

แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ
บริเวณชายแดนไทย-กัมพูชาเพื่อการขอรับรองฮาลาล
สู่การส่งออกตลาดอาเซียน

Development Guidelines for OTOP Products of Entrepreneurs
in the Area of Thai-Cambodian in Order to Request the Halal
Certification for Export to the ASEAN Market

นฤมล วลีประทานพร^{1*} นภาพรรณ พัฒนฉัตรชัย² พิมภัสสร ชุตระกุล³ ศรีัญญา นาเหนือ⁴
ณภัทชา ปานเจริญ⁵ ปรียา งามสอาด⁶ และไพรวะช งามสอาด⁷
Narumon Waleeprathanporn¹, Napapan Phattanachatchai²,
Pimpassorn Chotrakul³, Saranya Nanua⁴, Napatcha Pancharoen⁵,
Preeya Ngarmsa-ard⁶ and Private Ngarmsa-ard⁷

Received : May 25, 2023; Revised : May 31, 2023; Accepted : May 31, 2023

บทคัดย่อ (Abstract)

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน ประกอบด้วยการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามและแบบประเมินผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสินค้าประเภทอาหาร อำเภอกาบเชิง จังหวัด

¹⁻⁵คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์; Faculty of Management, Surindra Rajabhat University, Thailand.

⁶⁻⁷คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์; Faculty of Science and Technology, Surindra Rajabhat University, Thailand.

*Corresponding Author; e-mail : narumon@srur.ac.th

สุรินทร์ จำนวน 13 ผลิตภัณฑ์ จากผู้ประกอบการ 13 ราย วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าความถี่ และร้อยละ การวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลโดยวิธีการสนทนากลุ่มร่วมกับผู้ประกอบการสินค้าหนึ่ง ตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญจากสำนักงานพัฒนาชุมชน ผู้เชี่ยวชาญจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณาจารย์คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำนวน 48 คน เพื่อหาแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จัดทำเป็น ข้อเสนอเชิงนโยบายแนวทางการทางการพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ของผู้ประกอบการบริเวณ ชายแดนไทย – กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน

ผลการวิจัยพบว่าผลการประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตามข้อกำหนดจาก ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558 ใน หมวดที่ 2 ว่าด้วยเรื่องการตรวจสอบเพื่อการรับรองฮาลาล ได้แก่ ด้านสถานประกอบการ ด้าน วัตถุประสงค์ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษา ด้านกระบวนการผลิต ด้านผู้ประกอบการ และพนักงาน ด้านการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และการขนส่ง และด้านการจัดจำหน่าย โดยเรียงลำดับ ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อที่ผ่านจากมากไปหาน้อยดังนี้ ปลาต้ม รongลงมาได้แก่ ข้าวสารอินทรีย์ ท้องม้วน ชา บัว กล้วยฉาบบ้านโคกสะอาด และพริกแกง ตามลำดับ ส่วนข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ได้นำมาสนทนา กลุ่มเพื่อหาแนวทางการพัฒนาเพื่อจัดทำเป็นข้อเสนอเชิงนโยบายขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออก ตลาดอาเซียน ได้แก่ 1) พัฒนาสถานประกอบการ ต้องแยกเป็นสัดส่วนเพื่อไม่ให้ปนเปื้อนและ ควบคุมความสะอาด ดังนั้นควรจัดพื้นที่เพื่อจัดทำสถานที่ผลิตบ้านสมาชิกคนใดคนหนึ่ง และระดม ทุนในกลุ่มเพื่อจัดทำโรงเรือนใช้เป็นสถานประกอบการการผลิตเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล 2) อุปกรณ์ ต้องไม่ใช้ร่วมกับการผลิตอาหารอื่น ๆ และสิ่งที่ต้องห้ามตามหลักการศาสนาอิสลาม ดังนั้นผู้ประกอบการระดมทุนเพื่อจัดหาอุปกรณ์สำหรับการผลิตสินค้าของกลุ่ม และ ผู้ประกอบการรายเดียว ต้องมีการบริหารจัดการเงินในกิจการเพื่อให้มีทุนในการซื้ออุปกรณ์ไว้ และ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้การส่งเสริมและสนับสนุนอุปกรณ์สำหรับผู้ประกอบการ และ 3) ความรู้เรื่องมาตรฐานฮาลาล หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมและสนับสนุนจัดหาวิทยากรให้ ความรู้มาตรฐานฮาลาลผ่านกระบวนการอบรมให้สมาชิกในกลุ่มผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่ง ผลิตภัณฑ์ และผู้ผลิตที่มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อนำไปประกอบธุรกิจในการจัดการและควบคุม กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐานฮาลาล

คำสำคัญ (Keywords) : แนวทางการพัฒนา, สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์, ผู้ประกอบการ, ฮาลาล, ตลาดอาเซียน

Abstract

The objectives of this mixed-method research were to assess OTOP products of entrepreneurs along the Thai-Cambodian border and to provide a guideline for the development of OTOP products for Halal certification to export to the ASEAN market. The quantitative data was collected from 13 OTOP entrepreneurs who produce 13 food products in Kap Choeng district, Surin province through a questionnaire and an assessment form. Statistics used for data analysis were frequency and percentage. According to a qualitative study, a focused-group discussion of 48 participants comprise of OTOP entrepreneurs, experts from Community Development Office, experts from the Central Islamic Council of Thailand, and lecturers of Surindra Rajabhat University to provide development guidelines for OTOP products. The results of focused-group discussion were prepared as a proposed policy to develop OTOP products for Halal certification to export to the ASEAN market of entrepreneurs along the Thai-Cambodian border.

