

## บทที่ 2

### แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง การเปลี่ยนแปลงการให้ความหมายอาหารฮาลาลที่มีผลต่อการบริโภคอาหารของชาวมุสลิมในจังหวัดเชียงใหม่ ผู้วิจัยได้ทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

#### แนวคิดทฤษฎีหลัก

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยใช้แนวคิดในการวิจัย 2 แนวคิด ได้แก่ แนวคิดปรากฏการณ์นิยม โดยให้ความสำคัญกับเรื่องการให้ความหมายตามทฤษฎีปรากฏการณ์นิยม แนวคิดเรื่องฮาลาลและแนวคิดเรื่องฮารอมเป็นแนวคิดหลักในการศึกษา

#### 2.1 ทฤษฎีปรากฏการณ์นิยม (Phenomenology)

ปรากฏการณ์นิยมทางปรัชญามีต้นความคิดมาจากนักปรัชญาชื่อ Edmund Husserl โดยมี Alfred Schultz เป็นผู้ถ่ายทอดตามแนวความคิดของพวกปรากฏการณ์นิยมนั้น มนุษย์จะเป็นผู้สร้างบริบทหรือสภาวะการณ์ขึ้น โดยที่ตนเป็นส่วนหนึ่งของสภาวะการณ์หรือระเบียบสังคม เมื่อเป็นดังนั้นมนุษย์จึงเป็นผู้สร้างสังคมขึ้น แล้วกำหนดความหมายสิ่งต่างๆในสังคมนั้นตามที่ตนเห็นสมควร (Social Order) ขึ้น

นักปรากฏการณ์นิยมเน้นการศึกษากระบวนการกำหนดความหมายเหล่านี้ โดยในการศึกษานั้น ส่วนใหญ่มักจะอาศัยเทคนิคการให้สมาชิกได้หยุดดำเนินชีวิตตามปกติชั่วคราว แล้วให้คิดว่าความจริงนี้ควรเป็นอย่างไร เช่น กายยังรับประทานอาหารอยู่ มีคนแปลกหน้ามาหยิบแก้วน้ำของตนเองไปดื่มหน้าตาเฉย กรณีเช่นนี้จะทำให้ผู้ที่กำลังรับประทานอาหารอยู่คิดถึงขึ้นมาว่าเป็นความจริง ระเบียบการกินอาหารนี้เป็นอย่างไร ควรหรือถูกต้องหรือไม่ ที่คนไม่รู้จักกันจะมาหยิบแก้วน้ำดื่มเฉยๆ ดังนี้ก็จะทำให้เกิดความจริงเกี่ยวกับระเบียบการกินอาหาร

ทั้งนี้ ทฤษฎีปรากฏการณ์นิยมเชื่อว่า โดยธรรมชาตินั้น มนุษย์เป็นนักสร้างสรรค์หรือเป็นผู้สร้าง คือ เป็นผู้มีความคิด เป็นผู้กระทำการสร้างสรรค์งานต่างๆ ขึ้นมา แล้วจึงใช้สิ่งต่างๆเหล่านี้ร่วมกัน มนุษย์เป็นผู้สร้างความจริง (Reality) ขึ้น ขณะที่ดำเนินชีวิตประจำวันจากความจริงที่สร้างขึ้น

กฎเกณฑ์ต่างๆ ก็จะเกิดขึ้น นับตั้งแต่เรื่องเล็กไปถึงเรื่องใหญ่ รวมกันเข้าเป็นความจริงแท้ทางสังคม ที่สมาชิกของสังคมรุ่นหลังก็ทำตามกฎเกณฑ์ของสมาชิกรุ่นก่อน โดยไม่ได้สงสัยว่าทำไมต้องเป็นเช่นนี้ ทำให้เกิดการให้คำจำกัดความ หรือความหมายแก่สิ่งต่างๆ ทุกคนในสังคมยอมรับและเข้าใจ ความหมายเหล่านี้ร่วมกัน แล้วใช้ความหมายเหล่านี้ร่วมกัน

การศึกษาการให้ความหมายของปรากฏการณ์นิยม คือ การศึกษาที่ต้องการทราบความหมาย ภายใน คือ ความรู้สึกนึกคิดของผู้กระทำว่ารู้สึกอย่างไร จึงได้กระทำ หรือ พูด เช่นนั้น

