร์ร่างแนวทางมาตรฐานฮาลาลขึ้น (ประเทศมาเลเซียเป็นผู้ทำหน้าทีนี้) จากนั้นจึงให้องค์กรศาสนาอิสลามที่มีอยู่ในแต่ละประเทศสมาชิกทำหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้อง ทั้งสัดส่วนที่เกินและเติมส่วนที่ขาดจนในที่สุดจึงเกิดเป็นมาตรฐานฮาลาลที่ใช้ร่วมกัน²

รายละเอียดมาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์

ทางสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรมในฐานะผู้แทนโคเด็กซ์ประจำประเทศไทยได้มีการถอดความหมายมาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์ภาคภาษาอังกฤษ และจัดทำคำแปลเป็นภาษาไทย ซึ่งภายหลังได้มีการประกาศใช้เป็น มาตรฐานอุตสาหกรรม “มอก.1701-2541” (CAC-GL 24/1997) มีเนื้อหาโดยสรุปดังนี้

1.กำหนดนิยาม อาหารฮาลาล (halal Food) หมายถึงอาหารที่ได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม และควรมีคุณสมบัติครบถ้วนคือ ไม่ประกอบด้วยหรือไม่บรรจุสิ่งใดที่ไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ต้องไม่ถูกเตรียม แปรรูป ขนส่ง หรือเก็บรักษาโดยใช้

¹รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน, “อาหารฮาลาลกับมาตรฐานสากล” , เอกสารห้องปฏิบัติการกลางและศูนย์กลางข้อมูลเพื่อการพัฒนาอาหารฮาลาล คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , น.5. (อัดสำเนา)

²เพ็งอ้าง, น.5.

เครื่องมือหรือสิ่งอุปกรณ์ที่ไม่ได้ปลอดจากสิ่งผิดบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ต้องไม่อยู่ในขั้นตอนการเตรียม การแปรรูป การขนส่ง หรือการเก็บรักษาโดยสัมผัสโดยตรงกับอาหารที่ไม่ถูกกฎเกณฑ์ของอิสลาม

2. กำหนดข้อปฏิบัติบริเวณและสถานที่ใช้ในการเตรียม แปรรูป หรือเก็บรักษาอาหารฮาลาลที่แยกออกจากกันหรือสายการผลิตที่แยกจากกันภายในสถานที่ผลิตเดียวกันกับการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล ทั้งนี้โดยจัดมาตรการที่จำเป็นที่ควรดำเนินการเพื่อป้องกันการสัมผัสกันระหว่างอาหารฮาลาลกับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาล

3. กำหนดข้อปฏิบัติในการใช้อุปกรณ์ และภาชนะต่างๆในการเตรียม แปรรูป ขนส่ง หรือเก็บรักษาโดยอุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาล โดยให้จัดหาวิธีล้างทำความสะอาดที่เหมาะสมตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลามที่สามารถสังเกตเห็นได้

4. กำหนดประเภทอาหารที่ได้พิจารณาแล้วว่าถูกต้องตามกฎหมาย ภายใต้ บทบัญญัติศาสนาอิสลามโดยถือว่า แหล่งอาหารทั้งหมดถูกต้องตามกฎหมาย ยกเว้นแหล่งอาหารต่อไปนี้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารดังกล่าวซึ่งได้รับการพิจารณาว่าไม่ถูกต้องตามกฎหมาย โดยจำแนกเป็น อาหารแต่ละประเภท ดังนี้

อาหารที่ได้จากสัตว์

(1) หมูและหมูป่า

(2) สุนัข งู และลิง

(3) สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นที่

คล้ายกัน

(4) นกกินเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกที่คล้ายกันอื่นๆ

(5) สัตว์ทำลาย เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ

(6) สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

(7) สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เหยี่ยว หมาด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์ที่

คล้ายกันอื่นๆ

(8) สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ จระเข้ และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ

(9) ล่อและลาที่เป็นสัตว์เลี้ยง

(10) สัตว์ที่มีพิษและเป็นอันตรายตามกฎหมายศาสนาอิสลาม

(11) สัตว์อื่นๆที่ไม่ได้ฆ่าถูกต้องตามกฎหมายศาสนาอิสลาม

(12) เลือด (โลหิต)

อาหารที่ได้จากพืช ได้แก่ พืชที่มีพิษและเป็นอันตราย ยกเว้นเมื่อสารพิษและอันตราย ได้ถูกกำจัดออกกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว เครื่องดื่ม ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มทุกชนิดที่เป็นพิษและอันตราย วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ วัตถุเจือปนอาหารทั้งหมดที่มาจากทุกแหล่งที่ห้าม

5.กำหนดหลักเกณฑ์ในการเชือดสัตว์อย่างอิสลามหรือที่เรียกว่า “ซาบิฮา” (Zabiha) ซึ่งเนื้อและผลิตภัณฑ์จากสัตว์อนุมัติจะบริโภคได้ต่อเมื่อผ่านวิธีการฆ่าสัตว์ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

- (1) คนฆ่าสัตว์ต้องเป็นมุสลิมผู้ยึดมั่นในหลักการศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัดและมีความรู้ในวิธีการฆ่าสัตว์ตามหลักการของศาสนาอิสลาม
- (2) สัตว์ที่จะถูกฆ่าต้องเป็นสัตว์อนุมัติตามหลักการในศาสนาอิสลาม
- (3) สัตว์ยังมีชีวิตหรือเชื่อว่ายังมีชีวิต ณ เวลาที่ฆ่าสัตว์นั้น
- (4) ก่อนจะฆ่าสัตว์แต่ละตัวต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮ” (ในนามของอัลลอฮ์พระผู้เป็นเจ้า)
- (5) อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการฆ่าต้องมีความคมและไม่ยกออกจากตัวสัตว์ในระหว่างการฆ่า
- (6) การฆ่าควรตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่ที่คอให้ขาดโดยให้สัตว์ตายอย่างรวดเร็วและไม่ทรมาน

วัตถุประสงค์ในการนำมาตราฐานของโคเด็กซ์นี้ไปใช้เพื่อเป็นข้อแนะนำทั่วไปสำหรับการใช้คำว่า “ฮาลาล” หรือคำอื่นที่เทียบเท่า เพื่ออ้างบนฉลากอาหารตามที่กำหนดในมาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากของอาหารบรรจุหีบห่อ (General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods) และรวมถึงการใช้เครื่องหมายการค้า ชื่อยี่ห้อและชื่อทางธุรกิจ อย่างไรก็ตาม การนำข้อแนะนำนี้ไปใช้ปฏิบัติ และการออกใบรับรองตามมาตรฐานดังกล่าวภายในประเทศผู้ส่งออก ยังคงต้องได้รับการยอมรับในหลักการจากประเทศผู้นำเข้าด้วย

ข้อสังเกตเกี่ยวกับมาตรฐานที่โคเด็กซ์กำหนดขึ้นนี้ ยังไม่มีสถานะเป็นกฎหมาย เป็นเพียงข้อแนะนำทั่วไปเพื่อประโยชน์ในการใช้คำว่า “ฮาลาล” ในทางการค้าเท่านั้น จึงไม่มีผลในทางก่อกำหนดบังคับทางกฎหมายที่จะสามารถบังคับโดยตรงแก่ผู้ค้าในประเทศสมาชิกหรือประเทศสมาชิกเองที่จะต้องรับหลักการดังกล่าวมานับว่าเป็นกฎหมายภายใน ซึ่งขึ้นกับความสมัครใจของประเทศสมาชิกล้วนๆ ส่วนคำนิยามอาหารฮาลาล คุณลักษณะของอาหารฮาลาล ตลอดจนขั้นตอนเลือกวัตถุดิบ การจัดเตรียม การฆ่าสัตว์ การแปรรูป การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการทำความสะอาดที่ปรากฏในมาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์นั้น เป็นไปได้ที่ประเทศสมาชิกอาจไม่เลือกอนุวัตร

ข้อกำหนดเหล่านี้ไปใช้ได้ เนื่องจากข้อกำหนดการผลิตส่วนใหญ่ของโคเด็กซ์ยังคงอนุญาตให้เกี่ยวข้องกับสิ่งต้องห้าม (หะรอม) ได้ เช่น การอนุญาตให้สามารถดำเนินการจัดเตรียมอาหารฮาลาล แปรรูป ขนส่ง หรือเก็บรักษาโดยใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลได้ แม้จะมีการทำความสะอาดก็ตาม ซึ่งถ้าหากพิจารณาตามกรณีปัญหาที่เคยยกขึ้นในบทที่ 1 ถือว่าการนำมาตราฐานในส่วนนี้มาใช้ ย่อมจะก่อให้เกิดความเสี่ยงที่จะทำให้ผู้บริโภคมุสลิมเกิดความเข้าใจผิดได้ นอกจากนี้ลัทธิการใช้มาตรฐานฉบับนี้อับดับเดียวยังไม่เพียงพอ แต่จะต้องอิงหรือต้องใช้ควบคู่กับมาตรการหรือมาตรฐานของโคเด็กซ์ด้านอื่นอีกด้วย เช่น การจัดทำมาตรการที่จำเป็นที่ควรดำเนินการเพื่อป้องกันการสัมผัสระหว่างอาหารฮาลาล กับอาหารไม่ฮาลาล หรือ การใช้หลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Principles on Food Hygienic) เป็นต้น อย่างไรก็ตาม เนื่องจากเป็นมาตรฐานที่ออกร่วมกันโดยประเทศสมาชิก การอนุวัติการมาตรฐานดังกล่าวเป็นกฎหมายภายในก็สามารถจะสร้างการยอมรับให้กับบรรดาประเทศสมาชิกได้ในระดับหนึ่ง

1.1.2 ร่างมาตรฐานฮาลาล Asian

เนื่องด้วยสภาพของกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน นับเป็นเขตที่มีประชากรมุสลิมหนาแน่นที่สุดแห่งหนึ่งของโลก ประชากรทั้งหมดของภูมิภาคประมาณร้อยละ 40 – 50 เป็นประชากรมุสลิม ซึ่งอาศัยอยู่ในประเทศสมาชิกต่างๆรวม 10 ประเทศ อันประกอบด้วย ประเทศบรูไนดารุสซาลาม กัมพูชา อินโดนีเซีย ลาว มาเลเซีย เมียนมาร์ ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ ประเทศไทย และเวียดนาม ความสำคัญอย่างยิ่งประการหนึ่งของกลุ่มประเทศอาเซียนคือการเป็นเขตเกษตรกรรมขนาดใหญ่ มีประชากรในภาคการเกษตรเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในเขตพื้นที่นี้ดำเนินไปอย่างรวดเร็ว ผลิภัณฑ์อุตสาหกรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลิตผลทางการเกษตรมีการเจริญเติบโตค่อนข้างสูง อันเป็นเหตุผลสำคัญอีกประการหนึ่งที่ทำให้กลุ่มประเทศอาเซียนให้ความสำคัญกับการขยายตลาดสู่โลกมุสลิมในพื้นที่อื่นๆของโลก

การจัดระบบรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลของแต่ละประเทศในอาเซียนเกิดขึ้นบนพื้นฐานต่างกัน ประเทศที่มีการรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลอย่างเป็นระบบ ได้แก่ ประเทศบรูไนดารุสซาลาม ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ ประเทศอินโดนีเซีย และประเทศไทย ในขณะที่อีกห้าประเทศยังไม่มีกรอบรับรองที่เป็นระบบนัก

ในบรรดาห้าประเทศที่มีการจัดระบบรับรองฮาลาล ประเทศไทยอาจดูโดดเด่นกว่าจากอีกสี่ประเทศ เนื่องจากทั้งสี่ประเทศ อันได้แก่ ประเทศบรูไนดารุสซาลาม ประเทศอินโดนีเซีย ประเทศ

มาเลเซีย และประเทศสิงคโปร์ มีการดำเนินงานร่วมกันผ่านที่ประชุมอย่างไม่เป็นทางการของเจ้าหน้าที่กระทรวงการศาสนาของทั้งสี่ประเทศซึ่งเรียกว่า MABIMS ซึ่งย่อมาจาก Meeting of Ministers of Religious Affairs of Brunei Darusalam, Indonesia, Malaysia and Singapore

ภายหลังการนำเสนอมาตรฐานอาหารฮาลาลให้คณะกรรมการโคเด็กซ์ได้พิจารณา มาเลเซียได้ปรับปรุงร่างแนวทางดังกล่าวนำเสนอผ่านที่ประชุมอาเซียนระดับต่างๆกระทั่งร่างดังกล่าวผ่านเข้าสู่คณะทำงานฮาลาลอาเซียน³ (ASIAN Adhoc Working Group on Halal Food Guideline) ประเทศมาเลเซียจึงมีบทบาทสำคัญในการนำเสนอร่างมาตรฐานฮาลาลทั้งในส่วนของ มาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์และมาตรฐานฮาลาลอาเซียน

คณะทำงานฮาลาลอาเซียนได้มีการประชุมร่วมกันหลายครั้งจนในครั้งล่าสุดเมื่อวันที่ 24 –26 พฤศจิกายน พ.ศ. 2540 ซึ่งเป็นการประชุมครั้งที่ 3 ณ กรุงเทพมหานคร ที่ประชุมก็มีมติรับร่างแนวทางการจัดทำอาหารฮาลาลของอาเซียนเพื่อใช้เป็นมาตรฐานร่วมกัน เรียกสั้นๆว่า “มาตรฐานฮาลาลอาเซียน” โดยปัจจุบันร่างดังกล่าวยังไม่มีผลในทางปฏิบัติ แต่ก็มีกรรณียกย่องร่างดังกล่าวขึ้นอธิบายเพื่อใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานด้านการผลิตและจำหน่ายอาหารฮาลาลในกลุ่มประเทศอาเซียนและทั่วโลกในอนาคต⁴

รายละเอียดของร่างมาตรฐานฮาลาลอาเซียน

รายละเอียดที่อ้างอิงดังต่อไปนี้ ได้อาศัยแนวทางจากการแปลจากร่างฉบับสุดท้ายของคณะทำงานฮาลาลอาเซียน อันเป็นผลจากการประชุม The Third Meeting of Ad-hoc Working Group on Asian Halal Food Guideline ระหว่างวันที่ 24-26 พฤศจิกายน พ.ศ. 2540⁵

³เป็นคณะทำงานเฉพาะกิจว่าด้วยการร่างแนวทางอาหารฮาลาลของอาเซียน ซึ่งถูกจัดตั้งขึ้นโดยมติในการประชุมของเจ้าหน้าที่ระดับสูงจากกระทรวงเกษตรและป่าไม้ของประชาชาติอาเซียนที่เรียกกันว่า SOM-AMAF ณ ประเทศสิงคโปร์ เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2539.