The assessment results of OTOP products according to the regulations of the Central Islamic Council of Thailand regarding the management of Halal business B.E. 2558 (2015), in Section 2, regarding auditing for Halal certification, in terms of business establishment, raw materials, product components and storage, production process, entrepreneurs and employees, product storage and transportation, and distribution the study showed that products that have passed the inspection standards for Halal certification can be sorted in descending order as follows; pickled fish, organic rice, Thong Muan (a kind of sweetmeats), lotus tea, crispy banana of Ban Koke Sa-ard, and curry paste. Sections that did not pass the criteria were brought to the focused-group discussion to find ways to develop in order to prepare a proposed policy for Halal certification for exporting to the ASEAN

Citation : นฤมล วลีประทานพร, นภาพรพรณ พัฒนฉัตรชัย, พิมภัสสร ชูตระกูล, ศรีัญญา นาเหนือ, ณภัทษา ปานเจริญ, ปรียา งามสอาด และไพรวะช งามสอาด. (2566). แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชาเพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน. *วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น*. 7(2) : 89-110.
DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2023.xx>

market. 1) Establishment development – the establishments must be separated to avoid contamination and to control cleanliness. Therefore, the area should be allocated for a production at the house of any member. In addition, funds must be raised within the group to build a house to be used as a production place to meet the Halal standards. 2) Equipment – the equipment must not be used in conjunction with other food production and things that are prohibited according to Islamic principles. Therefore, entrepreneurs need to raise funds to procure equipment for the production of group products. There should be only one entrepreneur. In addition, there must be money management in order to have the capital to purchase equipment. Moreover, relevant agencies must promote and support equipment for entrepreneurs. 3) Knowledge of Halal standards – Relevant agencies should promote and support the recruitment of trainers to educate Halal standards through the training process for members of the OTOP entrepreneurs and manufacturers involved in order to managing and controlling the production process to be in accordance with Halal standards.

Keywords : Development Guideline, OTOP Product, Entrepreneur, Halal, ASEAN Market

บทนำ (Introduction)

ปัจจุบันรัฐบาลไทยได้สนับสนุนให้ก่อตั้งศูนย์บริหารกิจการศาสนาอิสลามแห่งชาติเฉลิมพระเกียรติ หรือสำนักจุฬาราชมนตรี เป็นศูนย์กลางการบริหารกิจการศาสนาอิสลามโดยมีหน้าที่ประสานงาน ให้ความรู้ และเป็นศูนย์กลางแลกเปลี่ยนข่าวสารและส่งเสริมความสัมพันธ์กับประเทศมุสลิม โดยมีคณะกรรมการกลางแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่าง ๆ และคณะกรรมการอิสลามประจำมัสยิดทั่วประเทศเป็นผู้ดูแล ในการสนับสนุนนโยบายจากภาครัฐด้านธุรกิจและสินค้าฮาลาล ตามยุทธศาสตร์การส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพธุรกิจสินค้าและบริการบริเวณแนวชายแดนไทย-กัมพูชาฮาลาล พ.ศ.2559 -2563 โดยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยได้ให้ข้อมูลว่า มีสถานประกอบการได้รับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลประมาณ 5,000 แห่ง ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกสินค้าอาหารไปยังประเทศมุสลิมอันดับที่

Citation : นฤมล วลีประทานพร, นภาพรพรณ พัฒนฉัตรชัย, พิมภัสสร ชุตระกุล, ศรีัญญา นาเหนือ, ณภัทษา ปานเจริญ, ปรียา งามสอาด และไพรวะช งามสอาด. (2566). แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชาเพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน. *วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น*. 7(2) : 89-110.
DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisru.2023.xx>

10 ของโลกมูลค่าส่งออกประมาณ 6,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ มีสัดส่วนร้อยละ 3.7 ของมูลค่าการค้าอาหารในกลุ่มประเทศมุสลิมโดยรวมและมีอัตราขยายตัวร้อยละ 8 ต่อปี (Information Center for Thai Businesses in China in Xi'an, Consulate General in Xi'an, 2017) อาหารฮาลาลจึงถือว่าเป็นตลาดที่ใหญ่ และเติบโตขึ้นไปเรื่อย ๆ จึงควรเจาะตลาดอาหารฮาลาลเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดให้มากขึ้น รัฐบาลจึงมีนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกและได้แปลงนโยบายสู่การปฏิบัติอย่างจริงจัง ทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบ การส่งเสริมผู้ประกอบการ การแสวงหาตลาดและการพัฒนากลไกการรับรองมาตรฐาน ฮาลาลให้เป็นที่น่าเชื่อถือ โดยอำนาจหน้าที่ในการตรวจรับรองฮาลาลเป็นอำนาจหน้าที่ขององค์กรศาสนาอิสลามเท่านั้น คือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (Ruangkanlapawong and Ruangkanlapawong, 2015 : 17) ทั้งนี้ในประเทศไทยยังพบปัญหาของผู้ประกอบการส่วนมากที่ยังไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล ที่ถูกต้องตามหลักของศาสนาอิสลาม ตั้งแต่กระบวนการผลิต สถานที่ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร และรวมถึงขั้นตอนการขนส่งและเก็บรักษาสินค้า (Wonginka and others, 2015 : 1)

สำหรับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เป็นโครงการตามนโยบายรัฐบาล ซึ่งมีหน่วยงานทั้งหมด 4 กระทรวงเป็นผู้ผลักดัน ได้แก่ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร และกระทรวงการคลัง มีนโยบายที่สำคัญ คือ การขับเคลื่อนการพัฒนาเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันระยะยาว (Gaysornbua, 2013) เนื่องจากเป็นการผลิตสินค้าจากทรัพยากรธรรมชาติและภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตโดยผู้ประกอบการในชุมชน ซึ่งเป็นการพึ่งตนเอง โดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ บนฐานภูมิปัญญา โดยกระทรวงอุตสาหกรรมจำแนกผลิตภัณฑ์ออกเป็น 6 ประเภท คือ อาหาร สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เครื่องใช้และเครื่องประดับ ตกแต่ง ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร และยา เครื่องดื่ม และของที่ระลึกและศิลปะประดิษฐ์ โดยสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในประเทศไทย ผลิตขึ้นจากทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นที่หลากหลายที่เป็นทั้งกับข้าวและขนมต่าง ๆ เช่น น้ำพริก ปลาต้ม ก๋วยเตี๋ยว ทองม้วน ข้าวเกรียบ ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย (Piyaphrai, 2014)

อำเภอกาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ เป็นอำเภอที่มีอาณาเขตติดกับแนวชายแดนไทย - กัมพูชา มีผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทกลุ่มปรับตัวสู่การพัฒนา หรือกลุ่ม Quadrant D และกลุ่มนวัตกรรมวิถึ ซึ่งมีสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์หลายประเภท เช่น ผ้าไหมสมุนไพร ของใช้ และอาหาร ผลิตจากภูมิปัญญาและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นกลายเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าสอดคล้องกับวัฒนธรรมของท้องถิ่น และ

เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคมุสลิมทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ การขอเครื่องหมายรับรองฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ถือเป็นกลยุทธ์ที่มีความจำเป็นสำหรับผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร (Chiarakul, 2014 : 185) ดังนั้น การพัฒนาโดยหาแนวทางพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย – กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาล ส่งออกสู่ตลาดอาเซียนนั้นจะช่วยแก้ไขปัญหาความยากจนให้กับประชาชน และแก้ปัญหาวิกฤตทางเศรษฐกิจ ซึ่งถือว่าเป็นโอกาสทางการตลาดกลุ่มมุสลิมที่มีความน่าสนใจเพราะเป็นตลาดขนาดใหญ่และมีอำนาจซื้อ แต่สินค้าจะต้องมีเครื่องหมายฮาลาล สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์จะส่งออกสู่ตลาดอาเซียนในกลุ่มเป้าหมายนี้ ต้องพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้การรับรองฮาลาลเพื่อส่งออกไปยังกลุ่มตลาดเป้าหมายในอาเซียน อันจะสามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ผู้ผลิต ผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์บริเวณชายแดนไทย – กัมพูชา ได้อย่างมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

วัตถุประสงค์การวิจัย (Research Objectives)

1. เพื่อประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน
2. เพื่อหาแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน

วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methods)

ในการวิจัยแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน มีวิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เพื่อประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน

การประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 1 โดยใช้

ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยได้กำหนดประชากร แบบเฉพาะเจาะจง ได้แก่ ผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตค้าประเภทอาหาร กลุ่มปรับตัวเพื่อการพัฒนา หรือ กลุ่ม Quadrant D อำเภอกาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ มีจำนวนผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร มี 13 ผลิตภัณฑ์ โดยคัดเลือกจากผู้ประกอบการที่ปัจจุบันยังคงดำเนินการประกอบธุรกิจ ที่เป็นหัวหน้ากลุ่มสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร จำนวน 13 คน

ตารางที่ 1 กลุ่มเป้าหมายผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร อำเภอกาบเชิง จังหวัดสุรินทร์

ลำดับ	ตำบล	ประชากร	กลุ่มเป้าหมาย	ผลิตภัณฑ์
1.	ตำบลคูตัน	7	3	กล้วยฉาบ บ้านโคกสะอาด พริกแกง บ้านโคกสะอาด น้ำสมุนไพร บ้านโสรถาวร
2.	ตำบลตะเคียน	3	3	ขนมไทย บ้านตะเคียน กล้วยฉาบ บ้านตะเคียน ข้าวอินทรีย์ บ้านตะเคียน
3.	ตำบลกาบเชิง	12	3	ทองม้วน บ้านเขื่อนแก้ว ปลาแดดเดียว บ้านโคกกลางสามัคคี ชาบัว บ้านโคกกลางสามัคคี
4.	ตำบลโคกตะเคียน	1	1	กะหรี่ปั๊ป บ้านไทรงาม
5.	ตำบลด่าน	7	2	ไข่เค็ม บ้านด่านพัฒนา ปลาสาม บ้านเกษตรถาวร
6.	ตำบลแฉ่งมุด	2	1	น้ำพริกยาละเอียด บ้านโคกพยุ่ง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม มีวิธีการสร้างโดยทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องและข้อมูลจากระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558 ในหมวดที่ 2 ว่าด้วยเรื่องการตรวจสอบเพื่อการรับรองฮาลาล นำข้อมูลที่ได้มาสร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์การวิจัย จากนั้นนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญและหัวหน้างานฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ตรวจสอบแบบสอบถามในข้อคำถาม จากนั้นนำมาปรับปรุงแก้ไขปรับปรุงเป็นแบบสอบถามที่สมบูรณ์ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลประชากรศาสตร์ของผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ อำเภอ กาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้

ตอนที่ 2 ข้อมูลสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ได้แก่ วัตถุประสงค์ ส่วนประกอบ

ตอนที่ 3 การประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดน ไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาล ผู้ส่งออกตลาดอาเซียน ได้แก่ ด้านสถานประกอบการ ด้านวัตถุดิบ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษา ด้านกระบวนการผลิต ด้านผู้ประกอบการและพนักงาน ด้านการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และการขนส่ง และด้านการจัดจำหน่าย

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

การหาคุณภาพของเครื่องมือที่ออกแบบไว้ตามโครงสร้างของแบบสอบถามนำเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน เป็นการตรวจสอบว่าแบบสัมภาษณ์สามารถวัดได้ตรงตามเนื้อหาและครอบคลุมวัตถุประสงค์ เก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร งานวิจัยรวมทั้งเอกสารวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง และเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามโดยเก็บรวบรวมข้อมูลให้ครอบคลุมตามกรอบและวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