ตามความคิดของนักปรากฏการณ์นิยมนักสังคมวิทยาควรใช้วิธีการค้นคว้าที่เรียกว่า มานุษยวิธี (Ethnomethodology) ซึ่งเป็นวิธีใหม่ทางสังคมวิทยา เทคนิคพื้นฐานที่ใช้ในวิธีนี้ คือ การก่อให้เกิดการหยุดชะงักขึ้นในการดำเนินชีวิตปกติของกลุ่มหรือชุมชนที่ศึกษา แล้วเปรียบเทียบ เรื่องราวของชีวิตก่อนหน้านั้นกับหลังเหตุการณ์ สิ่งที่เราคาดหวังจะได้จากการกระทำเช่นนี้ คือ เหตุการณ์ ที่ทำให้เกิดการชะงักงันในการดำเนินชีวิตจะเป็นเหตุให้ผู้อยู่ในเหตุการณ์ ต้องหยุดแล้วคิดพิจารณา ทบทวนเหตุการณ์ต่างๆ ของสังคมที่ควบคุมชีวิตอยู่ ผลของการศึกษาจะทำให้ได้ทราบ ความเป็นจริงของชีวิตที่ว่าที่แท้จริงเป็นอย่างไร ทำไมจึงดำเนินชีวิตไปเช่นนั้น

ดังนั้น สรุปได้ว่าแนวคิดปรากฏการณ์นิยมอธิบายการให้ความหมายว่า ในชีวิตประจำวัน มนุษย์ให้ความหมายแก่สิ่งที่รับรู้รอบตัวในเชิงกายภาพ ที่เรียกว่า เป็นความหมายปกติธรรมดาและ มีการตีความสิ่งที่มนุษย์รับรู้มันให้มีความหมาย การตีความนี้ทำให้เกิดโลกที่เป็นจริง

โลกที่เป็นจริงตามแนวคิดปรากฏการณ์นิยมจึงเป็นโลกที่เกิดจากการตีความ โลกที่เป็นจริงคือ โลกที่เกิดจากการให้ความหมายของมนุษย์ หรือการให้ความหมายของมนุษย์ต่างหากที่เป็นโลกที่เป็นจริง ตัวอย่างเช่น อิฐที่ก่อขึ้นเป็นบ้านหลังหนึ่งเป็นโลกกายภาพที่ไม่มีความจริงอะไรอยู่ในนั้น แต่การรับรู้ว่าเป็นบ้านหลังนั้นเป็นบ้านของเรา ที่เราผูกพัน ทำให้บ้านนี้เป็นความจริงขึ้นมา เป็นโลกทางสังคม ที่เป็นจริง

ในแนวคิดปรากฏการณ์นิยม มนุษย์เป็นสัตว์โลกชนิดเดียวที่ไม่เพียงลงมือกระทำการ แต่ มนุษย์ยังมีความเข้าใจและการให้ความหมายกับการกระทำนั้นด้วย มนุษย์จึงเป็นสัตว์โลกที่รู้จักการให้ ความหมายของการกระทำ ซึ่งรอยเชื่อมต่อระหว่างการให้ความหมายกับการกระทำ คือ ความเข้าใจ การอธิบายการกระทำของมนุษย์ต้องเกิดจากการเข้าใจการให้ความหมายของมนุษย์ เช่น มนุษย์ ให้ความหมายว่า บ้านคือวิมานของเรา ซึ่งหมายถึงบ้านเป็นที่รวมของความรักและความอบอุ่น และ เมื่อเกิดความเข้าใจเช่นนี้ จึงทำให้สามารถอธิบายเหตุผลของการที่มีความต้องการสร้างบ้านและ มีความรักบ้านของมนุษย์

## 2.2 แนวคิดเรื่องฮาลาล

มุสลิมมีความศรัทธาว่า ไม่มีพระเจ้าอื่นใด นอกจากอัลลอฮ์ นบีมุฮัมมัดเป็นผู้สื่อ (รอซูล) ของ อัลลอฮ์ และมุสลิมมีความเชื่ออย่างมั่นใจว่า อัลลอฮ์ คือผู้สร้างมนุษย์และสรรพสิ่ง ในจักรวาล ดังนั้น คำบัญชาของอัลลอฮ์ (อัล-กุรอาน) คำสอนและแบบอย่างของนบีมุฮัมมัด (ซุนนะห์) จึงเป็นเรื่องที่ มุสลิมจะต้องปฏิบัติตามด้วยความจริงใจและจริงจัง กล่าวคือ ปฏิบัติในสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) และ ไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ห้าม (ฮารอม) ด้วยความ เต็มใจ ฮาลาล-ฮารอม ในอิสลามจึงมิได้หมายความว่า

เพียงการบริโภคอาหารเท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงวิถีการดำเนิน ชีวิตในทุกด้าน เพราะอิสลามคือระบอบแห่งการดำเนินชีวิตของมนุษย์

อาหารฮาลาล (Halal Food) จึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภคอาหารฮาลาล จะต้องมีการควบคุมการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) อัลลอฮฺ (ช.บ) ได้มีบัญชาไว้ในบทที่ 2 วรรคที่ 168 แห่งคัมภีร์ อัล-กุรอาน ความว่า