⁴รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน, ดร. สุกสร ขโยวรรณ, อรุณา สิมารักษ์, การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตเพื่อจัดเตรียม“อาหารฮาลาล”ในทางอุตสาหกรรมและพาณิชย์ (HALAL-HACCP) , (กรุงเทพมหานคร: นิยมการพิมพ์, 2542) , น.67-68.

⁵รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ,อั่งแฉ้ว เชิงอรุณที่ 1, น. 21-28.

"แนวทางทั่วไปของอาเซียนว่าด้วยการเตรียมและการปฏิบัติต่าง ๆ ต่ออาหารฮาลาล"

1. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดทำแนวทางปฏิบัติในการดำเนินงานเตรียมอาหารฮาลาลให้แก่ภาคอุตสาหกรรมอาหารและช่วยเตรียมสิ่งจำเป็นพื้นฐานเพื่อใช้ในการรับรองอาหารฮาลาลเพื่อการค้าระหว่างกันในกลุ่มประชาชาติอาเซียน

2. กรอบการดำเนินงาน

2.1 แนวทางที่จัดทำขึ้นนี้จะใช้ร่วมกับแนวทางการจัดเตรียมอาหาร ดังเช่น การปฏิบัติเพื่อการผลิตที่ดี ถูกต้องตามหลักอนามัยและสุขาภิบาล

2.2 นำไปประยุกต์ใช้กับการใช้คำว่า "ฮาลาล" ที่จัดทำโดยเจ้าหน้าที่ด้านศาสนาในแต่ละประเทศผู้ทำหน้าที่รับผิดชอบด้านการรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่จะจัดจำหน่ายในกลุ่มประเทศอาเซียน

3. นิยามด้านนิติศาสตร์อิสลามว่าด้วยอาหารที่ฮาลาล (ฮาลาล) และไม่ฮาลาล (ฮาลาล)

3.1 นิติศาสตร์อิสลาม (Shariah Law) หมายถึง กฎหมายอิสลามตามที่ระบุไว้ในคัมภีร์อัลกุรอาน อัลหะดีษ (สิ่งที่ศาสดามุฮัมมัด (ซอลฯ) ได้ปฏิบัติและกล่าวไว้ อิจมะห์ (มติเอกฉันท์ของผู้รู้ในศาสนา) และกียาส (สิ่งเปรียบเทียบ) ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันตามแนวทางในมัซฮับฮาฟีอีหรือฮานาฟี หรือมิลิกีหรือฮานบาลีขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้ปฏิบัติว่ายึดถือในแนวทางใด

3.2 คำจำกัดความของอาหารที่ฮาลาล (ฮาลาล)

อาหารฮาลาล (ฮาลาล) หรืออาหารมุสลิมหรืออาหารที่ระบุว่าฮาลาลหรือด้วยถ้อยคำหรือสิ่งอื่นที่แสดงว่ามีความหมายเช่นเดียวกันสามารถที่จะให้คำจำกัดความดังต่อไปนี้

(ก) อาหารหรือองค์ประกอบของอาหารนั้นไม่มีสิ่งใดหรือผลิตภัณฑ์ใดที่มาจากสัตว์ซึ่งในทางนิติศาสตร์อิสลามไม่ฮาลาลให้เป็นอาหารแก่มุสลิมหรือเป็นสัตว์ที่ไม่ถูกเชือดแบบหลักการอิสลาม

(ข) อาหารที่ไม่มีองค์ประกอบใดที่เมื่อพิจารณาแล้วพบว่าเป็น "นะยิส" ตามที่ระบุไว้ในทางนิติศาสตร์อิสลาม

(ค) จะต้องไม่ปรุง หรือผ่านกระบวนการหรือผลิตโดยการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ปนเปื้อนด้วยสิ่งที่ไม่ฮาลาลตามนิติศาสตร์อิสลาม

(ง) ในระหว่างการปรุง การผ่านกระบวนการ การเก็บหรือการขนส่ง อาหารเหล่านั้น จะต้องแยกจากกันอย่างเด็ดขาดจากอาหารอื่นๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามข้อ (ก), (ข) และ (ค) ข้างต้น หรือจากสิ่งอื่นที่พิจารณาได้ว่าเป็นนะยิสตามหลักนิติศาสตร์

4. นะยิสตามหลักนิติศาสตร์อิสลาม

คำว่า “นะยิส” ตามหลักศาสนาอิสลามหมายถึง

(ก) สิ่งที่ตัวมันเองมีความสกปรก (ตามที่อิสลามกำหนด) และไม่สามารถทำความสะอาดได้ดังเช่น สุกร เลือดและซากสัตว์

(ข) อาหารที่อนุวัติตามหลักการศาสนาอิสลามที่ปนเปื้อนด้วยสิ่งสกปรกตามที่อิสลามกำหนด และ

(ค) อาหารอนุมัติที่สัมผัสกับสิ่งสกปรก

5. แหล่งที่มาของอาหารและเครื่องดื่มฮาลาล

5.1 สัตว์

สัตว์สามารถแบ่งได้เป็นสองประเภท คือ สัตว์บกและสัตว์น้ำ

5.1.1 สัตว์บก

สัตว์บกทุกชนิดถือว่าเป็นที่อนุมัติให้เป็นอาหารได้ยกเว้นสิ่งดังต่อไปนี้

(ก) สัตว์ที่ไม่ได้เชือดตามหลักนิติศาสตร์

(ข) สุกร

(ค) สุนัข

(ง) สัตว์ที่มีเขี้ยวแหลมคม (เขี้ยวอย่างสุนัขหรือเขี้ยวเป็นงายาว) ซึ่งใช้ในการฆ่าเหยื่อ เช่น สิงโต หมี ช้าง แมว และลิง

(จ) นกที่มีกรงเล็บหรือนกล่าเหยื่อ

(ฉ) สัตว์ที่อิสลามให้ฆ่า ได้แก่ หนู แมลงปอง งู กา ฯลฯ

(ช) สัตว์สกปรกต่อสาธารณะชน เช่น หมัด โลน แมลงวัน และ

(ซ) สัตว์ที่อาศัยทั้งบนบกและในน้ำ (สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ) เช่น จระเข้ เต่า

5.1.2 สัตว์น้ำ

สัตว์น้ำหมายถึงสัตว์ที่อาศัยอยู่ในน้ำและไม่สามารถอยู่รอดได้หากปราศจากน้ำ ดังเช่น ปลา สัตว์น้ำทุกชนิดถือว่าเป็นที่อนุมัติในอิสลามยกเว้นแต่สัตว์ที่มีพิษ เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่เป็นอันตรายหากทำการถอนพิษหรือสิ่งที่เป็นอันตรายออกระหว่างการปรุงหรือเตรียม (กระทั่งหมดความเป็นพิษ) ให้ถือว่าเป็นฮาลาลด้วย

5.2 พืช

พืชและผลิตภัณฑ์พืชทุกชนิดถือว่าฮาลาลยกเว้นแต่พืชที่มีพิษ เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

5.3 เครื่องดื่ม

น้ำและเครื่องดื่มทุกชนิดเป็นที่อนุมัติยกเว้นแต่สิ่งที่มีพิษ เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งที่ไม่ผสมเข้ากับนะยิส

5.4 สิ่งที่ถูกกล่าวถึงใน 5.1.2 และ 5.2

ผลิตภัณฑ์จากพืชหรือสัตว์น้ำที่เป็นอันตรายหากทำการถอนพิษหรือสิ่งที่เป็นอันตรายออกระหว่างการปรุงหรือเตรียม (กระทั้งหมดความเป็นพิษ) ให้ถือว่าฮาลาล

6. การเชือดสัตว์

6.1 การเชือดสัตว์ที่อนุมัติควรแยกอย่างเด็ดขาดออกจากสัตว์ที่ไม่อนุมัติตามหลักเกณฑ์ที่จะกล่าวถึงดังต่อไปนี้

(ก) การเชือดควรกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาซึ่งมีความเข้าใจในกฎเกณฑ์และเงื่อนไขของการเชือดสัตว์ตามหลักการอิสลาม

(ข) สัตว์ที่จะทำการเชือดจะต้องเป็นสัตว์ที่อนุมัติให้ใช้เป็นอาหารได้ตามที่อิสลามกำหนด

(ค) สัตว์จะต้องมีชีวิตสมบูรณ์ (ก่อนทำการเชือด)

(ง) การเชือดควรจะต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำบริเวณลำคอ

(จ) ต้องอ่านคำว่า "บิสมิลลา" ขณะทำการเชือด

(ฉ) เครื่องมือหรือมีดที่ใช้เชือดจะต้องคมและไม่ควรยกขึ้นขณะทำการเชือด

6.2 การใช้อุปกรณ์ทำให้สัตว์สลบทั้งสัตว์ปีกและสัตว์เคี้ยวเอื้อง

(ก) แนวทางทั่วไป

1. วิธีการทำให้สัตว์สลบอาจใช้ได้สองวิธีคือการใช้ไฟฟ้าและการใช้เครื่องกล

2. การใช้เครื่องมือทำให้สัตว์สลบควรจะมีหัวหน้างานที่เป็นมุสลิมควบคุมการใช้ตลอดเวลาหรืออาจใช้พนักงานเชือดมุสลิมที่ได้รับการฝึกมาอย่างดีหรืออาจใช้เจ้าหน้าที่รับรองฮาลาล

3. สัตว์จะต้องถูกทำให้สลบเป็นการชั่วคราวและควรฟื้นฟูภาวะปกติด้วยตนเองภายในเวลา 5 นาทีภายหลังจากที่ถูกทำให้สลบ

4. การทำให้สลบไม่ควรทำให้สัตว์ตายทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บอย่างถาวร

(ข) การทำให้สลบชนิดไฟฟ้า

1. ความแรงของกระแสไฟฟ้าที่ใช้ควรมีเจ้าหน้าที่ชำนาญการควบคุม

2. เครื่องมือทำให้สัตว์สลบไฟฟ้าควรเป็นชนิดที่หน่วยงานรัฐบาลที่รับผิดชอบด้านการเชือดเป็นผู้อนุมัติ

3. การใช้เครื่องมือทำให้สัตว์สลบ ไฟฟ้าสำหรับสัตว์ปีกควรเป็นชนิด “น้ำ” (water stunner) เท่านั้น

4. การใช้เครื่องมือทำให้สัตว์ที่อนุมัติสลบควรเป็นชนิด “ใช้กับหัว” (head only stunner) เท่านั้น โดยการติดอิเล็กโทรดทั้งสองขั้วไว้ที่หัวสัตว์

(ค) เครื่องทำให้สลบชนิดกล

1. เครื่องทำให้สลบชนิดกล (mechanical stunner) ควรใช้กับวัวควายเท่านั้น

2. อนุญาตให้ใช้เครื่องทำให้สลบที่ไม่เป็นชนิดเจาะ (non-penetrative) ดังเช่น แบบหัวเห็ด (mushroom head)

3. เครื่องมือไม่ควรเจาะผ่านหรือทำให้กระดูกสัตว์แตกทั้งนี้เพื่อไม่ให้เกิดการทำให้สัตว์บาดเจ็บนั้นกลายเป็นการบาดเจ็บอย่างถาวร

4. กระโหลกสัตว์ (ภายหลังเลาะหนังออกแล้ว) จะต้องไม่มีร่องรอยที่แสดงว่าสัตว์บาดเจ็บอย่างถาวร หากพบว่ากระดูกถูกเจาะหรือกระดูกแตก ให้ถือว่าซากสัตว์นั้นไม่ใช่ฮาลาลและต้องแยกออกจากซากสัตว์ที่ฮาลาล

6.3 แนวทางการใช้เครื่องมือเชือดกลสำหรับไก่

เครื่องกลสำหรับเชือดไก่อนุมัติให้ใช้ได้โดยจะต้องอยู่ในเงื่อนไขดังต่อไปนี้

1. ผู้ใช้เครื่องเชือดกลหรือมีดอัตโนมัติ (ผู้เชือด) จะต้องเป็นมุสลิม จะต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลา” ก่อนกดเครื่องเชือด

2. มุสลิมที่เปิดเครื่องเชือดจะต้องไม่ละทิ้งเครื่องเชือดและสถานที่ระหว่างเครื่องเชือดทำงาน

3. หากมุสลิมผู้ใช้เครื่องเชือดคนแรกจำเป็นต้องละทิ้งบริเวณที่เชือด จะต้องมีมุสลิมอีกคนหนึ่งผู้ใช้เครื่องมืออีกคนหนึ่งเข้ามาประจำการแทน ทั้งนี้โดยคนแรกจะต้องสั่งหยุดเครื่องเชือดโดยมุสลิมคนที่สองจะต้องเริ่มงานตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 ใหม่ โดยเริ่มต้นด้วยการอ่าน “บิสมิลลา”

4. ไบมีดจะต้องเป็นชนิดมีดใบเดียวและมีความคม

5. การเชือดจะต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดใหญ่บริเวณลำคอ ของสัตว์ปีก นั้น

6. ผู้เชือดจะต้องตรวจสอบว่าสัตว์ถูกเชือดอย่างถูกต้องหรือไม่ หากสัตว์ตัวใดไม่ถูกเชือดอย่างถูกต้อง ผู้เชือดมุสลิมผู้นั้นหรือผู้เชือดมุสลิมคนอื่นจะต้องทำการเชือดสัตว์ตัวนั้นโดยมีตนันในทันที

7. การเก็บผลิตภัณฑ์ การจัดวางและการให้บริการ

ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่จัดเก็บ/จัดวาง/ขาย หรือให้บริการควรจะแยกหรือควรจะติดฉลากฮาลาลหรือเป็นที่อนุมัติในทุกขั้นตอนทั้งนี้เพื่อป้องกันการปะปนหรือปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่บริสุทธิ์หรือสิ่งต้องห้ามในอิสลาม

8. กระบวนการผลิตและการดำเนินงาน

อาหารที่ผ่านกระบวนการจะเป็นอาหารฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) ผลิตภัณฑ์หรือองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ไม่มีองค์ประกอบหรือผลิตภัณฑ์ของสัตว์ที่เป็นที่อนุมัติตามหลักการอิสลามหรือสัตว์ที่อนุมัติไม่เชือดตามหลักการอิสลาม