1. การสังเกต (Observation) โดยมีส่วนร่วม ในลักษณะของการเข้าไปมีส่วนร่วมและสังเกตอย่างไม่มีส่วนร่วมการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) โดยสัมภาษณ์ผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จากแนวคำถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นตามวัตถุประสงค์คำถามการวิจัยและกรอบแนวคิดการวิจัย ด้านสถานประกอบการ ด้านวัตถุดิบ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษา ด้านกระบวนการผลิต ด้านผู้ประกอบการและพนักงาน ด้านการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และการขนส่ง และด้านการจัดจำหน่าย

2. การจัดบันทึกและการบันทึกข้อมูลซึ่งสามารถทำการบันทึกข้อมูลเป็นลายลักษณ์อักษร การบันทึกด้วยเครื่องบันทึกเสียง การบันทึกภาพนิ่งด้วยกล้องถ่ายภาพ เพื่อยืนยันข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลโดยนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้จากแบบสอบถาม ผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ อำเภอกาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ นำมาเรียบเรียงบรรยาย และวิเคราะห์ค่าสถิติความถี่และร้อยละ และนำผลสรุปจากวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อหาแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน

ขั้นตอนที่ 2 หาแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน การหาแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน โดยนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์สัมภาษณ์และการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม ในขั้นตอนที่ 1 นำมากรสนทนากลุ่ม โดยคัดเลือกผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง ได้แก่ หัวหน้ากลุ่มและสมาชิกผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ อำเภอกาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ ที่ผลิตสินค้าประเภทอาหาร ผู้เชี่ยวชาญจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ และคณาจารย์คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ รวม จำนวน 48 คน เพื่อหาแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์เชิงปริมาณนำมาสนทนากลุ่มและจัดทำเป็นข้อเสนอเชิงนโยบายแนวทางการพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย – กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน

ขั้นตอนที่ 3 ประเมินแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ของผู้ประกอบการบริเวณแนวชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน นำผลจากการสนทนากลุ่ม สรุปประเด็นแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ของผู้ประกอบการบริเวณแนวชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน ให้

ผู้เชี่ยวชาญประเมินผล โดยสรุปผลจากการวิจัย ให้ผู้เชี่ยวชาญ 7 ท่าน ประเมินแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ของผู้ประกอบการบริเวณแนวชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน

ผลการวิจัย (Research Results)

ผลการศึกษาข้อมูลประชากรศาสตร์ของผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ อำเภอท่ง จังหวัดสุรินทร์ พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 51- 60 ปี การศึกษาระดับมัธยมต้น/มัธยมปลายหรือเทียบเท่า ประกอบอาชีพหลัก เกษตรกร มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 5,000-10,000 บาท เป็นผู้ประกอบการประเภทกลุ่ม จำแนกตามผลิตภัณฑ์ ได้แก่ กลัวยฉาบบ้านโคกสะอาด กลัวยฉาบบ้านตะเคียน กะหรี่ปั๊บ ขนมไทย ข้าวสารปลอดสารพิษ ไข่เค็มชาบัว ทองม้วน น้ำพริกยาละเอียด น้ำสมุนไพร ปลาแดดเดียว ปลาต้ม และพริกแกง

ผลการประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาล สู่การส่งออกตลาดอาเซียน ได้แก่ ด้านสถานประกอบการ ด้านวัตถุดิบ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษา ด้านกระบวนการผลิต ด้านผู้ประกอบการ และพนักงาน ด้านการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และการขนส่ง และด้านการจัดจำหน่าย ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละจำนวนและร้อยละการประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาล สู่ออกตลาดอาเซียน ในภาพรวม

ลำดับ	ประเมินการผลิตอาหารเพื่อขอรับรองฮาลาล	ประเภทผลิตภัณฑ์												รวมผ่าน	ร้อยละ	รวมไม่ผ่าน	ร้อยละ		
		กล้วยฉาบโคกสะอาด	กล้วยฉาบตะเคียน	กะหรี่ปั๊ปป	ขนมไทย	ข้าวสารอินทรีย์	ไข่เค็ม	ข้าวบัว	ทองม้วน	น้ำพริกขยละเอียด	น้ำดื่มสมุนไพร	ปลาแดดเดียว	ปลาต้ม					พริกแกง	
สถานประกอบการ																			
1	สถานประกอบการ ต้องสะอาดตามมาตรฐานอุตสาหกรรม และมาตรฐานอื่น ๆ ที่ควบคุมสถานประกอบการ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	1	7.7	12	92.3
2	สถานที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องไม่ปะปนกับการผลิตที่ไม่ฮาลาล และให้แยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยชัดเจน เช่น มีกำแพงกัน หรือ แยกโรงงาน เป็นต้น	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	✓	x	2	15.4	11	84.6	
3	สถานที่ผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	1	7.7	12	92.3	
4	สถานที่ผลิตต้องไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มนำฮาลาลเข้าไปเกี่ยวข้องด้วยอย่างเด็ดขาด	x	x	x	x	✓	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	4	30.8	9	69.2	
5.	ผู้ประกอบการมีมาตรการในการควบคุมและป้องกันปัจจัยที่เสี่ยงที่ส่งผลต่อการเกิดสิ่งที่ไม่สะอาดตามระเบียบข้อกำหนดระบบมาตรฐานฮาลาล เช่น สัตว์พาหะ หรือ สิ่งแวดล้อมรอบสถานที่ผลิต	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	1	7.7	12	92.3	