โอ้มนุษย์ จงบริโภคสิ่งที่ยอนุมัติ (ฮาลาล) ที่ดี (ตอยยิบ) จากสิ่งที่อยู่ในแผ่นดิน และจงอย่าตามบรรดาก้าวเดินของมาร (ชัยตอน) แท้จริงมันคือศัตรูที่ซัดแฉ่งของพวกเขาเจ้า

และ อัลลอฮฺ (ช.บ) ได้กำชับผู้ศรัทธาไว้ในบทที่ 2 วรรคที่ 172 ความว่า โอ้บรรดาผู้ศรัทธา จงบริโภคสิ่งที่เราได้ให้เป็นปัจจัยยังชีพของพวกเขาเจ้า จากสิ่งที่ดีทั้งหลาย และจงขอบคุณ อัลลอฮฺเถิด เฉพาะพระองค์เท่านั้นที่พวกเขาจักเป็นผู้เคารพสักการะ

นบีมุฮัมมัด (ช.ล.) กล่าวว่า ฮาลาล คือ สิ่งที่อัลลอฮฺ ทรงอนุมัติให้เป็นสิ่งที่ถูกต้องในคัมภีร์ของพระองค์ และฮารอม คือ สิ่งที่พระองค์ ได้ทรงห้ามไว้ บรรดานักวิชาการอิสลามได้ให้คำนิยามว่า ฮาลาล คือ สิ่งที่อัลลอฮฺและรอซูล (นบีมุฮัมมัด) อนุมัติ ฮารอม คือ สิ่งที่อัลลอฮฺและรอซูลทรงห้าม มัชบูฮ คือ สิ่งที่ยังมีข้อเคลือบแคลงสงสัยและระบุไม่ได้ว่าฮาลาล หรือ ฮารอม จนกว่าจะวินิจฉัยให้ชัดเจน อย่างไม่อย่างหนึ่ง

## บทบัญญัติที่เกี่ยวกับอาหารฮาลาล

ฮัสมัน แดอาลี อธิบายว่า ความหมายของ ฮาลาล หมายถึง สิ่งที่ยอนุมัติตามบทบัญญัติอิสลาม ซึ่งตรงข้ามกับฮารอม หมายถึง สิ่งที่ต้องห้ามตามบทบัญญัติอิสลาม บทบัญญัติอิสลามที่เกี่ยวกับอาหารเพื่อการบริโภคนั้นมี 3 ประเภท คือ

- 1) อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่ยอนุมัติ
- 2) อาหารฮารอม หมายถึง อาหารที่ไม่อนุมัติ
- 3) อาหารมัชบูฮ หรือ ชุบฮาด หมายถึง อาหารที่ยังมีข้อเคลือบแคลงหรือน่าสงสัยที่ยังไม่สามารถระบุได้ว่า ฮาลาลหรือฮารอม จนกว่าจะผ่านการตรวจสอบพิสูจน์และวินิจฉัยซึ่งตามหลักการแล้วให้หลีกเลี่ยง

## หลักการต่างๆ เกี่ยวกับอาหารฮาลาล

- 1) ฮาลาลด้วยตัวของมันเอง ลักษณะฮาลาล ณ ที่นี้ หมายถึง -
  - 1.1 ต้องไม่เป็นนะญิส(สิ่งสกปรก) ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ประเภท
    - 1.1.1 นะญิส มุค็อฟพะพะฮฺ (เบา)ได้แก่ ปัสสาวะเด็กชายอายุไม่เกินสองปี ที่กินแต่นมแม่

1.1.2 นะญิส มุตะวัสสิฎาะฮฺ (ปานกลาง) ได้แก่ อูจจาเราะ ปัสสาวะ เลือด มูลสัตว์ ซากสัตว์ และอื่นๆ

1.1.3 นะญิส มุฆ็อลละเฮาะฮฺ (หนัก) ได้แก่ สุกรและสุนัข

1.2 ต้องไม่เป็นสัตว์ที่มีเขี้ยว งา และกรงเล็บที่แข็งแรงและใช้อวัยวะดังกล่าวนั้น ในการหาอาหาร เช่น สิงโต เสือ หมี ช้าง และสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกันนี้รวมถึงนกทุกชนิดที่มีกรงเล็บ เช่น แร้ง เหยี่ยว เป็นต้น

1.2.1 ต้องไม่เป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่าตามหลักการศาสนาอิสลาม เช่น มด และนกหัวขวาน

1.2.2 ต้องไม่เป็นสัตว์ที่พิจารณาโดยทั่วไปแล้วว่าเป็นสัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น เหา แมลงวัน หนอน ค้างคาว และสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน

1.2.3 ต้องไม่เป็นสัตว์เลื้อยคลานหรือมีพิษร้าย เช่น กิ้งก่า งู และและสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน

1.2.4 ต้องไม่เป็นสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ

อัลเลาะห์ ได้ตรัสไว้ในบทที่ 2 อัลบะเกาะเราะฮฺ โองการที่ 173 ความว่า "แท้จริงพระองค์ทรงห้ามรับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร และสัตว์ที่เชือดเพื่อสิ่งอื่นนอกเหนือจากอัลลอฮ์"

ท่านนบี ศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ได้กล่าวความว่า " ท่านรอซูลคืออัลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ได้ห้ามรับประทานสัตว์ที่มีเขี้ยวและนกที่มีกรงเล็บ"

(บันทึกโดยมุสลิม 3574)

2) วิธีการได้มาอาหารดังกล่าวก็ต้องฮาลาล

ท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้กล่าวความว่า อัลเลาะห์ทรงโปรด "สิ่งที่ดี ดังนั้นพระองค์จะไม่ทรงตอบรับ ยกเว้นสิ่งที่ดีเท่านั้น"

(บันทึกโดยมุสลิม ในกิตาบอัชชะกาต บาบเกาะบูลเศาะตะเกาะฮฺมินัลกัสบิฎฎิยัยบ)

3) ต้องเป็นสิ่งที่มิมีประโยชน์

อัลเลาะห์ได้ตรัสว่า จงบริโภคน้ำจากสิ่งที่อัลลอฮ์ได้ทรงให้เครื่องยังชีพแก่ผู้เจ้าซึ่งสิ่งทีอนุมติ และที่ดีมีประโยชน์และจงยำเกรงต่ออัลลอฮ์ ผู้ซึ่งพวกเจ้าศรัทธาในพระองค์"

(อัลมาอิดะฮฺ : 88)

4) ต้องมีความสะอาด ไม่มีสิ่งเจือปนจากนะญิส

อิสลามถือว่าอาหารที่ฮาลาลจะต้องเป็นอาหารที่ อนุมติสามารถบริโภคได้ และต้องไม่ปนเปื้อนสิ่งที่เป็นนะญิสหรือสิ่งสกปรกใดๆ อิสลามได้กำหนดน้ำที่จะต้องชำระล้างวัตถุบิที่จะเอาไปประกอบเป็นอาหารจะต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้ตลอดจนได้กำหนดกฎเกณฑ์ วิธีการชำระล้างที่ละเอียดเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด

5) ต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการ

สัตว์บกและสัตว์ปีกทุกชนิดที่ได้รับการอนุมัติให้บริโภคได้นั้นจะต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการอิสลามก่อนจะนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ดังนั้น สัตว์บกหรือสัตว์ปีกที่ตายเอง เป็นโรคตาย ถูกรถชนตาย ถูกตีตาย ตกเขาหรือจากที่สูงตาย เป็นต้น รวมถึงที่ถูกเชือดโดยผู้อื่นที่มีไข้มุสลิมหรือมิได้กล่าวด้วยพระนามของอัลลอฮ์ถือว่าเป็นซากสัตว์ ซึ่งอิสลามถือว่าฮารอมนำมาบริโภคไม่ได้

6) อุปกรณ์ ภาชนะที่บรรจุอาหารและสถานที่ในการผลิตต้องสะอาดเช่นกัน

อิสลามยัง ได้กำหนดถึงสถานที่และภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหารต้องสะอาดด้วย ท่านนบี ค็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้กล่าวความว่า "ถ้าหากสุนัขเลียภาชนะของพวกท่าน ก็จงล้างด้วยน้ำเจ็ดครั้ง โดยครั้งแรกให้ล้างด้วยน้ำผสมดิน"

(บันทึกโดย อันนะซาอีย์ 337)

ท่านนบีค็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ได้กล่าวความว่า ท่านอะบี ซะอละบะฮุ ฎาม ท่านนบี ค็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ว่า เรามีเพื่อนบ้านเป็นชาวคัมภีร์ซึ่งพวกเขาจะนำเนื้อสุกรมาทำอาหารในหม้อของเขา และใช้ภาชนะใส่สุราเพื่อดื่มกิน ท่านจึงตอบว่า "ถ้าหากท่านสามารถหาภาชนะอื่นได้ก็ใช้ภาชนะอื่นไว้ดื่มกิน แต่หากไม่มีก็จงนำภาชนะดังกล่าวมาชำระล้างให้สะอาด และใช้ดื่มกินได้"

(บันทึกโดย อับู ดาวูด อัล-อัลบานีย์ กล่าวว่า เศาะฮิหฺ ดูในเศาะฮิหฺ อับี ดาวูด เล่ม 2 หน้า 727)

7) ผู้ประกอบอาหารควรเป็นมุสลิมหรือผู้ที่มีความเข้าใจในหลักการอิสลาม

ท่านนบีค็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ได้กล่าวความว่า

ท่านอะบี ซะอละบะฮุ ฎาม ท่านนบีค็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมว่า