(ข) ผลิตภัณฑ์ต้องไม่มีสิ่งที่เป็นนะยิสตามหลักการอิสลามปนเปื้อนไม่ว่ามากหรือน้อยก็ตาม

(ค) ผลิตภัณฑ์จะต้องเตรียม ผ่านกระบวนการหรือผ่านการผลิตโดยใช้ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ สถานที่ที่ปราศจากการปนเปื้อนด้วยนะยิส และ

(ง) ระหว่างขั้นตอนการเตรียม การผ่านกระบวนการ การเก็บหรือการขนส่งจะต้องแยกกันอย่างเด็ดขาดจากอาหารที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขในข้อ (ก) (ข) และ/หรือ (ค) หรือสิ่งอื่น ๆ ที่หลักการอิสลามถือว่าเป็นนะยิส

9. อนามัยและสุขาภิบาล

(ก) มีการย้ำเรื่องอนามัยอย่างมากในอิสลามซึ่งในที่นี้รวมความถึงสภาวะต่างๆ ของอนามัย ส่วนบุคคล อนามัยของผ้าที่ใช้ เครื่องมือ และสถานที่ทำงานที่ใช้ในการประกอบการผลิตอาหาร วัตถุประสงค์ก็เพื่อสร้างความมั่นใจว่าอาหารที่ผลิตออกมานั้นสะอาด ถูกอนามัยและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(ข) อนามัยสามารถนิยามได้ว่าปราศจากนะยิส สิ่งปนเปื้อน และเชื้อโรคที่เป็นอันตราย

(ค) อาหารทุกชนิดควรเตรียม ปิ้ง ผ่านกระบวนการ บรรจุ ขนส่ง และเก็บให้เป็นไปตามรูปแบบที่กำหนดเกี่ยวกับเรื่องอนามัยและสุขาภิบาลของแต่ละในประเทศสมาชิกและตามกฎหมายระเบียบทั่วไปของโคเด็กซ์ว่าด้วยอนามัยอาหารและตามมาตรฐานโคเด็กซ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

10. การดัดแปลงแก้ไขแนวทาง

ตามแนวทางที่กำหนดข้างต้นทั้งหมด ประเทศสมาชิกแต่ละประเทศอาจจะติดต่อระหว่างกันเพื่อเพิ่มเติมเนื้อหาบางประการจำเพาะเจาะจงลงไปได้ การปรับปรุงและทบทวนแนวทางข้างต้นจะเป็นระยะตามที่เห็นสมควร”

สิ่งที่เป็นข้อแตกต่างของร่างมาตรฐานฮาลาลอาเซียน เมื่อเปรียบเทียบกับมาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์ อาจจะเนื่องด้วยเป็นมาตรฐานที่เกิดขึ้นภายหลัง และมาเลเซียเป็นผู้ดำเนินการยกร่างรายเดียวกัน จึงทำให้เนื้อหาได้รับการปรับปรุงให้ดีขึ้น โดยมีรายละเอียดเพิ่มขึ้นในเรื่องนะยิสและหลักกฎหมายอิสลาม เช่น การเพิ่มวิธีการเชือดสัตว์แบบวิธีพิเศษ การเพิ่มความเข้มงวดในการปฏิบัติ โดยเฉพาะสิ่งใดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารฮาลาลจะต้องแยกจากสิ่งอื่นอย่างเด็ดขาด จะใช้วิธีการทำความสะอาดอย่างมาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์ไม่ได้ อีกทั้งข้อกำหนดในตอนท้ายที่อนุญาตให้ประเทศสมาชิกสามารถแก้ไข เพิ่มเติมข้อกำหนดได้โดยไม่จำกัดในเรื่องใดเรื่องหนึ่งได้ตามความเหมาะสม ซึ่งช่วยให้มาตรฐานฮาลาลอาเซียนมีความยืดหยุ่นมากกว่าและสามารถกำหนดเนื้อหาส่วนอื่นที่จำเป็นตามสภาพสังคมและวิถีปฏิบัติของประชาชนในประเทศได้อย่างเหมาะสม แต่อย่างไรก็ตาม เนื่องจากปัจจุบันมาตรฐานดังกล่าวยังคงเป็นเพียงฉบับร่าง จึงยังไม่มีสภาพบังคับทางนิตินัยโดยตรงกับผู้ค้าหรือประเทศสมาชิก

1.2 การรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

มาตรฐานสินค้าที่ออกมาในปัจจุบัน โดยหลักจะเป็นมาตรฐานใดก็ต้องมีการรับรองคุณภาพให้ได้มาตรฐานตามที่ได้กำหนดไว้ ถึงจะได้รับการยอมรับ ซึ่งในเรื่องการค้าอาหารฮาลาลก็เช่นเดียวกันที่จำเป็นต้องมีผู้ทำหน้าที่รับรองมาตรฐานตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงกระบวนการจัดจำหน่าย โดยลำพังผู้บริโภคฝ่ายเดียวย่อมไม่สามารถควบคุมให้เกิดผลเช่นนั้นได้ ซึ่งปกติมักให้เป็นหน้าที่ขององค์กรศาสนาอิสลาม ที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมุสลิมเป็นผู้ดำเนินการ และองค์กรในลักษณะนี้ส่วนมากจะให้การรับรองฮาลาลอยู่แล้ว สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบและผ่านเงื่อนไขที่องค์กรเหล่านั้นกำหนด จึงจะได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ขององค์กร ซึ่งการดำเนินงานขององค์กรเหล่านี้ ย่อมมีส่วนสำคัญที่ช่วยให้เกิดความน่าเชื่อถือต่อสินค้าอาหารฮาลาลที่จะได้รับการควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามมาตรฐาน โดยข้อที่ได้หยิบยกมาพิจารณาในส่วนนี้คือ การศึกษาถึงบทบาทและอำนาจหน้าที่ ตลอดจนสภาพการดำเนินงานขององค์กรศาสนา

อิสลามต่างๆ ซึ่งทำหน้าที่ในการรับรองมาตรฐานสินค้าฮาลาล ทั้งนี้โดยนำเอากรณีศึกษาจากประเทศที่มีระบบการรับรองฮาลาลที่น่าสนใจ มาเป็นกรณีศึกษา 4 ประเทศ ดังต่อไปนี้

1.2.1 ประเทศสิงคโปร์

สิงคโปร์เป็นประเทศเกาะขนาดเล็กมีประชากรประมาณ 3 ล้านคนเป็นมุสลิมประมาณ 430,000 คนหรือร้อยละ 15 มุสลิมส่วนใหญ่มีเชื้อสายมาเลย์ แม้จะมีประชากรมุสลิมไม่มากแต่รัฐบาลสิงคโปร์ให้ความสำคัญแก่กิจการฮาลาลเป็นอย่างสูง ทั้งนี้เนื่องจากรัฐบาลสิงคโปร์ต้องการให้ประเทศเป็นศูนย์กลางระดับนานาชาติในหลายกิจการ ทั้งด้านธุรกิจ การเงิน การขนส่ง การท่องเที่ยว ฯลฯ การจัดการด้านอาหารฮาลาลซึ่งผู้บริโภคอาหารเกือบทุกศาสนาสสามารถรับประทานได้จะมีผลทำให้การใช้ชีวิตในสิงคโปร์เกิดความสะดวกแก่ชาวมุสลิมทั่วโลก อาหารส่วนใหญ่ในสิงคโปร์จึงฮาลาล มีเพียงส่วนน้อยที่ไม่ฮาลาล เห็นได้ว่าภัตตาคาร ประเภทฟาสต์ฟู้ด ไม่ว่าจะเป็น แม็คโดนัลด์ เบอร์เกอร์คิง เคเอฟซี เอแอนด์ดับบลิว ฯลฯ ต่างเป็นภัตตาคารฮาลาลทั้งสิ้น

หน่วยงานรับรองฮาลาลของสิงคโปร์

หน่วยงานที่ดูแลด้านการรับรองฮาลาลในสิงคโปร์เป็นองค์กรที่ได้รับการสนับสนุนจากรัฐนั่นเอง คือ สภาศาสนาอิสลามแห่งสิงคโปร์ (The Islamic Religious Council of Singapore) มีชื่อในภาษามลายูว่า Majlis Ugama Islam Singapura หรือ MUIS ซึ่งกรมควบคุมอาหารกระทรวงสาธารณสุขประสานงานกับ MUIS ในการดูแลทางด้านความปลอดภัยของอาหารที่ให้มุสลิมบริโภค ผู้ประกอบการรายใดที่ต้องการ แสดงเครื่องหมายฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์หรือสถานประกอบการของตนจะต้องติดต่อขออนุญาตจาก MUIS ในกรณีการนำเข้าอาหารหากเป็นอาหารฮาลาล จะต้องได้รับการรับรองจากองค์กรทางศาสนาอิสลามของประเทศนั้นๆ ซึ่ง MUIS ให้การยอมรับ โดยผู้นำเข้าจะต้องนำเอกสารรับรองไปแสดงต่อ MUIS และกรมควบคุมอาหาร หากไม่สามารถจัดหาได้ผลิตภัณฑ์นั้นย่อมไม่สามารถแสดงเครื่องหมายฮาลาลได้

MUIS จัดตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2511 โดยกฎหมายบริหารกิจการศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2509 ซึ่งระบุไว้ว่า ให้จัดตั้งสภาศาสนาอิสลามแห่งสิงคโปร์ขึ้นเพื่อเป็นที่ปรึกษาของประธานาธิบดี สิงคโปร์ในกิจการด้านศาสนาอิสลาม การรับรองฮาลาลของ MUIS ร่วมต้นในปี พ.ศ. 2521 โดยเริ่มต้นครั้งแรกจากการร้องขอจากผู้ประกอบการบางรายที่ต้องการผลิตและหรือจำหน่ายอาหารฮาลาลในสิงคโปร์ ในปี พ.ศ. 2535 MUIS ซึ่งสะสมประสบการณ์ทางด้านการรับรองฮาลาลมาอย่างยาวนานได้จัดตั้งฝ่ายรับรองฮาลาลขึ้น โดยกำหนดเกณฑ์ต่างๆ เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค มุสลิม MUIS ได้แยกประเภทการรับรองฮาลาลออกเป็นหลายส่วน ได้แก่

-การรับรองโรงงานผลิตอาหาร

-สถานที่ประกอบอาหาร เช่น ภัตตาคาร ร้านค้า หาบเร่ แผงลอย

-เนื้อนำเข้า

-โรงฆ่าสัตว์

นอกเหนือจากการรับรอง MUIS ยังมีโครงการต่างๆที่เกี่ยวข้องกับกิจการฮาลาล ได้แก่

-การให้ความรู้แก่สาธารณชนเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการในอิสลามทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ

-การตอบคำถามเกี่ยวกับฮาลาล

-การจัดสัมมนาและการประชุมเชิงปฏิบัติการด้านการจัดเตรียมอาหารฮาลาล การอบรมผู้ประกอบการและผู้บริโภค ตลอดจนระบบการตรวจสอบที่เรียกว่า Post Market

-การตรวจสอบผลิตภัณฑ์และสถานประกอบการที่ได้รับการร้องเรียนจากผู้บริโภคในเรื่องอาหารฮาลาล ตลอดจนการดำเนินคดีกับผู้ผลิตผู้ค้าอาหารที่ผิดหลักศาสนาอิสลาม

-การตรวจสอบโรงงานหรือการตรวจสอบภายหลังรับรองทั้งนี้เพื่อสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค

-การทำความสะอาดโรงงานหรือสถานประกอบการตามแบบฉบับอิสลามตามที่ทางผู้ประกอบการร้องขอ

ขั้นตอนการขอรับรองฮาลาล

การขอรับรองฮาลาลในสิงคโปร์มีขั้นตอนคล้ายคลึงกับมาเลเซียนั่นคือการส่งคำร้องถึง MUIS ภายหลังการเตรียมโรงงานและบุคลากรมาได้ระยะเวลานานหนึ่ง จากนั้นนำเสนอโครงสร้างการดำเนินงานการผลิต/เตรียมอาหารฮาลาลแก่ MUIS ทาง MUIS จะส่งเจ้าหน้าที่ตรวจโรงงานซึ่งเป็นบุคลากรทางด้านศาสนาร่วมกับนักวิทยาศาสตร์ทำการตรวจสอบสถานที่ประกอบการเก็บตัวอย่างวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ต้องสงสัย ส่งให้ห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ทำการวิเคราะห์

1.2.2 ประเทศมาเลเซีย

ในบรรดาประเทศอาเซียน มาเลเซียนับเป็นประเทศที่มีการรับรองฮาลาลเป็นระบบที่สุด ทั้งนี้เนื่องจากการรับรองอาหารฮาลาลในมาเลเซียได้รับการสนับสนุนอย่างแข็งขันโดยรัฐบาล นอกจากนี้มาเลเซียยังแสดงวิสัยทัศน์ว่าอาหารฮาลาลจะแสดงบทบาทอย่างสูงในทางการค้าในอนาคต ซึ่งตลาดการค้าจะเป็นไปอย่างเสรี การกีดกันทางการค้าจะทำได้ยากขึ้น เนื่องจากมีข้อตกลงขององค์การการค้าโลกหรือ WTO และ GATT รวมถึงระบบการค้าเสรีเป็นตัวควบคุมอยู่

⁶ รัช.ดร.วินัย คะห์ลิ้น และคณะ, อ้างแล้ว เจริญธรรมที่ 4 , น.162-164.