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ลำดับ	ประเมินการผลิตอาหารเพื่อขอรับรองฮาลาล	ประเภทผลิตภัณฑ์												รวมผ่าน	ร้อยละ	รวมไม่ผ่าน	ร้อยละ	
		กล้วยฉาบโคกสะอาด	กล้วยฉาบตะเคียน	กะหรี่ปั๊บบ	ขนมไทย	ข้าวสารอินทรีย์	ไข่เค็ม	ข้าวบัว	ทองม้วน	น้ำพริกขี้หนูเค็ม	น้ำสมุนไพร	ปลาแดดเดียว	ปลาส้ม					พริกแกง
วัตถุประสงค์/ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษา																		
6	วัตถุประสงค์และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภคได้และไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือคุณสมบัติยืนยัน	✓	×	×	✓	✓	×	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓	9	69.2	4	30.8
7	วัตถุประสงค์ที่เตรียมไว้ใช้ในการผลิตต้องเก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่สะอาดไม่มีสัตว์เข้าไปเกี่ยวข้องด้วย เช่น สุนัข แมว และอื่นๆ	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	✓	×	2	15.4	11	84.6
8	วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลต้องเก็บรักษาแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด	×	×	×	×	✓	×	✓	×	×	×	×	✓	×	3	23.1	10	76.9
9	วัตถุประสงค์ที่มีมาตรการที่ดีในการจัดซื้อ เช่น การประเมินผู้ขาย ผู้ส่งมอบ การขึ้นทะเบียนผู้ขาย และการจัดทำทะเบียนวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ ฮาลาล	✓	×	×	✓	✓	×	✓	✓	×	✓	×	✓	✓	8	61.5	5	38.5
กระบวนการผลิต																		
10	การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตเมื่อล้างน้ำโดยการจุ่ม หรือน้ำซังในภาชนะ และต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุดิบ หรือส่วนประกอบที่ใช้โดยทั่วถึง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	✓	✓	✓	12	92.3	1	7.7
11	ในการล้างครั้งสุดท้าย น้ำที่ใช้ล้างไหลผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่จะใช้ในการผลิตอีกไม่ได้	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	13	100	0	0

Citation : นฤมล วลีประทานพร, นภาพรพรณ พัฒนฉัตรชัย, พิมภัสสร ชูตระกูล, ศรีัญญา นาเหนือ, ณภัทษา ปานเจริญ, ปรีญา งามสอาด และไพรวะช งามสอาด. (2566). แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชาเพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 7(2) : 89-110.

DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisru.2023.xx>

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ลำดับ	ประเมินการผลิตอาหารเพื่อขอรับรองฮาลาล	ประเภทผลิตภัณฑ์												รวมผ่าน	ร้อยละ	รวมไม่ผ่าน	ร้อยละ	
		กล้วยฉาบโคกสะอาด	กล้วยฉาบตะเคียน	กะหรี่ปั๊บบ	ขนมไทย	ข้าวสารอินทรีย์	ไข่เค็ม	ข้าวบัว	ทองม้วน	น้ำพริกขี้หนูเค็ม	น้ำสมุนไพร	ปลาแดดเดียว	ปลาส้ม					พริกแกง
12	อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทุกชนิดถ้าใช้ในการผลิตที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามหลักการศาสนาอิสลามก่อน จึงจะใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้	✓	×	×	✓	✓	×	✓	✓	×	✓	×	✓	×	7	53.8	6	46.2
13	อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะใช้ และเก็บรักษาปะปนกับอุปกรณ์ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ได้โดยเด็ดขาด	×	✓	×	×	✓	✓	×	✓	×	✓	×	✓	×	6	46.2	7	53.8
14	มาตรการในการควบคุมเรื่องน้ำใช้ในสถานประกอบการ และวิธีการสำรองจัดเก็บเพื่อการใช้มีประสิทธิภาพสามารถป้องกันสิ่งสกปรกตามระบบมาตรฐานฮาลาล	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	1	7.7	12	92.3
ผู้ประกอบการ/พนักงาน																		
15	ขณะผลิตและหยุดพักผ่อนระหว่างผลิตผู้ประกอบการพนักงานที่ผลิต ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด เช่น เนื้อสุกร และแอลกอฮอล์ หรือสัมผัสกับสุนัข	×	×	×	×	×	×	×	✓	×	✓	×	✓	×	3	23.1	10	76.9
16	ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้ว ต้องเก็บรักษาออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะแยกอยู่ในกล่องบรรจุภัณฑ์แล้วก็ตาม	✓	✓	×	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11	84.6	2	15.4
17	การขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด	✓	✓	×	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11	84.6	2	15.4	
การจัดจำหน่าย																		
18	ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ต้องแยกจำหน่าย ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ต้องไม่ปะปนกันแม้ว่าจะจัดจำหน่ายอยู่ในบรรจุภัณฑ์ก็ตาม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	13	100	0	0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ลำดับ	ประเมินการผลิตอาหารเพื่อขอรับรองฮาลาล	ประเภทผลิตภัณฑ์												รวมผ่าน	ร้อยละ	รวมไม่ผ่าน	ร้อยละ	
		กล้วยฉาบโคกสะอาด	กล้วยฉาบตะเคียน	กะหรี่ปั๊ป	ขนมไทย	ข้าวสารอินทรีย์	ไข่เค็ม	ข้าวบัว	ทองม้วน	น้ำพริกขี้หนูเค็ม	น้ำสมุนไพร	ปลาแดดเดียว	ปลาส้ม					พริกแกง
19	การจัดจำหน่ายโดยไม่มีบรรจุภัณฑ์หรือแกะถุงบรรจุออกจำหน่าย ต้องจัดไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	✓	✓	✓	12	92.3	1	7.7
20	อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการจัดจำหน่ายทุกชนิด จะต้องไม่ใช่ปะปนกับสิ่งไม่ฮาลาล ถ้าเกิดการปะปนขึ้น จะต้องทำการล้างให้สะอาดตามหลักการศาสนาอิสลาม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	13	100	0	0	
รวมผ่าน		9	8	5	8	16	8	12	13	7	10	8	19	9				
คิดเป็นร้อยละ		45	40	25	40	80	40	60	65	35	50	40	90	45				
รวมไม่ผ่าน		11	12	15	12	4	12	8	7	13	10	12	1	11				
คิดเป็นร้อยละ		54	60	75	60	20	60	40	35	65	50	60	10	54				