"โอ้ท่านรอซูล ภาชนะของผู้ที่ตั้งภาคีต่ออัลลอฮ์ เราสามารถนำมาใช้ในการทำอาหารได้หรือไม่"

ท่านจึงตอบว่า "ท่านจงอย่านำมาใช้ในการทำอาหาร"

เขากล่าวว่า "ถ้าหากเรามีความจำเป็นและเราก็ไม่มีภาชนะอื่นอีกแล้ว "

ท่านจึงตอบว่า "ท่านจงนำภาชนะดังกล่าวมาชำระล้างให้สะอาด หลังจากนั้นก็จงใช้ในการทำอาหารและรับประทานอาหารได้"

(บันทึกโดยอับู นูมานะฮฺ อัล-อัลบานีย์ กล่าวว่าเศาะฮิหฺ ดูในเศาะฮิหฺอับูนูมานะฮฺ เล่ม 2 หน้า 134)

8) ต้องคำนึงถึงความประหยัดหรือความพอดี

อัลเลาะห์ได้ตรัสในอัลกุรอาน ความว่า "และพวกเจ้าทั้งหลายจงกิน จงดื่ม และจงอย่าฟุ่มเฟือย แท้จริงพระองค์ทรงไม่รักผู้ที่ฟุ่มเฟือย"

(อัลอะฮฺรอฟ โองการที่ 31)

9) ต้องซุกฺร(ขอบุคฺณ) ต่ออัลลอฮ์ พระผู้เป็นเจ้าของเจ้าที่ได้ทรงประทานอาหารให้ อัลเลาะห์ได้ตรัสว่า ความว่า "บรรดาผู้ศรัทธาทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งที่เราได้ให้เป็นปัจจัยยังชีพแก่พวกเจ้าจากสิ่งดีๆทั้งหลาย และจงขอบคุณอัลลอฮ์เถิด พระองค์เท่านั้น ที่พวกเจ้าจะต้องเคารพสักการะ"

(อัลบาเกาะเราะฮฺ โองการที่ 172)

พระองค์ตรัสอีกว่า "และเมื่อพระผู้อภิบาลของพวกเขาเจ้าได้ประกาศว่า หากพวกเขาชอบคุณแน่แท้ข้าก็จะเพิ่มพูนแก่พวกเขา"

(อิบรอฮีม โองการที่ 7)

10) รู้จักใช้หลักการ รุกเศาะฮฺ (การผ่อนปรน) ในภาวะจำเป็นเพื่อรักษาชีวิต

อิสลามได้กำหนดทางออกไว้ในภาวะที่จำเป็น(ภาวะฉุกเฉิน) โดยกำหนดหลักการรุกเศาะฮฺ (การผ่อนปรน) ซึ่งจะเกิดความยากลำบากหรือถึงขั้นสูญเสียชีวิตหากปฏิบัติตามบทบัญญัติ ที่ได้กำหนดในภาวะปกติ เช่น การรับประทานอาหารที่ฮารอม เพื่อประทังชีวิตโดยไม่ละเมิดขอบเขตอัลเลาะห์ได้ตรัสในบทที่ 2 อัลบะเกาะเราะฮฺ โองการที่ 173 ความว่า "แท้จริงพระองค์ทรงห้ามรับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร และสัตว์ที่เชือดโดยมิได้กล่าวนาม แต่หากผู้ใดก็ตามมีความจำเป็น โดยมีได้ตั้งใจและละเมิด ก็ไม่เป็นการบาปสำหรับเขา"

### 2.3 แนวคิดเรื่องฮารอม

คำว่า ฮาลาล ซึ่งเป็นคำภาษาอาหรับมีความหมายว่า อนุมัติเมื่อนำมาใช้ในทางศาสนา จึงมีความหมายว่า สิ่งศาสนาอนุมัติ เช่น อนุมัติให้กิน อนุมัติให้ดื่ม อนุมัติให้ทำ อนุมัติให้ใช้สอย เป็นต้น

ฮาลาลเป็นคำที่มีความหมายตรงข้ามกับคำว่า ฮารอม ที่มีความหมายทั่วไปว่า ห้าม และเมื่อนำมาใช้ในทางศาสนาจะมีความหมายว่า สิ่งศาสนาห้าม ดังนั้น ในเรื่องการบริโภคอาหารนอกจากแนวคิดเรื่องฮาลาลแล้ว จึงพิจารณาแนวคิดเรื่องฮารอมควบคู่ไปด้วยว่าแท้จริงแล้ว อาหารที่ฮารอมหรือเป็น อาหารต้องห้าม อาหารที่ฮารอมสามารถแบ่งได้ดังต่อไปนี้