การกีดกันทางการค้าได้ อาจทำได้โดยการกำหนดมาตรการทางด้านมาตรฐาน ซึ่งเรื่องมาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นหนึ่งในมาตรฐานที่สามารถแปรเปลี่ยนเป็นมาตรการปกป้องหรือกีดกันทางการค้าได้ สิ่งเหล่านี้เป็นส่วนหนึ่งของเหตุผลที่ทำให้มาเลเซียเร่งกระบวนการวางมาตรฐานฮาลาลทั้งของตนเอง ตลอดจนมาตรฐานของโคเด็กซ์และอาเซียนดังได้กล่าวมาแล้วในตอนต้น ซึ่งมาเลเซียเป็นผู้ริเริ่มในการผลักดันมาตรฐานทั้งสอง ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าในปัจจุบันมาเลเซียมีความพร้อมในการปฏิบัติตามมาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์และอาเซียนมากที่สุด ทั้งเนื่องจากมาตรฐานทั้งสองจัดทำขึ้นตามแนวทางการรับรองมาตรฐานฮาลาลของมาเลเซีย

มาเลเซียเป็นประเทศที่มีประชากร 20 ล้านคนในจำนวนนี้ร้อยละ 60 เป็นมุสลิม มาเลเซียกำหนดให้ศาสนาอิสลามเป็นศาสนาในทางราชการ แต่เดิมมาเลเซียไม่มีการรับรองฮาลาลเป็นกิจจะลักษณะ แต่เมื่อเกิดความขัดแย้งระหว่างชุมชนชาวจีนและชาวมลายูในปี พ.ศ. 2512 มุสลิมในมาเลเซียเห็นว่า อุตสาหกรรมการผลิตอาหารส่วนใหญ่อยู่ในการดำเนินงานของชาวจีน จึงเกิดเรียกร้องให้อาหารฮาลาลมีการจัดการโดยชาวมุสลิมมากขึ้น การรับรองฮาลาลของมาเลเซียจึงเริ่มต้นขึ้นอย่างจริงจัง จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2518 รัฐบาลได้มีการออกกฎหมายเกี่ยวกับอาหารฮาลาลสองฉบับ คือ กฎหมายรายละเอียดทางการค้าว่าด้วยการแสดงฮาลาล พ.ศ. 2518 (The Trade Description use of expression Halal Order 1975) และ กฎหมายรายละเอียดทางการค้าว่าด้วยเครื่องหมายฮาลาล (The Trade Prescript Act Halal sign marking of 1975) ซึ่งมีการกำหนดความผิดและโทษจากการค้าอาหารที่ผิดหลักศาสนาอิสลามไว้ โดยในส่วนนี้จะได้กล่าวอีกครั้งในเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาล

ประเด็นปัญหาที่เกิดในอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ค่อนข้างมีปัญหามากกว่าอาหารฮาลาลกลุ่มอื่นๆ เดิมทีไม่เคยมีการกำหนดเครื่องหมายรับรองในเรื่องเนื้อ แต่เมื่อมีข้อกำหนดเรื่องการรับรองฮาลาลแล้ว ผู้บริโภคยังไม่มั่นใจเพราะมักเกิดเหตุการณ์เนื้อฮาลาลสัมผัสกับเนื้อไม่ฮาลาลอยู่เสมอ ในปี พ.ศ. 2525 ทางฝ่ายกิจการศาสนาอิสลาม สำนักนายกรัฐมนตรี จึงได้เข้ามาดูแลเรื่องเนื้อนำเข้าและเนื้อในตลาดมาเลเซียเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคมุสลิม มีการกำหนดหลักเกณฑ์เรื่องการเชือดสัตว์ตามหลักการอิสลาม นอกจากนี้ยังมีกำหนดกฎเกณฑ์เรื่องการใช้เครื่องมือทำให้สัตว์สลบร่วมอยู่ด้วย การรับรองฮาลาลโดยวิธีการให้ทางผู้ผลิตรับรองด้วยตนเอง และกำหนดโทษในกรณีละเมิดตามนั้น ได้สร้างปัญหาทางด้านเอกภาพของเครื่องหมายค่อนข้างมาก

เพื่อความเป็นเอกภาพทางด้านการตรวจสอบรับรอง รัฐบาลได้กำหนดเครื่องหมายหรือโลโก้ “ฮาลาล” ของรัฐบาลขึ้น เริ่มแรกรัฐบาลแนะนำให้ผู้ผลิต ผู้ค้า ผู้นำเข้า ผู้ขายติด

เครื่องหมายฮาลาลด้วยตนเอง อย่างไรก็ตามด้วยโทษการละเมิดที่หนักทำให้การติดฉลากเกิดได้ไม่กว้างขวางนัก รัฐบาลจึงเข้ามารับผิดชอบดูแลการรับรองฮาลาลด้วยตนเองในปี พ.ศ. 2537 โดยยังไม่สั่งยกเลิกการติดฮาลาล ที่จัดทำโดยผู้ผลิตเองหรือโดยหน่วยงานอื่น

และล่าสุดเมื่อปี 2548 ทางรัฐบาลมาเลเซียได้ออกมาตรฐานฮาลาลใหม่ในชื่อ Malaysian Standard MS 1500:2004⁷ (MS) โดยเป็นการออกโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติ The Standards of Malaysia Act 1996 (มาตรา 549) ซึ่งมาตรฐานดังกล่าวนี้ได้ประยุกต์ HACCP และ GMP เข้ากับหลักคำสอนทางศาสนา⁸ โดยประเทศมาเลเซียเป็นประเทศแรกที่มีการบัญญัติเป็นมาตรฐานฮาลาลอย่างชัดเจน

รัฐบาลมาเลเซียมีการดำเนินการควบคุมมาตรฐานฮาลาลที่จัดจำหน่ายในประเทศอยู่หลายระดับ ได้แก่

1. การให้คำแนะนำการเตรียมโรงงานผลิตอาหารฮาลาล

รัฐบาลโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบทำการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ทางด้านอาหารฮาลาลแก่ประชาชนและผู้ประกอบการด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ, การจัดสัมมนาระหว่างผู้ประกอบการและผู้บริโภค, การอบรมผู้ประกอบการทางด้านการเตรียมอาหารฮาลาลในโรงงานอุตสาหกรรมและร้านอาหาร และการจัดบริการตอบคำถาม

2. การรับรองฮาลาล

การรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์หรือบริการและอื่นๆในประเทศมาเลเซียจะรับผิดชอบโดยฝ่ายกิจการศาสนาอิสลาม สำนักนายกรัฐมนตรี มีชื่อเรียกในภาษามาเลเซียว่า Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) ซึ่งตั้งอยู่ที่กรุงกัวลาลัมเปอร์ ต่อมาได้มีการกระจายอำนาจให้แก่รัฐต่างๆในการดำเนินการทั้งนี้โดยใช้มาตรฐานเดียวกัน ซึ่งดังที่ได้กล่าวมาแล้วว่ามาตรฐานฮาลาลของมาเลเซียไม่ได้แตกต่างจากมาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์และอาเซียน

ก่อนการรับรองฮาลาลของฝ่ายกิจการศาสนาอิสลามมาเลเซียจะเริ่มต้นนั้นผู้ประกอบการจะต้องเตรียมการโดยสรุปดังนี้

1. โรงงานจะต้องมีประสบการณ์การผลิตอาหารฮาลาลมาในระยะหนึ่ง

⁷"Raising the Standard and Raising the Stakes", The Halal Journal, (September/October 2005) pp.16-18.

⁸"Development of Malaysian Standards", Malaysian Standard, Department of Standards Malaysia (2004) p.1.

2. มีกระบวนการผลิตที่เป็นมาตรฐาน ทำงานเป็นระบบเป็นที่ยอมรับได้ (ดูรายละเอียดจากการรับรองฮาลาลในประเทศอินโดนีเซีย)

3. มีพนักงานที่เป็นมุสลิมจำนวนหนึ่งโดยเฉพาะอย่างยิ่งในระดับที่หัวหน้าสายการผลิต ภายหลังจากผู้ประกอบการมีความพร้อมตามแนวทางข้างต้นแล้ว จึงจะสามารถขอการรับรองจากฝ่ายกิจการศาสนาอิสลามหรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายได้มีกระบวนการและขั้นตอนโดยสรุปดังนี้

1.ผู้ประกอบการขอการรับรองฮาลาลโดยเตรียมเอกสารตามที่กำหนดเป็นต้นว่า ระบบการทำงานของโรงงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารฮาลาลรายละเอียดวัตถุดิบ ในบางกรณีอาจแนบรายชื่อพนักงานมุสลิมที่ทำงานในโรงงาน

2.เอกสารทั้งหมดถูกส่งให้แก่คณะกรรมการด้านเทคนิคว่าด้วยการศึกษาเรื่องอาหารและสินค้าที่มุสลิมใช้ ทำการตรวจสอบ ผู้ประกอบการต้องส่งมอบเอกสารการรับรองฮาลาลสำหรับวัตถุดิบบางชนิดให้แก่คณะกรรมการให้แก่คณะกรรมการเมื่อมีการร้องขอเอกสารรับรองฮาลาลเหล่านี้ จะต้องออกจากหน่วยงาน ทั้งในและต่างประเทศที่ฝ่ายกิจการศาสนาอิสลามให้การรับรอง นอกจากนี้ยังมีกรณีมีการถอนการรับรองหากพบในภายหลังว่าหน่วยงานเหล่านี้ดำเนินการอันเป็นที่สงสัยว่าทำการรับรองอย่างไม่ถูกต้องด้วย

3.ฝ่ายตรวจสอบอันประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ฝ่ายศาสนาของฝ่ายกิจการศาสนาอิสลามและนักวิทยาศาสตร์ที่ส่งมาจากคณะกรรมการด้านเทคนิคว่าด้วยการศึกษาเรื่องอาหารและสินค้าที่มุสลิมใช้ เข้าทำการตรวจสอบสถานประกอบการหรือโรงงานโดยใช้วิธีตรวจโดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้า (surprise visit) ทั้งนี้เพื่อให้ได้สภาพที่แท้จริงของการผลิต การตรวจสอบในลักษณะนี้ รัฐบาลมาเลเซียได้จัดส่งเจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบในต่างประเทศด้วยเช่นกัน ในกรณีที่โรงงานในประเทศไทยต้องการรับรองฮาลาลของมาเลเซียอาจมีเจ้าหน้าที่กิจการฮาลาลจากไทยร่วมทำการตรวจสอบกับเจ้าหน้าที่ฝ่ายศาสนาของมาเลเซียด้วย และหากมีข้อสงสัยเพิ่มเติม เจ้าหน้าที่ตรวจสอบจะเรียกดูเอกสารเพิ่มเติม หรือเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ซึ่งปัจจุบันมีหน่วยงานมหาวิทยาลัยและนอกมหาวิทยาลัยของไทยกว่า 50 แห่งทั่วประเทศให้บริการตรวจวิเคราะห์แก่คณะกรรมการ ด้านเทคนิคว่าด้วยการศึกษาเรื่องอาหารและสินค้าที่มุสลิมใช้ของฝ่ายกิจการศาสนาอิสลาม

4.ผลของการตรวจสอบเอกสาร การตรวจสอบโรงงาน ผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ ที่ผ่านการตรวจสอบของคณะกรรมการด้านเทคนิคว่าด้วยการศึกษาเรื่องอาหารและสินค้าที่มุสลิม

ใช้ ถูกส่งมอบให้คณะกรรมการรับรองฮาลาลของฝ่ายกิจการศาสนาอิสลาม หากไม่มีข้อสงสัยใดๆ คณะกรรมการจะให้การรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์หรือสถานประกอบการนั้นๆ

เนื่องจากการขอรับรองฮาลาลมีเป็นจำนวนมากเพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการดำเนินงาน ปัจจุบันรัฐบาลมาเลเซียได้มอบหมายให้หน่วยงานของเอกชนรับผิดชอบในขั้นตอนที่ 3 คือการตรวจสอบโรงงานและการวิเคราะห์มอบให้แก่คณะกรรมการด้านเทคนิคว่าด้วยการศึกษาเรื่องอาหารและสินค้าที่มุสลิมใช้และฝ่ายกิจการศาสนาอิสลามเพื่อดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

3. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์และบริการด้านอาหารฮาลาลในตลาด

การตรวจสอบผลิตภัณฑ์และบริการอาหารฮาลาลทำโดยพนักงานหรือเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานทั้งของรัฐและเอกชนที่ได้รับมอบหมายโดยมีนักวิทยาศาสตร์เข้าร่วมด้วย โดยทำการตรวจสอบเฉพาะผลิตภัณฑ์หรือบริการร้านค้าที่แสดงเครื่องหมายฮาลาล การตรวจทำโดยการเข้าตรวจสอบสถานที่ผลิตจำหน่ายโดยไม่มีการแจ้งล่วงหน้า มีการเก็บตัวอย่างจากโรงงานหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่วางจำหน่ายในท้องตลาดเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ นอกจากนี้รัฐบาลยังให้การสนับสนุนการดำเนินงานแก่องค์กรพัฒนาเอกชน หรือเอ็นจีโอทางด้านคุ้มครองผู้บริโภคบางแห่งให้ทำการตรวจสอบ องค์กรพัฒนาเอกชนเหล่านี้หลายแห่งใช้วิธีการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่มีการร้องเรียนจากผู้บริโภคให้หน่วยงานของรัฐหรือห้องปฏิบัติการในมหาวิทยาลัยทำการตรวจวิเคราะห์และรายงานผลผ่านทางสื่อของตนในกรณีใดก็ตามแต่หากพบการกระทำผิด รัฐบาลจะดำเนินการตามกฎหมายแก่ผู้ละเมิดในทันที

4. การส่งเสริมงานวิจัยทางด้านฮาลาล

รัฐบาลจัดตั้งคณะกรรมการขึ้นหลายชุด เป็นต้นว่าคณะกรรมการด้านเทคนิคว่าด้วยการศึกษาอาหารและสินค้าที่มุสลิมใช้ กรรมการประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากฝ่ายกิจการศาสนาอิสลาม สำนักรายการรัฐมนตรี ผู้เชี่ยวชาญสาขาต่างๆ เป็นต้นว่า นักวิทยาศาสตร์การอาหาร นักเคมี นักชีวเคมี เกษษกร เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจากกระทรวงการค้าภายในและกิจการคุ้มครองผู้บริโภค และสัตวแพทย์ตลอดจนเจ้าหน้าที่ทางด้านสาธารณสุขเข้าร่วมคณะกรรมการชุดนี้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาของฝ่ายกิจการศาสนาอิสลามในกิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสินค้าที่จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคมุสลิม คณะกรรมการชุดนี้ยังร่วมในการตรวจสอบองค์ประกอบของวัตถุดิบตลอดจนอาหารสำเร็จรูปก่อนการรับรองฮาลาลของฝ่ายกิจการศาสนาอิสลาม

คณะกรรมการร่วมเพื่อการควบคุมอาหารฮาลาล คณะกรรมการชุดนี้ทำหน้าที่ประสานงานระหว่างหน่วยงานต่างๆ เพื่อป้องกันปัญหาต่างๆ ที่จะสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคมุสลิม

5. การแต่งตั้งหน่วยงานตัวแทนในต่างประเทศ

รัฐบาลมาเลเซียมีกฎระเบียบที่มีผลบังคับใช้กับเนื้อสัตว์บกทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อสุกร และเนื้อสัตว์ปีกทุกชนิด ที่มีการนำเข้ามาภายในประเทศมาเลเซียจะต้องมีการรับรองฮาลาลตลอดถึงเนื้อประเภทต่าง ๆ ที่มีการผลิตจากโรงงานภายในประเทศนั้นต้องได้รับความเห็นชอบจาก ฝ่ายกิจการศาสนาอิสลาม และ กรมปศุสัตว์ของมาเลเซีย (The Department of Veterinary services, Malaysia) ทั้งสององค์กรร่วมกัน ด้วยเหตุนี้ ในการรับรองฮาลาลสำหรับสินค้าที่ต้องการนำเข้ามาเลเซีย รัฐบาลจึงได้จัดตั้งหน่วยงานหรือตัวแทนภายนอกประเทศขึ้นเพื่อให้การรับรองผลิตภัณฑ์อาหารที่จะส่งเข้าประเทศมาเลเซียโดยตรง โดยจัดตั้งขึ้นในหลายประเทศทั่วโลก ทั้งในสหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย ยุโรป ฯลฯ ด้วย หน่วยงานเหล่านี้ทำหน้าที่ตรวจสอบหรือร่วมตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่ผลิตขึ้นในประเทศเหล่านั้นก่อนที่จะส่งเข้ามาเลเซีย บางครั้งประเทศมุสลิมอื่นขอใช้บริการหน่วยงานตัวแทนของรัฐบาลมาเลเซียเหล่านี้ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประเทศของตนเอง

อย่างไรก็ดี ในกรณีประเทศผู้ส่งออกสินค้าไปยังมาเลเซีย ไม่ต้องการขอรับรองฮาลาลจากหน่วยงานข้างต้น ภายใต้กฎระเบียบเกณฑ์การนำเข้าสินค้าอาหารประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกทุกประเภท กำหนดให้ใช้การรับรองฮาลาลจากหน่วยงานทางศาสนาอิสลามของประเทศผู้ส่งออกก็ได้ แต่ต้องเป็นหน่วยงานศาสนาอิสลามที่น่าเชื่อถือและเป็นที่ยอมรับของฝ่ายกิจการศาสนาอิสลามมาเลเซียด้วย⁹

1.2.3 ประเทศอินโดนีเซีย

อินโดนีเซียนับเป็นประเทศที่มีประชากรมุสลิมมากที่สุดในโลก คือประมาณ 170 ล้านคนจากประชากรทั้งหมดกว่า 200 ล้านคน แต่เดิมอินโดนีเซียไม่มีปัญหาเรื่องอาหารฮาลาล ทั้งนี้เนื่องจากประชากรส่วนใหญ่เป็นมุสลิม อาหารเกือบทั้งหมดที่วางจำหน่ายในตลาดเป็นอาหารฮาลาลแม้ว่าผู้ผลิตจะมีไม่มุสลิมก็ตามที่ ดังนั้นแม้จะมีกฎกระทรวงบางฉบับที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลแต่ไม่ได้นำมาใช้ทางปฏิบัติเนื่องจากไม่เคยเกิดปัญหา อย่างไรก็ตามความสนใจในเรื่องการรับรองอาหารฮาลาลในอินโดนีเซียเกิดขึ้นตัวขึ้นในปี พ.ศ. 2532 เมื่อเกิดกรณีการปนเปื้อนไขมันหมูในอาหารที่ผู้บริโภคมั่นใจว่าฮาลาล การปนเปื้อนไขมันหมูในอาหารฮาลาลในลักษณะการจงใจหลอกลวงผู้บริโภคดังกล่าวได้กลายเป็นปัญหาที่กระทบความรู้สึกผู้บริโภคมุสลิมอย่างมาก รัฐบาลอินโดนีเซียจึงวางแผนที่จะทำการควบคุมกิจการฮาลาลให้เป็นกิจลักษณะมากขึ้น เริ่มต้นโดยการมอบหมายให้กระทรวงต่างๆ ที่ทำหน้าที่ดูแลด้านโปรแกรมอาหารร่วมมือกับฝ่าย

⁹รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน และคณะ, อ้างแล้ว เชิงอรรถที่ 4, น.158-162.

ศาสนาในการควบคุมดูแลอาหารฮาลาล แต่ยังเกิดปัญหาด้านความไม่เป็นเอกภาพของการดำเนินงานเนื่องจากองค์กรศาสนาอิสลามในอินโดนีเซียมีจำนวนไม่น้อย องค์กรศาสนาระดับใหญ่ที่มีอำนาจต่อรองทางการเมืองมีอยู่หลายองค์กร อย่างไรก็ตามภายหลังจากรัฐบาลได้รับความร่วมมือกับสำนักวิชาการศาสนาอินโดนีเซีย หรือ Indonesian Council of Ulama (ICU) ซึ่งเป็นองค์กรทางศาสนาที่ไม่ขึ้นกับรัฐหรือองค์กรพัฒนาเอกชน (NGO) เพียงองค์กรเดียว ในที่สุดเกิดเป็นความร่วมมือระหว่างฝ่ายศาสนาและฝ่ายราชการขึ้น ปัจจุบันการตรวจและรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์อาหารในอินโดนีเซียทำโดยองค์กร ICU โดยร่วมมือกับกระทรวงกิจการศาสนาและกระทรวงสาธารณสุข นอกจากนี้ยังมีความร่วมมือจากหน่วยงานด้านอาหารของรัฐและอีกหลายหน่วยงาน

การควบคุมเรื่องอาหารฮาลาลเริ่มต้นขึ้นโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 280 พ.ศ. 2519 ซึ่งประกาศว่าอาหารใดที่มีสุกรเป็นองค์ประกอบจะต้องคิดรูปสุกรสีแดงไว้บนฉลาก กระทั่งมีการกล่าวว่า สิ่งนี้คือ “ตราหะรอม” ต่อมาในปี 2528 กระทรวงกิจการศาสนาได้ร่วมกับกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงว่าด้วยเรื่องอาหารฮาลาล โดยมีการกำหนดให้ติดคำว่า “Halal” บนฉลากโดยเขียนเป็นภาษาอาหรับ การดูแลเรื่องผลิตภัณฑ์ฮาลาลเกิดขึ้นอย่างจริงจังภายหลังจากปี พ.ศ. 2532 จากกรณีการหลอกลวงผู้บริโภคมุสลิมดังได้กล่าวข้างต้น องค์กรทางศาสนาหลายองค์กรเข้าไปมีส่วนร่วมในการออกใบรับรองฮาลาลในระยะแรกทำให้ความเชื่อถือในต่างประเทศมักเป็นปัญหาอยู่เสมอ ดังนั้นเพื่อให้มาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ในปี พ.ศ. 2539 กระทรวงการศาสนาและกระทรวงสาธารณสุขได้ทำข้อตกลงกับ ICU โดยให้ ICU เข้ารับดำเนินการดูแลเรื่องการออกใบรับรองฮาลาลแทนหน่วยงานราชการ

ขั้นตอนการรับรองฮาลาลของ ICU

แนวทางที่ ICU จัดทำเพื่อการออกใบรับรองฮาลาลแก่ภาคอุตสาหกรรมอาหาร มีอยู่สองขั้นตอน ขั้นตอนแรกเป็นขั้นตอนที่มีได้เกี่ยวข้องกับ ICU อันได้แก่ ขั้นตอนการเตรียมโรงงานและพนักงาน ขั้นตอนที่สองคือ ขั้นตอนการตรวจสอบของ ICU

ขั้นตอนแรกมีกระบวนการดังนี้

1. โรงงานใดที่ต้องการการรับรองฮาลาล ทางโรงงานจะต้องจัดทำระบบการผลิตที่เป็นมาตรฐานให้ได้เสียก่อนเพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าอาหารที่ผลิตออกมานั้นได้คุณภาพตามที่กำหนด

2. โรงงานจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับระบบการควบคุมคุณภาพอย่างถูกต้อง

3. ทางผู้ผลิตต้องจัดทำเอกสารบรรยายระบบการทำงาน

4.บรรยายขั้นตอนทุกขั้นตอนในกระบวนการผลิต ได้อย่างถูกต้องว่าทางผู้ผลิตคุมเรื่องการผลิตสินค้าฮาลาลอย่างไร

5.พนักงานและผู้บริหารจะต้องมีความเข้าใจการดำเนินงานด้านการผลิตอาหารฮาลาล

6.ทางผู้ผลิตจะต้องตรวจสอบระบบการผลิตด้วยตนเองเป็นระยะและทำการประเมินผลว่าการผลิตอาหารฮาลาลเป็นไปอย่างถูกต้องไม่เป็นปัญหา

7.ภายหลังเตรียมการในเรื่องเอกสารรวมถึงแนวทางตามข้อ 1-6 กระทั่งมีความพร้อมทุกประการแล้ว ทางผู้ผลิตต้องจัดส่งเอกสารแสดงระบบควบคุมตลอดจนแนวทางการเตรียมอาหารฮาลาลให้แก่ ICU

ขั้นตอนที่สองเกิดขึ้นเมื่อทางโรงงานได้เสร็จสิ้นงานตามขั้นตอนแรกแล้วทางโรงงานจัดทำเอกสารส่งมอบให้แก่ ICU เมื่อ ICU ได้รับเอกสารครบถ้วนจะดำเนินงานดังต่อไปนี้

1.จัดส่งทีมเข้าทำการตรวจสอบโรงงานให้เร็วที่สุดในการตรวจโรงงานนี้ทางทีมงานตรวจจะเก็บตัวอย่าง ดังเช่น ตัวอย่างวัตถุดิบหรือตัวอย่างผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปส่งไปตรวจทางห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ ในบางกรณีทีมผู้ตรวจอาจจะขอเข้าตรวจโรงงานอย่างกะทันหันโดยไม่แจ้งให้ผู้ผลิตทราบ (surprise visit)

2.ผลการตรวจโรงงานของเจ้าหน้าที่ทีมตรวจโรงงาน ICU ผลการวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการและเอกสารที่ทางโรงงานเตรียมให้ทาง ICU (ดังที่กล่าวไว้จากขั้นตอนแรก) จะถูกส่งตรงไปยังคณะกรรมการ "ฟัตวา" หรือ คณะกรรมการฟัตวาและทีมตรวจโรงงาน หากไม่มีข้อสงสัยอันใด คณะกรรมการจะทำการออกใบรับรองฮาลาลให้แก่โรงงาน

3.ภายหลังได้รับใบรับรองฮาลาลแล้ว หากทางผู้ผลิตต้องการเปลี่ยนแปลงส่วนผสมของอาหาร หรือวัตถุดิบอาหารหรือวัตถุดิบใดๆ ผู้ผลิตจะต้องแจ้งให้ทาง ICU ทราบเป็นการล่วงหน้าเพื่อให้ทำการตรวจสอบก่อนว่าวัตถุดิบหรือส่วนผสมใหม่ที่ต้องการจะเปลี่ยนแปลงนั้นมีปัญหาหรือไม่

4.เพื่อให้การดำเนินงานผลิตอาหารฮาลาล เป็นไปอย่างถูกต้องทางผู้ผลิตจะต้องจ้างผู้ตรวจสอบภายในซึ่งอาจเป็นคนจาก ICU หรือมุสลิมที่มีความรู้ ความเข้าใจศาสนาตลอดจนเข้าใจกระบวนการผลิตอาหาร อย่างน้อยหนึ่งคนเพื่อทำหน้าที่นี้

5.ใบรับรองอาหารฮาลาลมีอายุสองปี หากพ้นกำหนดนี้แล้วทางผู้ผลิตจะต้องต่ออายุใบรับรองใหม่ ในกรณีของผลิตภัณฑ์เนื้อส่งออกจะต้องทำใบรับรองในเนื้อแต่ละล็อตที่ส่งออกจะต้องทำใบรับรองในเนื้อแต่ละล็อตที่ส่งออก

6.ทาง ICU จะทำหนังสือแจ้งผู้ผลิตให้ทราบเป็นการล่วงหน้าอย่างน้อยสองเดือน เพื่อให้ผู้ผลิตต่ออายุใบรับรองและก่อนหน้าใบรับรองหมดอายุเป็นเวลาหนึ่งเดือน ทางผู้ผลิตจะต้องทำเรื่องขอต่ออายุใบรับรองหากผู้ผลิตรายใดไม่ขอต่ออายุทาง ICU จะถือว่าทางผู้ผลิตไม่มีความประสงค์ที่จะผลิตอาหารฮาลาลชนิดนั้นๆอีกต่อไป ทาง ICU จะประกาศแจ้งให้สาธารณชนรับทราบผ่านทางจุลสาร AIFC-ICU

7.ใบรับรองที่หมดอายุนั้นถือเป็นสมบัติของ ICU ทางผู้ผลิตจะต้องส่งคืนทาง ICU ในทันที

8.ใบรับรองฮาลาลเป็นสิ่งที่ไม่สามารถโอนสิทธิใช้แทนกันได้

9.ใบรับรองที่หมดอายุจะไม่สามารถนำไปรับรองหรือสำเนาไปใช้ในกรณีใด ๆ ได้อีก

ข้อมูลปี พ.ศ. 2540 พบว่ามีผู้ผลิตมากกว่า 200 รายและกว่า 3 พันผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองฮาลาลไปแล้วจากคณะกรรมการพิทักษ์ของ ICU¹⁰

1.2.4 ประเทศสหรัฐอเมริกา

สภาพสังคมของประเทศสหรัฐอเมริกาถือว่ามีความใกล้เคียงกับสภาพสังคมของประเทศไทยอย่างยิ่ง เพราะเป็นสังคมที่มีความหลากหลายทางเชื้อชาติและศาสนา มุสลิมในสหรัฐเป็นเชื้อชาติที่มีการขยายตัวมากที่สุด สูงกว่าเชื้อชาติอื่นถึงสามเท่า ซึ่งจากผลการสำรวจล่าสุดพบว่า มีมุสลิมในสหรัฐอาศัยอยู่ประมาณ 9 ล้านคน ชาวมุสลิมที่อาศัยอยู่ในสหรัฐ เกือบ 77 % เป็นผู้อพยพเข้ามาและอีก 22.4 % เป็นมุสลิมที่เกิดและเติบโตในสหรัฐ¹¹

สภาพการค้าอาหารฮาลาลในสหรัฐในระยะเริ่มต้นร้านค้ากว่า ห้าหมื่นร้านในท้องตลาด ผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายนั้นมีการติดฉลากฮาลาลน้อยมาก ซึ่งสร้างความยากลำบากในดำเนินชีวิตให้กับมุสลิมในสหรัฐเป็นอย่างมาก เพราะไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์ที่จะบริโภคเหล่านั้นจะถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือไม่ ซึ่งต้องอาศัยวิธีการตรวจสอบจากส่วนผสมและวัตถุดิบของผลิตภัณฑ์แทน แต่ก็ไม่แน่นอนว่าข้อมูลที่ได้รับจะถูกต้องเท็จจริงประการใด ด้วยเหตุนี้จึงทำให้มีเรียกร้องต่อภาครัฐให้กำหนดอาหารที่จำหน่ายแก่มุสลิมต้องติดฉลากหรือเครื่องหมายรับรองฮาลาลด้วย¹²

¹⁰ เพิ่งอ้าง, น.155-158.