จากตาราง พบว่า การประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน เมื่อเมื่อพิจารณาจำแนกเป็นรายผลิตภัณฑ์ ในภาพรวม โดยเรียงลำดับผลิตภัณฑ์ที่มีข้อที่ผ่านจากมากไปหาน้อย 5 ลำดับแรก ดังนี้ปลาส้ม (ร้อยละ 90) รองลงมาได้แก่ ข้าวสารอินทรีย์ (ร้อยละ 80) ทองม้วน (ร้อยละ 65) ข้าวบัว (ร้อยละ 60) กล้วยฉาบบ้านโคกสะอาด (ร้อยละ 45) และพริกแกง (ร้อยละ 45) ตามลำดับ ส่วนผลิตภัณฑ์ที่มีจำนวนข้อที่ผ่านน้อยที่สุด คือ กะหรี่ปั๊ป (ร้อยละ 25)

แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณแนวชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน



ภาพที่ 1 กิจกรรมการสนทนากลุ่ม

แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณแนวชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน โดยการจัดสนทนากลุ่ม ณ ห้องประชุม สำนักงานอำเภอทาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ ในวันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ.2562 มีผู้เข้าร่วมจำนวน 48 คน ประกอบด้วย พัฒนาการอำเภอทาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ และนักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ อำเภอทาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ ประธานชมรมผู้นำอาชีพอำเภอทาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ หัวหน้างานวิชาการและส่งเสริมการพัฒนาระบบฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณาจารย์คณะวิทยาการจัดการ และผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์อำเภอทาบเชิง จังหวัดสุรินทร์ ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มได้แสดงความคิดเห็นไปในทิศทางเดียวกัน คือ 1. พัฒนาสถานประกอบการ โดยการผลิตอาหารตามหลักมาตรฐานฮาลาล เน้นเรื่องความสะอาด ในด้านสถานที่ผลิต คือ ความสะอาดของสถานประกอบการคือในพื้นที่การผลิตการควบคุมพื้นที่การผลิตให้ชัดเจน โดยพื้นที่ในการผลิตจะต้องไม่มีการปนเปื้อนกับสิ่งอื่น ๆ และ มีการควบคุมสัตว์พาหะ การป้องกันการปนเปื้อนด้านกายภาพ การควบคุมด้านสุขาภิบาลที่เกี่ยวข้อง ดังนั้นผู้ประกอบการต้องมีกระบวนการในการควบคุมสัตว์พาหะอย่างมีประสิทธิภาพและครอบคลุมเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคและความสกปรก ดังนั้นควรแยกสถานประกอบการผลิตเป็นส่วนส่วนเพื่อไม่ให้ปนเปื้อนและควบคุมความสะอาด โดยจัดพื้นที่เพื่อจัดทำสถานที่ผลิตบ้านสมาชิกคนใดคนหนึ่ง และระดมทุนในกลุ่มเพื่อจัดทำโรงเรือนใช้เป็นสถานประกอบการเพื่อการผลิตเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล 2. จัดหาอุปกรณ์สำหรับที่ใช้เฉพาะในการผลิตสินค้าเท่านั้น คือ

อุปกรณ์ต้องไม่ใช้ร่วมกับการผลิตอาหารอื่น ๆ และสิ่งที่จะต้องห้ามตามหลักการศาสนาอิสลาม โดยจัดหาอุปกรณ์ด้วยการระดมทุนเพื่อจัดหาอุปกรณ์สำหรับการผลิตสินค้าของกลุ่ม และผู้ประกอบการรายเดียว ต้องมีการบริหารจัดการเงินในกิจการเพื่อให้มีทุนในการซื้ออุปกรณ์ไว้สำหรับผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้การส่งเสริมและสนับสนุนอุปกรณ์

3. ความรู้เรื่องมาตรฐานฮาลาลสำหรับผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมสนับสนุนให้ความรู้มาตรฐานฮาลาล โดยกระบวนการอบรมให้กับสมาชิกในกลุ่มผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์และผู้ผลิตที่มีเกี่ยวข้อง ตั้งแต่กระบวนการ เตรียมสถานที่ในการผลิต วัตถุดิบ การเก็บรักษา ขั้นตอนวิธีการกระบวนการผลิต การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การขนส่งและการจัดหน่าย

อภิปรายผลการวิจัย (Research Discussion)

ผลการวิจัยเรื่อง แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย – กัมพูชา เพื่อรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน ผู้วิจัยสามารถอภิปรายผลการวิจัย

การประเมินสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน พบว่า เมื่อพิจารณาจำแนกเป็นรายผลิตภัณฑ์ในภาพรวม โดยเรียงลำดับผลิตภัณฑ์ที่มีข้อที่ผ่านจากมากไปหาน้อย 5 ลำดับแรก ดังนี้ปลาสมรลงมาได้แก่ ข้าวสารอินทรีย์ ท้องม้วน ซาบว ก๊วยฉาบบ้านโคกสะอาด และพริกแกงตามลำดับ ส่วนผลิตภัณฑ์ที่มีจำนวนข้อที่ผ่านน้อยที่สุด คือ กะหรี่ปั๊บ ทั้งนี้ยังพบว่าสถานประกอบการ ยังขาดมาตรการในการควบคุมและป้องกันปัจจัยที่เสี่ยงที่ส่งผลต่อการเกิดสิ่งที่ไม่สะอาด เช่น สัตว์พาหะ หรือ สิ่งแวดล้อมรอบสถานที่ผลิต โดยตามระเบียบข้อกำหนดระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 ในหมวดที่ 2 ว่าด้วยเรื่องการตรวจสอบเพื่อการรับรองฮาลาล มาตรการใน การควบคุมเรื่องน้ำใช้ในสถานประกอบการ และวิธีการสำรองจัดเก็บเพื่อการใช้มีประสิทธิภาพสามารถป้องกันสิ่งสกปรกตามระบบมาตรฐานฮาลาล สถานที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องไม่ปะปนกับการผลิตที่ไม่ฮาลาล และให้แยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยชัดเจน เช่น มีกั้นกำแพงกั้น หรือ แยกโรงงาน วัตถุดิบที่เตรียมไว้ใช้ใน