1) สิ่งแรกของอาหารต้องห้ามที่กุรอ่านกล่าวถึงก็คือเนื้อของ ซากสัตว์ คือ สัตว์ที่ตายเอง โดยไม่ได้ถูกเชือด โดยเหตุผลที่ห้ามคือ สัตว์ที่ตายเอง อาจเป็นไปได้ว่าตายเพราะเหตุปัจจุบันทันด่วนหรือตายเพราะโรคระบาด ดังนั้นการรับประทานเนื้อของสัตว์เหล่านั้นจึงอาจเป็นอันตรายได้

2) เลือด เหตุผลสำหรับการห้ามรับประทานเลือด เลือดเป็นสิ่งที่น่ารังเกียจต่อความรู้สึกของมนุษย์ และอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพด้วยเช่นกัน

3) เนื้อหมู เนื่องจากหมูเป็นสัตว์ที่ชอบของสกปรกและสิ่งปฏิกูล และจากการค้นคว้าทางการแพทย์ได้พบว่ากรกินเนื้อหมูนั้นเป็นอันตรายต่อสุขภาพในทุกสภาพอากาศ โดยเฉพาะในเขตอากาศร้อน

4) สัตว์ที่ถูกเชือดโดยผู้เชือดมิได้กล่าวพระนามของอัลเลาะห์ เหตุผลที่ห้ามสำหรับกรณีนี้เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความศรัทธา เพื่อทำให้การปฏิบัติศาสนกิจบริสุทธิ์เพื่ออัลเลาะห์และเช่นเดียวกันกับสัตว์ที่ตายด้วยกรรมวิธีอื่นที่มีได้ผ่านการเชือดอย่างถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติของอิสลาม เช่น รัศคองจนตาย ตีจนตาย หรือตกจากที่สูงก็ไม่ใช่ที่อนุญาตให้รับประทานได้เช่นเดียวกัน

โองการจากอัลกุรอานที่กล่าวถึงเรื่องการห้ามการบริโภคในข้อนี้ไว้ท้ายโองการในอัลกุรอานว่า "แท้จริงพระองค์ทรงห้ามรับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร และสัตว์ที่เชือดเพื่อสิ่งอื่นนอกเหนือจากอัลเลาะห์" 2/173

หลักการตามแนวคิดฮารอมอาหารที่อนุญาตให้รับประทานได้ไม่ใช่อาหารต้องห้าม ประกอบด้วยลักษณะดังนี้

1. เป็นอาหารที่ฮาลาลด้วยตัวของอาหารเอง คือ ไม่เป็นอาหาร 4 ประเภทที่กล่าวมาแล้ว
2. วิธีการได้มาของอาหารดังกล่าวต้องถูกต้องด้วย คือ ไม่ใช่การลักขโมย หรือได้มาโดยมิชอบ
3. ต้องเป็นอาหารที่มีประโยชน์
4. ต้องมีความสะอาด ไม่มีสิ่งเจือปนจากสิ่งที่สกปรก
5. ต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการ โดยสัตว์บกและสัตว์ปีกทุกชนิดที่ได้รับ การอนุมัติให้บริโภคได้จะต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลามก่อนจะนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร
6. อุปกรณ์ ภาชนะที่บรรจุอาหารและสถานที่ในการผลิตต้องสะอาดเช่นกัน

เมื่อพิจารณาลักษณะทั้ง 6 จึงเป็นคำตอบได้ว่า ด้วยเหตุผลใดจึงทำให้อาหารบางอย่าง ไม่อนุญาตให้รับประทานหรือไม่ได้รับตราฮาลาล ทั้งที่วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารนั้นถูกต้องตาม หลักการ เช่นเนื้อสัตว์อาจจะซื้อจากร้านค้าที่เป็นของมุสลิมหรือจากผู้ประกอบการที่มีการเชือด สัตว์อย่างถูกต้องตามกรรมวิธีของอิสลามแล้วก็ตาม แต่การประกอบอาหารนั้นอาจจะผิดหลักการของ ศาสนาอิสลาม เช่นใช้ภาชนะประกอบอาหารเนื้อวัว เนื้อไก่ ในภาชนะเดียวกันกับภาชนะที่มีการ ประกอบอาหารจากเนื้อหมู และด้วยเหตุผลเดียวกันนี้ มุสลิมจึงไม่รับประทานอาหารในร้านที่ไม่ใช่ ร้านของมุสลิม

นอกจากเรื่องการบริโภคอาหารแล้ว ฮารอมยังบัญญัติสิ่งต้องห้ามสำหรับมุสลิมไว้ดังนี้

- 1) การตั้งภาคีต่ออัลเลาะห์
- 2) การแทนหนายต่อความเมตตาของอัลเลาะห์
- 3) การหมดหวังในความเมตตาต่ออัลเลาะห์
- 4) การเชื่อว่าสามารถรอดพ้นจากการลงโทษของอัลเลาะห์
- 5) การสังหารชีวิตผู้ไม่มีความผิด
- 6) การเนรคุณต่อมารดาและบิดา
- 7) การตัดขาดจากญาติพี่น้อง
- 8) การกินทรัพย์สินของลูกกำพร้าโดยอธรรม
- 9) การกินดอกเบี้ย
- 10) การผิดประเวณี
- 11) การรกร่วมเพศระหว่างชาย
- 12) การใส่ร้ายผู้บริสุทธิ์ว่าทำผิดประเวณีหรือรกร่วมเพศ