¹¹ Abdul W.Paracha,"Demand and Supply of Halal Food in USA", เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง "Halal Food Conference", ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพค เมืองทองธานี (19 พฤษภาคม 2548) , น.11-12.

¹² เพิ่งอ้าง,น. 11.

สหรัฐอเมริกา มีหน่วยงานรับรองฮาลาลมากกว่า 50 แห่งทั่วประเทศ แต่มีเพียง 5 แห่งเท่านั้นที่ได้รับการยอมรับจาก ICU (สถาบันวิชาการศาสนาอินโดนีเซีย) และมีเพียง 16 แห่งเท่านั้นที่ได้รับการยอมรับจาก JAKIM (ฝ่ายกิจการศาสนาอิสลามมาเลเซีย) การค้าอาหารฮาลาลภายในสหรัฐอเมริกาผู้ผลิตผู้ค้าอาจใช้วิธีรับรองฮาลาลด้วยตนเองสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก แต่สำหรับผู้ผลิตผู้ค้าที่ต้องการขอรับรองฮาลาลเพื่อประโยชน์การค้าการส่งออกเป็นหลัก หรือเพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือให้กับการค้าภายใน ผู้ผลิตผู้ค้าก็อาจเลือกวิธีการรับรองฮาลาลจากหน่วยงานที่ได้กล่าวมาได้ทุกแห่ง โดยอาจใช้แนวทางในการพิจารณาเลือกหน่วยงานรับรองฮาลาลในสหรัฐอเมริกาแต่ละแห่ง ดังนี้

เริ่มด้วยการเลือกองค์กรใดองค์กรหนึ่งให้ตรงกับความต้องการของตลาด ถ้าเป้าหมายเพื่อการส่งการจำหน่ายสินค้าไปต่างประเทศเป็นหลัก ก็ควรใช้หน่วยงานรับรองฮาลาลซึ่งเป็นที่ยอมรับของประเทศผู้นำเข้านั้นๆ แต่ถ้าตลาดขนาดใหญ่ระดับโลก ก็ควรเลือกหน่วยงานรับรองฮาลาลที่ได้รับความเชื่อถือจากสากล

การขอรับรองฮาลาลของหน่วยงานแต่ละแห่งนั้น จะมีขั้นตอนปฏิบัติทั่วไปที่คล้ายคลึงกัน โดยเริ่มจากการกรอกใบขออนุญาตโดยแจกแจงรายละเอียดการผลิต รายละเอียดเครื่องปรุงวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการผลิต รายละเอียดสินค้าอื่นๆ ที่มีการผลิตในสถานที่เดียวกัน (อาจจะจริงหรือไม่จริง อาจจะหรือเกี่ยวข้องหรือไม่เกี่ยวข้องกับสินค้าฮาลาลที่จะขออนุญาตแต่ทำในโรงงานเดียวกัน)

จากนั้นหน่วยงานที่ผู้ขอรับรองก็จะเริ่มพิจารณารายละเอียดและจัดทำแผนการตรวจสอบ ในขั้นตอนนี้ควรตกลงค่าใช้จ่าย ค่าธรรมเนียมต่างๆ ให้เรียบร้อยระหว่างการพิจารณาวัตถุดิบ สถานที่การผลิต อาจมีการสอบถามในกรณีใช้วัตถุดิบอื่นทดแทน ที่ไม่ได้แจ้งในเอกสาร (ถ้ามี)

โดยทั่วไปบริษัทหรือผู้ประกอบการจะนิยมขอรับรองฮาลาลแบบมีอายุหลายปีกับตัวแทนหรือหน่วยงานแต่ละแห่ง แต่ก็อาจมีการขอรับรองเป็นรายครั้งต่อการส่งสินค้า หรือออกเป็นระยะเวลา (คล้ายกรณีใบขับขี่) ตั้งแต่รายเดือนจนถึงรายปี ซึ่งปกติแล้ว ขั้นตอนเหล่านี้จะไม่ค่อยยุ่งยาก โดยพิจารณารายละเอียดได้จากขั้นตอนด้านล่าง

-กรอกใบขอ เป็นเอกสาร หรือ ผ่านทาง Internet

-ขั้นตอนการพิจารณาข้อมูลโดยหน่วยงาน โดยเฉพาะเรื่องชนิดของผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์การผลิต

-การตรวจสอบ พิจารณาโรงงานสถานที่เบื้องต้น รวมทั้งอุปกรณ์ เครื่องมือ วัตถุดิบ การทำความสะอาด การรักษาสุขอนามัย การกำจัดสิ่งปฏิกูล

-สำหรับโรงเชือด การตรวจสอบ รวมถึงเรื่องสถานที่เลี้ยงสัตว์ การเก็บรักษา วิธีการเชือด การเก็บเกี่ยวผลผลิต การขนส่ง ก่อนและหลังเชือด

-ประเมินราคาค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการขอใบรับรอง สัญญา

-จ่ายเงินค่าใช้

-ออกใบรับรอง¹³

-การรับรองฮาลาลของหน่วยงานบางแห่ง เช่น FSF USA (Food System Functionality USA) มีข้อกำหนดพิเศษหรือมีการประเมินสำหรับการขอรับรองเพิ่มเติม อันเป็นเหตุให้ผู้ขอจะต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขบางอย่างด้วย เช่น ผู้ขอต้องผ่านการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านอื่นมาแล้ว เช่น ผู้ขอต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน HACCP มาก่อน¹⁴

การใช้เครื่องหมายฮาลาล

เมื่อสินค้าได้ผ่านการรับรองแล้ว ผู้ขอจึงสามารถนำเครื่องหมายฮาลาลของหน่วยงานไปพิมพ์อยู่บนหีบห่อของสินค้าได้ตามขออนุญาต เช่น The Islamic and Nutrition Council of USA หรือ องค์การ/คณะกรรมการอาหารและโภชนาการอาหารฮาลาลแห่งสหรัฐอเมริกา จะใช้รูปจันทร์เสี้ยว และ "M" นอกจากนี้ในส่วนของคำหรือภาษาอารบิกที่อ่านว่า "ฮาลาล" ผู้ผลิตผู้ค้าโดยทั่วไปย่อมมีสิทธินำคำเหล่านี้มาใช้ได้โดยไม่ต้องขอรับรองฮาลาลจากหน่วยงานใดก่อน อย่างไรก็ตามผู้บริโภคจะให้การยอมรับเครื่องหมายที่ออกมาจากหน่วยงานรับรองซึ่งเป็นที่ยอมรับมากกว่า¹⁵

2. การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาล

การกำหนดการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาลนี้ ถือเป็นสิ่งจำเป็นต้องมีความคู่กับการจัดทำมาตรฐานอาหารฮาลาล เพราะการรับรองฮาลาลข้างต้นก็ดี การออกมาตรฐานอาหารฮา

¹³Mian N. Riaz Muhammad M. Chaudry, *Halal Food Production* , (United State of America : CRC PRESS, 2004) , pp. 174-175.

¹⁴"Food System Functionality-Halal verified by FSF USA"
<<http://www.msstate.edu/org/fsf/halal.htm>> May, 2005.

¹⁵รศ.ดร.วินัย ตะห์ลิ้น และคณะ, อ้างแล้ว เชิงอรรถที่ 4, น.174-175.

ลาลใด ๆ มากก็ดี ย่อมจะไร้ประโยชน์เมื่อไม่สามารถบังคับให้เป็นไปตามมาตรฐานนั้นได้ ซึ่งความศักดิ์สิทธิ์ในหลักการอิสลามอาจบังคับกับผู้ประพฤติดั้งเดิมที่มีจริยธรรม แต่กฎหมายสามารถทำให้ทุกคนเกิดจริยธรรมร่วมกันต่อผู้บริโภคมุสลิมได้ การที่ต่างประเทศนำกฎหมายมาใช้เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาลโดยเฉพาะ มิให้เห็นเป็นรูปธรรมแม้แต่ในประเทศที่ไม่ใช่มุสลิมโดยตรง เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศสิงคโปร์ และประเทศอังกฤษ และกลายเป็นเครื่องมือสำคัญในการแก้ไขปัญหาเรื่องการค้าอาหารที่ผิดหลักศาสนาอิสลามและสร้างความสงบเรียบร้อยในสังคม ซึ่งในส่วนที่ได้หยิบยกมานี้ เป็นกรณีศึกษาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาลที่น่าสนใจของ 4 ประเทศ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ และประเทศอังกฤษ

2.1 ประเทศสหรัฐอเมริกา

การกำหนดกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาลของสหรัฐอเมริกานั้น ถือกำเนิดขึ้นด้วยปัจจัยพื้นฐานสำคัญ 2 ประการ คือ

ประการแรก เนื่องจากศาลสูงสุดของสหรัฐอเมริกามีการอธิบายเนื้อหาความในรัฐธรรมนูญสหรัฐอเมริกาถึงหน้าที่ที่รัฐมีต่อเรื่องเสรีภาพด้านการนับถือและปฏิบัติตามหลักศาสนาของประชาชนอเมริกาไว้ โดยโยงเข้ากับเรื่องการบริโภคอาหารฮาลาลของมุสลิม โดยตามที่ยกกฎหมายรัฐธรรมนูญสหรัฐอเมริกามาปรับแก้ไขครั้งที่หนึ่งมีการกำหนดห้ามมิให้รัฐออกกฎหมายใดไปในทางที่จำกัดเสรีภาพในเรื่องการนับถือและปฏิบัติของประชาชนภายใต้หลักศาสนา¹⁶ มิได้หมายความว่ากฎหมายรัฐธรรมนูญดังกล่าว จะห้ามมิให้รัฐเข้ายุ่งเกี่ยวกับเรื่องการคุ้มครองหรือการสนับสนุนประชาชนในการนับถือและปฏิบัติตามหลักศาสนานั้นๆ ตรงกันข้ามการที่รัฐไม่เข้ามาให้การคุ้มครองจนเกิดกรณีละเมิดเสรีภาพในการนับถือและปฏิบัติดังกล่าวของประชาชน กลับกลายเป็นการที่รัฐได้ปฏิเสธเสรีภาพของประชาชนข้อนี้ ทำให้การเข้าถึงซึ่งหลักการศาสนาของประชาชนถูกจำกัด เป็นสิ่งที่ขัดรัฐธรรมนูญที่มีการแก้ไขต่อมาในครั้งที่สี่ ซึ่งประชาชน

¹⁶Rain Levy Minns, "FOOD FIGHTS: REDEFINING THE CURRENT BOUNDARIES OF THE GOVERNMENT'S POSITIVE OBLIGATION TO PROVIDE HALAL", <<https://international.westlaw.com/signon/default.wl?FN=%5Ftop&MT=LawSchool&path=%2FWelcome%2FLawSchool%2Fdefault%2Ewl&RS=imp1%2E0&SP=THAMM%2D2002&strRecreate=no&SV=Split&UTid=%7BFF860F24%2D1A82%2D44A8%2D81C6%2D725D1E11B7E6%7D&VR=2%2E0>>, May 2004.

สหรัฐอเมริกาทุกคนต้องได้รับการคุ้มครองอย่างเท่าเทียมกันภายใต้กฎหมาย ซึ่งรัฐมีพันธกรณีโดยตรงที่จะต้องมอบสิ่งเหล่านี้ให้แก่ประชาชน

เรื่องการบริโภคอาหารของมุสลิมเป็นเสรีภาพอย่างหนึ่งที่รัฐจะต้องเข้าไปดูแลและให้การคุ้มครองตามนัยที่ศาลได้อธิบายไว้ โดยรัฐมีหน้าที่จะต้องจัดเตรียมสิ่งจำเป็นพื้นฐานต่างๆ เพื่อให้การบริโภคอาหารของมุสลิมเป็นไปอย่างถูกต้องสมควรเท่ากับศาสนาอื่น โดยสิ่งที่รัฐบาลสหรัฐอเมริกาดำเนินการในระยะแรก ได้แก่ การจัดเตรียมอาหารฮาลาลให้เพียงพอกับความต้องการของชาวมุสลิม โดยเริ่มมีการจัดโปรแกรมอาหารกลางวันในโรงเรียนสำหรับเด็กมุสลิม การจัดอาหารฮาลาลสำหรับนักโทษในคุกที่เป็นมุสลิม ขณะเดียวกันรัฐก็ได้เริ่มมีการพิจารณากฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมฉลากอาหารฮาลาลโดยตรง ซึ่งปกติฉลากอาหารจะมีหลายประเภท เช่น มังสวิรัติ อาหารที่เก็บได้นาน ไม่มีไขมัน ไขมันต่ำ ส่วนใหญ่มักไม่มีปัญหา ที่มีปัญหาเป็นประเด็นว่าอาหารที่จัดเตรียมนั้นถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือไม่ เช่นเดียวกับก่อนหน้าที่เรื่องการค้าอาหารฮาลาลจะกลายเป็นประเด็นในความสนใจ ได้เกิดคดีเกี่ยวกับการใช้ฉลากอาหารโคเชอร์ที่ไม่ถูกต้องมากมาย ซึ่งปัญหาที่เกิดขึ้นทำให้หลายมลรัฐของสหรัฐจำเป็นต้องมีการปรับปรุงหลักกฎหมายใหม่ จนกระทั่งผลักดันจนเกิดเป็นกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหารโคเชอร์ออกโดยเฉพาะ ซึ่งภายหลังกฎหมายฉบับนี้ได้กลายเป็นแม่แบบสำคัญต่อการออกกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาลในเวลาต่อมา