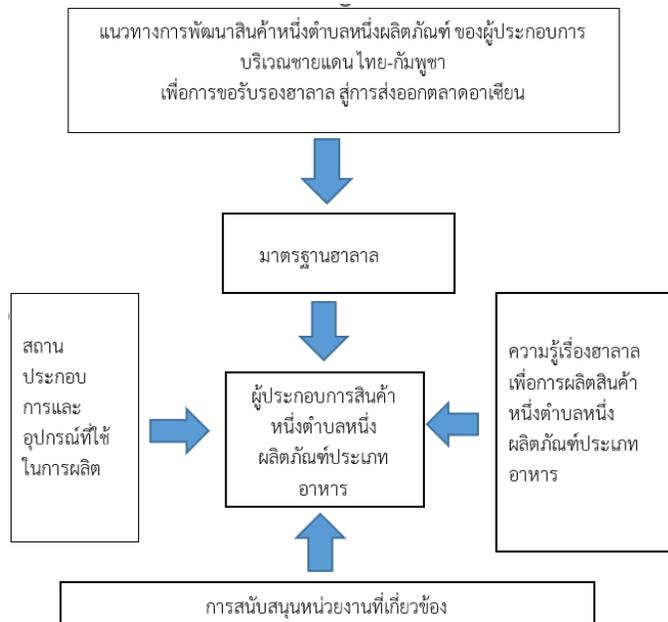
การผลิตต้องเก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่สะอาดไม่มีสัตว์เข้าไปเกี่ยวข้องด้วย เช่น สุนัข แมว และอื่น ๆ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ต้องเก็บรักษาแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ขณะผลิต และหยุดพักก่อนระหว่างผลิต ผู้ประกอบการและพนักงานที่ผลิต ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล โดยเด็ดขาด เช่น เนื้อสุกร และแอลกอฮอล์ หรือสัมผัสกับสุนัข อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะใช้ และเก็บรักษาปะปนกับอุปกรณ์ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ได้โดยเด็ดขาด อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทุกชนิดถ้าใช้ในการผลิตที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามหลักการศาสนาอิสลามก่อน

ทั้งนี้จากผลการประเมินดังกล่าว นำมาสรุปเป็นแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณแนวชายแดนไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาลสู่การส่งออกตลาดอาเซียน ได้ 3 แนวทาง คือ 1) การพัฒนาสถานประกอบการ คือ สถานที่ผลิต การควบคุมพื้นที่การผลิตให้ชัดเจน การแบ่งพื้นที่การผลิต พื้นที่ต้องไม่มีการปนเปื้อนกับสิ่งอื่น ๆ มีการควบคุมสัตว์พาหะ การป้องกันการปนเปื้อนด้านกายภาพ การควบคุมด้านสุขาภิบาลที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสถานประกอบการเพื่อใช้ในการผลิตควรจัดพื้นที่เพื่อจัดทำสถานที่ผลิตบ้านสมาชิกคนใดคนหนึ่งหรือ ระดมทุนในกลุ่มเพื่อจัดทำโรงเรือนใช้เป็นสถานประกอบการเพื่อการผลิตเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล สอดคล้องกับงานวิจัยของ Songsangchai (2016) ศึกษาการจัดการด้านการรับรองมาตรฐานฮาลาลที่ส่งผลต่อการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหารไทย พบว่า กระบวนการผลิตในเรื่องสถานที่ต้องมีความสะอาดปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนและแยกออกจากการผลิตที่ไม่ฮาลาล 2) จัดหาอุปกรณ์สำหรับที่ใช้เฉพาะในการผลิตสินค้านั้น โดยอุปกรณ์ในการผลิตสินค้านั้นจะต้องสะอาดและต้องไม่ใช้ร่วมกับสิ่งที่จะต้องห้ามตามหลักการศาสนาอิสลาม อีกทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้การส่งเสริมและสนับสนุน สอดคล้องกับ The Central Islamic Council of Thailand (2019) ที่ได้ประกาศใช้ ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน พ.ศ.2558 ตามหมวดที่ 2 การตรวจสอบเพื่อการรับรองฮาลาล และการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลให้ดำเนินการเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทุกชนิด ถ้าเคยใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลมาก่อนต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามก่อน จึงจะนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลอาจจะใช้หรือเก็บรักษาปะปนกับ

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลไม่ได้ และ 3) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการจัดอบรมให้สมาชิกในกลุ่มหรือผู้ผลิตที่เกี่ยวข้องมีความรู้เรื่องฮาลาลเพื่อนำไปใช้ในการผลิต ทำให้ผลิตได้อย่างต่อเนื่อง ถูกต้องตามมาตรฐานฮาลาล สอดคล้องกับการวิจัยของ Suwanwat (2017) ได้ศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ผลการศึกษาพบว่า สถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่าย ต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสถานประกอบการ หรือร้านค้าจัดจำหน่ายนั้น และต้องมีความสะอาดตามสุขอนามัย ทั้งนี้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมาให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับกระบวนการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลให้ได้การรับรองตามหลักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ซึ่งจะสามารถช่วยให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจมากยิ่งขึ้น

ความรู้ใหม่ (New Knowledge)

แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดน ไทย-กัมพูชา เพื่อการขอรับรองฮาลาล ผู้ส่งออกตลาดอาเซียน โดยมีแนวทางการพัฒนาในด้านสถานประกอบการคือสถานที่ผลิต อุปกรณ์ในการผลิตและความรู้เรื่องมาตรฐานฮาลาลสำหรับผู้ประกอบการ แนวทางการพัฒนาดังกล่าวต้องได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตและการส่งออกสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร อีกทั้งการสร้างแรงจูงใจในการผลิตและการส่งออก และการให้ข้อมูลการค้าและกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายสินค้าฮาลาลที่ถูกต้อง ซึ่งเกิดเป็นองค์ความรู้ใหม่ ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