- 13) การดื่มสุราเมรัยหรือทำการใดที่เกี่ยวข้องกับสุราเมรัย
- 14) การเล่นการพนัน
- 15) การอยู่กับการละเล่นบันเทิง
- 16) การฟังหรือขับร้องเพลงและเล่นดนตรี
- 17) การพูดเท็จ
- 18) การสาบานเท็จ
- 19) การเป็นพยานเท็จ
- 20) การไม่ยอมให้การหรือเป็นพยาน
- 21) การผิดสัญญา
- 22) การไม่รับผิดขอสิ่งที่ได้รับมอบหมาย
- 23) การขโมยลักทรัพย์
- 24) การหลอกลวง
- 25) การบริโภค อุบโภคสิ่งที่ได้มาโดยทุจริตวิธี
- 26) การไม่ยอมจ่ายหนี้หรือเหนี่ยวรั้งทรัพย์สินของผู้อื่น
- 27) การหนีจากสงครามศาสนา
- 28) การกลับคืนสู่อวิชาหลังจากได้เรียนรู้สัจธรรมอิสลามแล้ว
- 29) การฝึกฝึกับผู้อธรรม
- 30) การไม่ช่วยเหลือผู้ถูกรอธรรม
- 31) การเรียนและทำคุณไสย
- 32) ความฟุ่มเฟือย
- 33) ความเย่อหยิ่งทรนง
- 34) การต่อสู้กับศรัทธาชน
- 35) รับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร และสัตว์ที่ไม่ได้ถูกเชือดตามหลักศาสนา
- 36) การละทิ้งการนมาซ
- 37) การไม่จ่ายซะกาต
- 38) การไม่ยึดถือการทำหัจญ์
- 39) การละทิ้งกฎบัญญัติศาสนา เช่น การถือศีลอด ญิฮาด การสั่งทำความดี การห้ามทำ ความชั่ว การภักดีต่อบรรดาอิมาม การผละตนออกจากศัตรูบรรดาอิมาม
- 40) การทำบาปเล็กบาปน้อยจนเป็นกิจวัตร
- 41) การนินทากาเล
- 42) การยุยงให้ผู้คนแตกแยกกัน
- 43) การวางแผนหลอกลวงผู้อื่น
- 44) อิจฉาริษยา
- 45) การกักตุนสินค้าจนทำให้ข้าวยากหามากแพง
- 46) การตั้งตัวเป็นศัตรูต่อศรัทธาชน
- 47) การรักร่วมเพศระหว่างหญิง



- 48) การเป็นแมงดาหรือแม่เฝ้าติดต่อให้แก่โสเภณี การยินยอมให้ภรรยาและบุตรผิดประเวณี
- 49) การสำเร็จความใคร่ด้วยตัวเอง
- 50) การทำการอุตรีในศาสนา
- 51) การพิพากษาคดีด้วยความฉ้อฉล
- 52) การทำสงครามในเดือนต้องห้ามทั้งสี่ คือ ซุลกออิตะหฺ ซุลฮิจญะหฺ มุฮัรรอหม และรอญับ นอกจากนี้จะเป็นฝ่ายถูกรุกราน
- 53) การล่วงละเมิดสิทธิของศรัทธาชนด้วยการล้อเล่น เหยียดหยาม ด่าทอ
- 54) การหักห้ามกีดกันผู้อื่นเข้าสู่สังฆกรรม
- 55) การเนรคุณต่อคุณงามความดีของอัลเลาะห์
- 56) การก่อเหตุวุ่นวายในสังคม
- 57) การขายอาวุธแก่ผู้ก่อความไม่สงบสุข
- 58) การใส่ร้ายผู้อื่น
- 59) การไม่ให้ความเคารพต่ออัลเลาะห์
- 60) การลบหลู่คูหมีนต่อกะออบะหฺ
- 61) การลบหลู่คูหมีนต่อมัสยิด
- 62) การที่บุรุษสวมใส่ผ้าไหม
- 63) การใช้ภาชนะทำด้วยทองคำและเงิน

ผู้ฝ่าฝืนกฏบัญญัติห้ามถูกลงโทษในสองรูปแบบคือ

- 1) การลงทัณฑ์โดยรัฐอิสลาม เพื่อรักษารักษาความเป็นระเบียบในสังคม เช่น ลงทัณฑ์ฆาตกร ผู้ผิดประเวณี ลักขโมย หรือดื่มสุรา
- 2) การลงโทษในวันปรโลก อันเป็นหน้าที่ของอัลเลาะห์