ประการที่สอง เนื่องจากการค้าอาหารที่ผิดหลักศาสนาอิสลามนั้นได้สร้างผลกระทบต่อทางการค้าและทำลายความเชื่อมั่นของผู้บริโภคมุสลิมที่มีต่อธุรกิจอาหารฮาลาลสหรัฐลงอย่างสิ้นเชิง โดยเฉพาะกรณีการนำเนื้อสัตว์ที่ไม่ฮาลาลมาขายในท้องตลาดอย่างเนื้อฮาลาล ซึ่งผู้บริโภคไม่อาจหาข้อพิพาทใดๆ จากเนื้อสัตว์ดังกล่าวได้เลยและเนื้อสัตว์ที่ติดเครื่องหมายฮาลาลเข้าไบนั่นก็จะมีแพงขึ้นกว่าเดิมถึงสามเท่า สิ่งเหล่านี้ทำให้เกิดการใช้เครื่องหมายฮาลาลไปในทางที่ผิด และนำไปสู่การฟ้องร้องคดีขายอาหารฮาลาลโดยหลอกลวง จนกระทั่งแต่ละมลรัฐจำเป็นต้องออกกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหารฮาลาลขึ้นมาโดยตรง เนื่องด้วยกฎหมายกลางของสหรัฐยังไม่ได้มีการบัญญัติกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคในลักษณะดังกล่าวไว้เฉพาะ โดยเดือนมิถุนายน ปี 2000 มลรัฐ New Jersey เป็นที่แรกในการผลักดันกฎหมาย "Halal Food Protection Act" ตามด้วยกัมพูพันธ์และสิงหาคม ปี 2001 มลรัฐ Minnesota และ Illinois เป็นอีกสองมลรัฐที่ออกกฎหมาย Halal Food law เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคมุสลิมจากการจำหน่ายอาหารฮาลาลโดยหลอกลวง โดยผลที่ตามมาของกฎหมายทั้งสามมลรัฐนี้ทำให้มาตรฐานการผลิตและการค้าอาหารฮาลาลของมลรัฐดังกล่าวดีขึ้นและเป็นไปตามมุมมองของผู้บริโภค จนในระยะต่อมามีอีกหลายมล

รัฐที่มีการออกกฎหมายในลักษณะเดียวกันออกมา ได้แก่ ปี 2002 มลรัฐ California และมลรัฐ Michigan ปี 2003 มลรัฐ Texas

ปัจจุบันกฎหมายกลางสหรัฐอเมริกายังคงไม่มีการบัญญัติกฎหมายเกี่ยวกับอาหารฮาลาลที่ใช้บังคับเป็นการทั่วไป มีแต่กฎหมายของมลรัฐต่างๆที่กล่าวมาเท่านั้น ซึ่งต่างก็มีผลบังคับใช้กัน ทุกมลรัฐแล้ว โดยเฉพาะกฎหมายของมลรัฐ New Jersey ยังได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมเนื้อหาบางส่วนในปี 2004 ให้มีความรัดกุมในการบังคับใช้ ซึ่งในส่วนการศึกษา ผู้เขียนได้เลือกหยิบยกกฎหมายของมลรัฐ New Jersey และกฎหมายของมลรัฐ Texas ซึ่งมีแนวทางสำคัญที่นำศึกษาดังนี้

มลรัฐ New Jersey

สาระสำคัญของกฎหมาย แยกได้ 5 ประเด็น

1. กฎหมายได้กำหนดองค์ทำหน้าที่ตรวจสอบผู้จำหน่ายที่แสดงตนว่าจำหน่ายอาหารฮาลาลไว้โดยเฉพาะ โดยให้ขึ้นอยู่กับคณะกรรมการที่เรียกว่า The Division of Consumer Affairs¹⁷ ขึ้นตรงกับ Department of law and Public Safety ซึ่งมีได้เกี่ยวข้องใดๆกับการรับรองฮาลาล มีอำนาจตามกฎหมายที่จะกำหนดให้ผู้จำหน่ายที่แสดงตนว่าจำหน่ายอาหารฮาลาลต้องเปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล โดยจะมีแบบฟอร์มให้ผู้จำหน่ายได้กรอกข้อความตามประเภทสินค้าอาหารฮาลาล นอกจากนี้ยังมีสิทธิเข้าไปในโรงงานหรือสถานประกอบของผู้จำหน่ายได้โดยตรง และสามารถแสวงหาพยานหลักฐานทุกชนิดที่เกี่ยวข้องกับการค้าอาหารฮาลาล

2. กฎหมายกำหนดเรื่องภาระการพิสูจน์ในคดีอาญาขึ้นใหม่ โดยเปลี่ยนจากหลักทั่วไปที่ผู้ฟ้องคดีอาญามีภาระต้องพิสูจน์ เปลี่ยนเป็นผู้จำหน่ายที่ถูกฟ้องคดีว่าจำหน่ายอาหารฮาลาลโดยหลอกลวงต้องพิสูจน์ ซึ่งผู้จำหน่ายจะพ้นผิดได้ต่อเมื่อแสดงพยานหลักฐานอันควรเชื่อได้ว่า ตนได้กระทำการทั้งหมดโดยสุจริต (Good Faith) เนื่องด้วยเชื่อในแหล่งวัตถุดิบหรือสินค้า ซึ่งบรรดาโรงงานฆ่าสัตว์ก็ดี ผู้ผลิตก็ดี โรงงานก็ดี ผู้บรรจุก็ดี หรือผู้กระจายสินค้าที่แสดงแก่ตนว่าสิ่งเหล่านั้นเป็นฮาลาล

3. กฎหมายยังกำหนดให้ผู้จำหน่ายจะต้องเก็บเอกสารทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการจัดซื้อวัตถุดิบ ชื่อที่อยู่บุคคลทั้งหมดที่เกี่ยวข้องในการค้าของตน พร้อมสำเนาไว้เป็นระยะเวลาสองปี ขณะเดียวกันผู้จำหน่ายยังมีหน้าที่จะต้องขอรับเอกสารจาก Division เพื่อเปิดเผยรายละเอียดตามข้อ 1 ตามแบบฟอร์มที่กฎหมายกำหนด โดยกฎหมายให้ส่งคืนแก่ Division ภายใน 14 วันนับแต่

¹⁷ต่อไปขอเรียกว่า "Division"

วันที่รับเอกสารไป ซึ่งการที่ผู้จำหน่ายฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามหน้าที่ในส่วนใดส่วนหนึ่งที่กฎหมายกำหนดนี้ ย่อมมีความผิดตามกฎหมาย The Consumer Fraud Act , N.J.S.A. 56:8-1

4.การขาย เสนอขายสินค้า การจัดเตรียม การเสริมที่อ้างว่าฮาลาล แต่ในความจริงไม่ใช่ฮาลาล ถือเป็นการหลอกลวงผู้บริโภค จะถูกฟ้องภายใต้กฎหมาย The consumer Fraud Act การกระทำความผิดครั้งแรกผู้จำหน่ายจะต้องถูกปรับเป็นเงิน 7,500\$ และจะเพิ่มเป็น 15,000\$ สำหรับการกระทำผิดครั้งต่อไป

5.ผู้จำหน่าย หรือ Dealer ตามกฎหมายฉบับนี้ หมายถึง บุคคลซึ่งไม่ว่าจะเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่มีการโฆษณา แสดงออกว่าตนขาย จัดเตรียมอาหารในฐานะอาหารฮาลาล รวมตลอดถึงบรรดาโรงฆ่าสัตว์ โรงงาน ผู้ผลิต ร้านค้าส่ง ร้านค้าปลีก ภัตตาคาร โรงแรม โรงอาหาร ร้านขายเนื้อ แคมป์ ร่ายขนม ห้างสรรพสินค้า ร้านขายของชำ โรงพยาบาลที่มีแสดงว่าตนมีอาหารฮาลาลจำหน่ายด้วย

มลรัฐ Texas

สาระสำคัญของกฎหมายแยกพิจารณาได้

1.กฎหมายฉบับนี้เป็นกฎหมายที่ออกมาเพื่อแก้ไข the Business & Commerce Code โดยกำหนดการกระทำผิดไว้ สองส่วน คือ ส่วนแรกเป็นการกระทำความผิดเรื่องฉลากสินค้าอาหารฮาลาลที่เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ โดยกฎหมายกำหนดให้ผู้จำหน่ายทั้งเนื้อฮาลาลและไม่ฮาลาลต้องติดป้ายแสดงว่า เนื้อส่วนใดฮาลาล ส่วนใดไม่ฮาลาลแยกออกจากกันให้ชัดเจน ส่วนที่สองเป็นการกระทำผิดจำหน่ายอาหารฮาลาลโดยหลอกลวง แต่ข้อพิเศษของกฎหมายดังกล่าวการกระทำความผิดไม่ได้จำกัดแค่การกระทำโดย knowingly or intentionally เท่านั้น แต่ยังขยายถึง การกระทำโดย reckless หรือการประมาทโดยรู้ตัวด้วย ซึ่งมีระดับการเสี่ยงภัยที่สูงกว่าการประมาทธรรมดาและมีส่วนของจิตใจที่ตำหนิได้หรือมีจิตใจที่ชั่วร้ายที่เรียกว่า mens rea ทำให้ผู้กระทำผิดมีโอกาสที่จะถูกลงโทษเพิ่มมากขึ้น โดยมีระวางโทษปรับตั้ง 10\$ - 200\$

2.กฎหมายจะไม่กำหนดเรื่องภาระการพิสูจน์ไว้แตกต่างเหมือนกับกรณีกฎหมายมลรัฐ New Jersey ดังนั้นการดำเนินคดีผู้กระทำความผิดยังคงใช้หลักผู้ใดกล่าวอ้างผู้นั้นมีภาระการพิสูจน์ตามคดีอาญา ซึ่งผู้เสียหายอาจฟ้องคดีด้วยตนเองหรือดำเนินคดีโดยผ่านทางพนักงานอัยการประจำมลรัฐ โดยผู้บริโภคสามารถร้องเรียนผ่านทาง The Texas attorney general's consumer protection division

3.อย่างไรก็ดี กฎหมายยังกำหนดให้ผู้บริโภค ที่ได้รับได้รับโคกเศร้าเสียใจ (aggrieve) จากการกระทำความผิดดังกล่าว อาจได้รับการเยียวยาความเสียหายดังกล่าวได้ตาม Business & Commerce Code มาตรา Section 17.50

2.2 ประเทศมาเลเซีย

รัฐบาลมีการออกกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคในเรื่องอาหารฮาลาลไว้สองฉบับ ได้แก่ กฎหมายรายละเอียดทางการค้าว่าด้วยการแสดงฮาลาล พ.ศ. 2518 (The Trade Description use of expression Halal Order 1975) และ กฎหมายรายละเอียดทางการค้าว่าด้วยเครื่องหมายฮาลาล (The Trade Prescript Act Halal sign marking of 1975) โดยสาระสำคัญของกฎหมายทั้งฉบับจะมีข้อกำหนดตั้งแต่เรื่องการรับรองฮาลาล การผลิต การค้า และความผิดและโทษรวมกันมา โดยสรุปใจความสำคัญได้ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ที่จะขอรับรองฮาลาลจะต้องไม่มีสิ่งใดที่เป็นข้อห้ามตามหลักการอิสลาม (Hukum Syarak) ประกอบอยู่ การผลิตอาหารฮาลาลจะต้องแยกกระบวนการผลิตออกจากอาหารไม่ฮาลาล ต้องระวางการปนเปื้อน การจัดเก็บ การขนส่งต้องแยกออกจากอาหารที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน ที่สำคัญคืออาหารใดที่ต้องการแสดงว่าฮาลาลจะต้องแสดงเครื่องหมาย "ฮาลาล" จะไม่แสดงยอมไม่ได้ ในกรณีที่เกิดการกระทำผิด เช่น มีการจำหน่ายติดเครื่องหมายอย่างไม่ถูกต้องเป็นต้นว่าอาหารไม่ฮาลาลแต่ติดฉลากว่าฮาลาล ความผิดจะต้องรับโทษที่ลดหลั่นกันตามขนาดธุรกิจ โดยหากเป็นธุรกิจขนาดเล็กไม่ได้อยู่ในรูปแบบบริษัท การกระทำความผิดครั้งแรกต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 100,000 RM (USD.26,000) หรือโทษจำคุกไม่เกิน 3 ปี และต้องรับโทษหนักขึ้นเป็นระวางโทษปรับ ไม่เกิน 200,000 RM (USD.52,000) หรือจำคุกไม่เกิน 6 ปี เมื่อพบว่ามีการกระทำความผิดซ้ำสอง สำหรับธุรกิจที่อยู่ในรูปแบบบริษัทการกระทำความผิดครั้งแรกต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 250,000 RM(USD.65,000) และต้องรับโทษหนักขึ้น เป็นระวางโทษปรับ 500,000 RM(USD.130,000)¹⁸

¹⁸ Ibid, p.54.

2.3 ประเทศสิงคโปร์

กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาลของสิงคโปร์ เป็นหนึ่งในกฎหมายประเทศกึ่งมุสลิมที่ค่อนข้างความรุนแรง โดยสิงคโปร์ใช้กฎหมาย The 1995 Sale of Food Act and Penal Code หมวดที่ 17 มาตราที่ 283 ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลาก หากตรวจพบว่าอาหารที่แสดงเครื่องหมายฮาลาลไม่ฮาลาลจริงตามที่กล่าวอ้าง โดยโทษแต่เดิมต้องถูกปรับ 5,000 \$ หรือจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือทั้งจำทั้งปรับ ซึ่งต่อมาในภายหลังจากการแก้ไขกฎหมาย The administration of Muslim Law Act ทำให้ MUIS หรือ สภาศาสนาอิสลามแห่งสิงคโปร์ ได้รับอำนาจนอกเหนือจากการรับรองฮาลาล การดูแลความปลอดภัยอาหารที่มุสลิมบริโภคแล้ว โดยมีอำนาจโดยตรงที่จะดำเนินคดีอาญากับผู้กระทำความผิดจำหน่ายอาหารฮาลาลโดยหลอกลวง และโทษที่ลงแก่ผู้กระทำความผิดดังกล่าวก็ได้รับปรับเปลี่ยนเป็นปรับไม่เกิน 10,000 \$ หรือจำคุกไม่เกิน 1 ปี หรือทั้งจำทั้งปรับ ซึ่งจะเห็นได้ว่ากฎหมายของสิงคโปร์มีการกำหนดถึงขั้นเป็นโทษจำคุก เทียบเท่ากับโทษของกฎหมายมาเลเซียซึ่งเป็นประเทศมุสลิมโดยตรง¹⁹

2.4 ประเทศอังกฤษ

อังกฤษเป็นอีกประเทศหนึ่งที่ประสบกับการค้าอาหารที่ผิดหลักศาสนาอิสลามอย่างรุนแรง โดยเฉพาะการนำเนื้อสัตว์ที่ผิดหลักศาสนาอิสลามมาจำหน่ายอย่างเนื้อฮาลาลนั้น ด้านหนึ่งก็ถือเป็นปัญหาทางการค้าที่ใหญ่เป็นอันดับสามของประเทศ ซึ่งสร้างความเสียหายให้กับธุรกิจค้าอาหารของอังกฤษเป็นเงินปีละหลายล้านปอนด์²⁰ ในอีกด้านหนึ่งก็เป็นการก่ออาชญากรรมด้านอาหาร (food crime) ซึ่งเป็นสิ่งที่กระทบต่อความปลอดภัยและระบบสาธารณสุขของประชาชน ตลอดจนสร้างผลกระทบทางความเชื่อของมุสลิมและความเชื่อมั่นที่มีต่อการบริโภคอาหารฮาลาลของอังกฤษ ซึ่งการใช้กฎหมายบังคับกับกรณีดังกล่าวเนื่องจากอังกฤษยังไม่มีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาลโดยตรง เมื่อเกิดการค้า

¹⁹ รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน และคณะ, อ้างแล้ว เชิงอรรถที่ 4 , น.163.