ข้อเสนอแนะการวิจัย (Research Suggestions)

1. ข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา เป็นแนวทางให้นำไปปรับใช้การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิต ตลอดจนสถานประกอบการ สถานที่ผลิต อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต ซึ่งผู้ประกอบการต้องมีความพร้อมและความรู้ในเรื่องของมาตรฐานสากล เพื่อนำไปสู่มาตรฐานสากล คือ มาตรฐานฮาลาล

1.2 เพื่อให้เกิดการพัฒนาโดยรวมของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา ต้องได้รับความร่วมมือภายในกลุ่มผู้ประกอบการและหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคีเครือข่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ นำแนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อการขอรับรองฮาลาล ใช้เป็นแนวทางในการกำหนดกลยุทธ์และทิศทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการ

เขียนแผนเพื่อพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ให้เกิดความเข้มแข็ง และมีการบริหารจัดการกลุ่มผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานฮาลาลเพื่อการส่งออกสู่ตลาดอาเซียน

2. ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า การวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาเรื่อง การจัดการมาตรฐาน ฮาลาลในธุรกิจอื่น ๆ นอกจากผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร เช่น วิจัยธุรกิจบริการ ธุรกิจท่องเที่ยว ธุรกิจสินค้าอุปโภค เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการต่อยอดธุรกิจต่อไป และเป็นประโยชน์ในการขยายกลุ่มตลาดเป้าหมาย

2.2 ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า การวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนาผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารจังหวัดสุรินทร์เพื่อขอรับรองฮาลาล ให้ครอบคลุมทุกผลิตภัณฑ์ทั้งจังหวัดเพื่อให้ทราบถึงศักยภาพในการผลิตและการส่งออกได้มากขึ้น เพียงใดและนำไปสู่การสร้างเครือข่ายในการผลิตที่เชื่อมโยงของชุมชนซึ่งจะส่งผลให้เกิดการพัฒนาและสร้างรายได้ในครัวเรือน และในระดับชุมชน

เอกสารอ้างอิง (References)

- จรัสศรี ปิยไพโร. (2557). **ประเภทสินค้า OTOP**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://jarassari2524.wordpress.com/2014/04/29/ประเภทสินค้า-otop/>. สืบค้น 10 มิถุนายน 2564.
- ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์. (2560). การศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน. **วารสารสารสนเทศ**. 16 : 99-112.
- ฐิติมา วงศ์อินคาและคณะ. (2558). การวิเคราะห์ห้คุณค่าอาหารฮาลาล. **วารสารการขนส่งและโลจิสติกส์**. 8 (8) : 1-11.
- ทิชากร เกสรบัว. (2556). แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออกในตลาดอาเซียน. **วารสารมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์**. 30(2) : 155-174.

- ธัญมัย เจียรกุล. (2557). ปัญหาและแนวทางการปรับตัวของ OTOP. **วารสารนักบริหาร Executive Journal**. 34(1) : 177-191.
- ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในจีน ณ นครซีอานสถานกงสุลใหญ่ ณ นครซีอาน. (2560). ฮาลาลไทย. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://thaibizchina.com/wp-content/uploads/2018/11/book-halal-th.pdf>. สืบค้น 10 มิถุนายน 2564.
- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. (2562). **ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริการกิจการฮาลาล พ.ศ.2558**. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย.
- สรารวรรณ เรื่องกัลปวงค์ และอรรรพ เรื่องกัลป์วงค์. (2558). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุงพร้อมทานแช่แข็งภายใต้เครื่องหมายรับรองฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิมในกรุงเทพมหานคร. **วารสารปัญญาภิวัฒน์**. 7(2) : 71-83.
- อริยา ส่งแสงชัย. (2559). **การจัดการด้านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่ส่งผลต่อการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหารไทย**. รายงานการค้นคว้าอิสระหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- Chiarakul, T. (2014). Problems and guidelines for adaptation of OTOP. **Executive Journal Executive Journal**. 34(1) : 177-191. [In Thai]
- Gaysornbua, T. (2013). One Tambon One Product Development Guidelines for export in the ASEAN market. **Journal of Humanities and Social Sciences**. 30(2) : 155-174. [In Thai]
- Information Center for Thai Businesses in China in Xi'an, Consulate General in Xi'an. (2017). **Halal Thai**. [Online]. Available : <https://thaibizchina.com/wp-content/uploads/2018/11/book-halal-en.pdf>. Retrieved June 10, 2021. [In Thai]
- Piyaphrai, J. (2014). **Type of OTOP products**. [Online]. Available : <https://jarassari2524.wordpress.com/2014/04/29/product-type-otop/>. Retrieved June 10, 2021. [In Thai]

- Ruangkanlapawong, S. and Ruangkanlapawong, A. (2015). Factors influencing intention to purchase frozen ready-to-cook and ready-to-eat food products under the Halal certification mark. of Muslim consumers in Bangkok. **Panyapiwat Journal**. 7(2): 71-83. [In Thai]
- Songsangchai, A. (2016). **Management of Halal Food Standard Certification that Affects Competitive Advantage of Thai Food Entrepreneurs**. independent research report Master of Business Administration Program graduate school Bangkok University. [In Thai]
- Suwanwat, C. (2017). A Study of Knowledge and Understanding in Halal Food Business of Communities Surrounding Bansomdejchaopraya Rajabhat University to Support the ASEAN Community. **Information journal**. 16 : 99-112. [In Thai]
- The Central Islamic Council of Thailand. (2019). **Regulations of the Central Islamic Council of Thailand on Halal Affairs Services 2015**. Bangkok: Office of the Central Islamic Council of Thailand. [In Thai]
- Wonginka, T. et al. (2015). Value Chain Analysis of Halal Food. **Journal of Transportation and Logistics**. 8(8) : 1-11. [In Thai]