²⁰ John pointing and Yunes Teinaz, HALAL MEAT AND FOOD CRIME IN THE UK , Paper Presented for the International Halal Food seminar Islamic University College of Malaysia September 2004, <http://www.iccuk.org/downloads/press_releases/halal_meat_food_crime_in_th_uk.pdf> , 3 October 2005.

การผลิตอาหารที่ไม่ถูกต้องขึ้นกรณีจะต้องอยู่ภายใต้บังคับของกฎหมายอาหารของอังกฤษ คือ The Food Safety Act 1990 (FSA)

การใช้ FSA บังคับกับกรณีการค้าอาหารที่ผิดหลักศาสนาอิสลามหรือกรณีที่เกิดขึ้นทั่วไป ในอังกฤษนั้น จะพิจารณาถึงเรื่องการเป็นอาหารปลอมปน (food adulteration) เป็นหลัก โดย มาตรา 8 ของ FSA ได้กล่าวถึงความผิดจากการค้าอาหารปลอมปน ซึ่งการปลอมปนนั้นจะต้องเป็น เหตุให้

- 1.เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 2.ไม่เหมาะสมแก่การบริโภคของมนุษย์ หรือ
- 3.การปนเปื้อนนั้นเป็นสิ่งที่ไร้ซึ่งเหตุผลที่มนุษย์จะนำมาบริโภค²¹

โดยรูปแบบการปลอมปนที่ว่านี้อาจกระทำโดย

- 1.adding an article or substance to the food (การเติมสิ่งหรือสสารใดลงในอาหาร)
2. using any article or substance as an ingredient of the food (การใช้สิ่งหรือสสารใดเป็นส่วนผสมอาหาร)
3. abstracting an ingredient from the food (การสกัดส่วนผสมใดออกจากอาหาร)
- 4.subjecting the food to any other process or treatment (การใช้วิธีผลิตหรือการเก็บรักษาอาหารด้วยวิธีการที่แตกต่างออกไป)

ข้อสังเกตประการแรกจากมาตรา 8 คือ เมื่อต้องบังคับกับกรณีการค้าอาหารที่ผิดหลัก ศาสนาอิสลามนั้น จะต้องครบองค์ประกอบมีการค้าอาหารปลอมปน และการปลอมปนเช่นว่านั้น จะต้องก่อผลแก่ผู้บริโภคทั้งสามประการข้างต้น ซึ่งในทางข้อเท็จจริงบางกรณี อาหารที่ผิดหลัก ศาสนาอิสลาม เช่น เนื้อสัตว์ที่เชือดไม่ถูกต้องนั้น หากถือเป็นการปลอมปนด้วย แต่สิ่งนี้ก็ไม่ได้ก่อ ผลต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค กรณีจึงจะถือเป็นความผิดด้วยหรือไม่ ซึ่งในเรื่องลักษณะ ดังกล่าวยังไม่พบการวินิจฉัยของศาลอังกฤษ โดยจุดนี้จึงขึ้นอยู่กับความดีความของศาลอังกฤษว่า จะจัดให้การกระทำดังกล่าวอยู่ในองค์ประกอบข้อใดของมาตรา 8 ซึ่งหากพิจารณาองค์ประกอบ เรื่อง unfit for human consumption หรือ อาหารนั้นเป็นสิ่งที่ไม่เหมาะสมแก่การบริโภคใน

²¹Section 8

Sets out the offence of selling or possessing for sale food that does not comply with food safety requirements. This is food that has been rendered injurious to health, which is unfit for human consumption or is so contaminated that it would not be reasonable to expect it to be used for human consumption.

องค์ประกอบข้อ 2 นั้น น่าจะเป็นองค์ประกอบที่ใกล้เคียงกับการกระทำในเรื่องดังกล่าวมากที่สุด โดยเทียบเคียงจากกรณีการค้าเนื้อสัตว์ป่า (bushmeat) เพื่อเป็นอาหารในประเทศอังกฤษ ซึ่งเนื้อดังกล่าวเป็นสิ่งที่ไม่เหมาะสมแก่การบริโภคของมนุษย์ด้วย²² ฉะนั้นในกรณีของเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้เชือดตามหลักการอิสลาม แม้ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่ก็ยังเป็นสิ่งที่ไม่เหมาะสมแก่การบริโภคมุสลิม อย่างไรก็ตาม เรื่องดังกล่าวนี้ยังคงต้องรอดูแนวคำพิพากษาของศาลอังกฤษต่อไป

นอกจากความผิดเรื่องการค้าอาหารปลอมปนแล้ว กฎหมาย FSA ยังมีการกำหนดความผิดเรื่องการขายอาหารที่ตามธรรมชาติ สภาพ คุณภาพ ไม่เป็นไปตามความต้องการของผู้ซื้อตามมาตรา 14 และความผิดจากการอธิบาย การโฆษณา หรือแสดงอาหารโดยหลอกลวงตามมาตรา 15 ไว้ด้วย

ข้อสังเกตอีกประการเกี่ยวกับ กฎหมาย FSA คือ ตามมาตรา 21²³ จะกำหนดข้อที่จำเลยซึ่งถูกฟ้องตามกฎหมาย FSA สามารถยกขึ้นเป็นข้อปกป้องตนเองจากการถูกฟ้องไว้โดยเฉพาะ โดยกฎหมายกำหนดให้ผู้ค้าอาหาร (food traders) 'ซึ่งไม่ได้เป็นผู้ผลิต ผู้นำเข้า และไม่ใช่ผู้ค้าอาหารปลอมปนประเภทที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หากสามารถพิสูจน์ได้ว่า ตนเองได้กระทำการป้องกันโดยสมเหตุสมผล และปฏิบัติตามหน้าที่อย่างสุดความสามารถที่จะหลีกเลี่ยงการกระทำผิดตามพฤติการณ์นั้นแล้ว ผู้ค้าอาหารดังกล่าวย่อมไม่มีความผิด (All reasonable precautions and exercised all due diligence to avoid committing the offence) โดยศาลอังกฤษได้กำหนดมาตรฐานในข้อที่จำเลยต้องพิสูจน์ไว้ดังนี้

-A system of control relevant to the operation and the nature of the risks involved

²² John pointing and Yunes Teinaz , *supra* note 20.

²³ Section 21 The legal defence of 'due diligence'

provides for a defence if defendants can prove to a court that they took all reasonable precautions and exercised all due diligence to avoid committing an offence. The defendant is deemed to have satisfied this due diligence defence in certain circumstances. These deemed due diligence defences are not available to a defendant who manufactured or imported the food.

-All precautions which can reasonably be taken (this is open to much interpretation)

-The control systems should cover all aspects of the business, e.g.

- a) hygiene of staff and premises
- b) raw materials (ensuring as far as possible that suppliers are reliable)
- c) packaging
- d) production
- e) recipe and compositional standards compliance
- f) labelling and storage
- g) advertising
- h) staff training
- i) monitoring of customer complaints
- j) the control system must be kept under review and amended as necessary
- k) recording and documentation of system control is essential. Systems of

Hazard Analysis and Quality Assurance may be appropriate

การกำหนดข้อพิสูจน์ทางกฎหมายในลักษณะดังกล่าวนี้ แสดงให้เห็นว่าการกระทำ ความผิดตามกฎหมาย FSA ของอังกฤษมีลักษณะที่ใกล้เคียงกับการเป็น strict liability อย่างยิ่ง²⁴

²⁴ในต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศคอมมอนลอว์อย่างประเทศอังกฤษ มีพระราชบัญญัติหลายฉบับที่ออกโดยสภา และศาลได้ตีความว่าเป็นเรื่องความรับผิดโดยเด็ดขาด ซึ่งความผิดส่วนใหญ่เป็นเรื่องเกี่ยวกับความปลอดภัย สุขภาพ และอนามัยของประชาชนทั้ง เศรษฐกิจและความมั่นคงทางการเงินของรัฐด้วย เช่น มีการออกกฎหมายห้ามขายเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมแก่การบริโภค (แม้ผู้ขายจะไม่รู้ว่าเนื้อนั้นเสียก็ต้องรับผิดชอบ) การขายยาอันตรายแก่ประชาชน (ผู้ขายไม่รู้ว่าเป็นยาอันตรายก็ต้องรับผิดชอบ) หรือกรณีการทำให้สิ่งแวดล้อมเป็นพิษ เช่น เจ้าของโรงงานปล่อยน้ำเสียลงในแม่น้ำ (แม้ว่าการที่น้ำเสียไหลลงในแม่น้ำจะเกิดเพราะเครื่องจักร กรองน้ำเสียให้เป็นน้ำสะอาดเกิดบกพร่องโดยเจ้าของโรงงานไม่รู้ตัวก็ตาม) ซึ่งในกรณีหลังนี้ ศาล อังกฤษให้เหตุผลว่าหากต้องพิสูจน์ว่าเจ้าของโรงงานเจตนาหรือประมาทเสียก่อนจึงจะลงโทษได้ แล้ว การลงโทษก็จะทำได้ยาก เพราะการพิสูจน์เจตนาหรือประมาทในกรณีนี้เป็นภาระหนักมาก ของอัยการ ซึ่งหากผู้กระทำรอดพ้นจากการถูกลงโทษไปได้ แม่น้ำสายต่างๆ ซึ่งสกปรกอยู่แล้วก็จะ ยิ่งสกปรกกันมากขึ้น และแม่น้ำหลายๆ สายที่สะอาดอยู่แล้วก็จะเริ่มสกปรกทันที

แต่ไม่ถึงกับทำให้จำเลยต้องปราศจากข้อแก้ตัวในกรณีที่ตนเองได้มีการป้องกันและปฏิบัติอย่างสุดความสามารถแล้ว ซึ่งอาจเป็นข้อดีที่ผู้บริโภคไม่ต้องมีการพิสูจน์ถึงกระบวนการทั้งหมดที่อยู่ในความรู้เห็นของผู้ผลิตฝ่ายเดียว แต่ก็อาจเป็นข้อเสียกับผู้ผลิต ผู้นำเข้าสินค้า และผู้ค้าอาหารปลอมปนประเภทที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายที่มีการกระทำการป้องกันและปฏิบัติอย่างสุดความสามารถเช่นกัน เพราะกฎหมายอนุญาตให้มีการพิสูจน์เพียงผู้ค้าอาหารที่ไม่ใช่บุคคลทั้งสามประเภทเท่านั้น

กล่าวโดยสรุป แนวทางที่ต่างประเทศมีการบังคับใช้กับปัญหาการค้าอาหารที่ผิดหลักศาสนาอิสลามนั้น ก็มีข้อดี ข้อเสียที่แตกต่างกันไป แต่สิ่งสำคัญ คือ จำเป็นจะต้องมีการสร้างมาตรฐานที่ทั้งผู้ผลิตผู้ค้าและผู้บริโภคให้การยอมรับร่วมกัน โดยเฉพาะในเรื่องการใช้กฎหมายบังคับควบคู่กับการบังคับใช้มาตรฐานนั้น ถือเป็นกลไกความสำคัญที่ช่วยให้มาตรฐานที่จัดทำขึ้นเกิดความศักดิ์สิทธิ์ และเกิดการปฏิบัติตามในแนวทางอย่างเดียวกัน สิ่ง queผู้บริโภคโดยทั่วไปยอมรับได้ แม้จะเกิดการปัญหาการค้าอาหารที่ผิดหลักศาสนาอิสลาม ก็คือ การมีกฎหมายที่สามารถบังคับและลงโทษแก่ผู้กระทำผิดได้ ซึ่งถือเป็นหลักประกันที่ผู้บริโภคจะได้รับการคุ้มครองและจะนำมาซึ่งการเยียวยาความเสียหายในที่สุด ในขณะที่เดียวกันการจัดทำมาตรฐานที่ดี การมีกฎหมายที่ดี ต้องไม่โน้มเอียงไปทางฝั่งผู้บริโภคมากเกินไปจนกระทั่งทำให้การประกอบธุรกิจกลายเป็นเรื่องยากลำบาก สิ่งนี้จะต้องไม่สร้างภาระให้กับผู้ผลิตผู้ค้าเกินสมควร มาตรฐานที่ดีกฎหมายที่ดีควรทำให้ผู้ผลิตและผู้ค้ารู้สึกว่าการมีมาตรฐานและกฎหมายเหล่านั้นจะช่วยให้ธุรกิจของเขาได้รับประโยชน์ไปด้วย เพราะผู้ผลิตผู้ค้าย่อมไม่สามารถดำเนินธุรกิจของตนต่อไปได้หากขาดการยอมรับจากผู้บริโภค ด้วยเหตุนี้การดำเนินการทั้งสองส่วนที่เกิดขึ้นในต่างประเทศ ย่อมจะเป็นพื้นฐานสำคัญในการแก้ปัญหาต่างๆ และหากการกระทำดังกล่าวของประเทศเหล่านั้นมีเป้าหมายหลักอยู่ที่การขยายตลาดอาหารฮาลาลด้วยแล้ว สิ่งเหล่านี้ก็เชื่อว่าจะเกิดขึ้นไม่ได้ สำหรับในบทต่อไป จะเป็นการศึกษาในส่วนของมาตรฐาน และกฎหมายไทยเกี่ยวกับอาหารฮาลาลโดยตรง เพื่อชี้ให้เห็นข้อดี ข้อเสียของมาตรการที่มีอยู่ อันจะนำไปสู่การแก้ไขที่เหมาะสมต่อไป

เกียรติขจร วัจนะสวัสดิ์, "ความผิดโดยเด็ดขาด (ไม่เจตนา-ไม่ประมาท)", (เอกสารประกอบการบรรยายปริญญาโท วิชา น.620 กฎหมายอาญาชั้นสูง กลุ่ม 1 และ กลุ่ม 2, กรกฎาคม 2547), น.277.