(วิกิพีเดีย,2558)

## 2.4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การก่อตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งแรก เนื่องจากปัจจุบันเทคโนโลยีการผลิตอาหารมีความสลับซับซ้อนมากขึ้น ทำให้มุสลิมประสบปัญหาในการจำแนกอาหาร โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปว่าเป็นอาหารที่ฮาลาลตามบทบัญญัติทางศาสนาหรือไม่ สำหรับประเทศไทยหน่วยงานหลักทำหน้าที่ตรวจสอบเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคมุสลิมให้สามารถบริโภคอาหารให้ถูกต้องตามหลักการของศาสนา คือ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล เริ่มต้นโดย ดร.วินัย ตะห์ลัน ในเดือนมกราคม พ.ศ.2538 ในรูปห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ขนาดเล็กในคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยพัฒนางานด้านนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลขึ้นเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคทั้งมุสลิมและมีไข่มุสลิม นับตั้งแต่ พ.ศ. 2538 ห้องปฏิบัติการดังกล่าว ขยายตัวเติบโตขึ้นเป็นลำดับ ได้รับการประกาศเกียรติคุณว่าเป็นหน่วยงาน

ด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งแรกในโลกพัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมฮาลาลอย่างต่อเนื่อง ขยายเครือข่ายครอบคลุมงานวิทยาศาสตร์ฮาลาลหลายสาขากระทั่งได้รับรางวัลระดับนานาชาติ มุ่งมั่นดำเนินงานเพื่อความปลอดภัยด้านกายภาพและจิตวิญญาณของผู้บริโภค มุสลิมทั้งในประเทศและทั่วโลกตามแนวทางศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ รศ.ดร.วินัย ตะห์ลัน ปัจจุบันเป็น ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย รองประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ สมาชิกสภาปฏิรูปแห่งชาติ ด้านสังคม พ.ศ.2557

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นผู้นำทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลในระดับโลกมุ่งพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาล อัตลักษณ์ประเทศไทย (Halal Science Thailand Signature)

### พันธกิจของศูนย์

วิจัยและพัฒนางานวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมฮาลาล เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคมุสลิมและมีใจมุสลิม และเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของประเทศไทย

ใช้วิทยาศาสตร์ฮาลาลเป็นเครื่องมือในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สาขาต่างๆนำไปสู่การพัฒนา สังคมและเศรษฐกิจตลอดจนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ

สรรสร้างวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลให้เป็นที่ยอมรับในสังคมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

พัฒนาการของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยที่สำคัญ ได้แก่

พ.ศ.2538 ดร.วินัย ตะห์ลัน จัดตั้งห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ฮาลาลขึ้นในคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ดำเนินงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

พ.ศ.2541 ได้รับมอบหมายจากคณะทำงานเฉพาะกิจด้านแนวทางฮาลาล องค์การอาเซียน จัดตั้งศูนย์ฝึกอบรมด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลอาเซียนขึ้นในคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ.2543 ดูแลงานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลของสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร

พ.ศ.2546 ได้รับอนุมัติงบประมาณ 2547-2549 จัดตั้ง “ห้องปฏิบัติการกลางวิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล” ตามมติคณะรัฐมนตรี ผ่านคณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล

พ.ศ.2547 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติการจัดตั้ง “ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย” แยกออกจากคณะสหเวชศาสตร์

พ.ศ.2549 ได้รับมอบหมายจากสำนักงานคณะกรรมการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติให้เป็นเลขานุการคณะทำงานด้านผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาล แผนงานความร่วมมือทางเศรษฐกิจสามฝ่าย อินโดนีเซีย-มาเลเซีย-ไทย (IMT-GT)

พ.ศ.2552 จัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานปัตตานี  
รับผิดชอบงานในพื้นที่ห้าจังหวัดชายแดนภาคใต้ และ IMT-GT

มิถุนายน รับรางวัล Recognition Award for Halal Achievement จากฟิลิปปินส์

กันยายน ดร.วินัย ดะห์ลัน ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ เหรียญดุษฎีมาลา เข็ม  
ศิลปวิทยา สาขาวิทยาศาสตร์ เป็นเกียรติยศสูงสุดจากความทุ่มเทพัฒนาวิทยาการโดยเฉพาะ  
อย่างยิ่งสาขาวิทยาศาสตร์ฮาลาลให้กับสังคมและประเทศ

พ.ศ.2554 รับรางวัลวิจัยชนะเลิศและรางวัลที่ 3 ในงาน World Halal Research Summit  
ประเทศมาเลเซีย

พ.ศ.2555 รับรางวัลสุดยอดนวัตกรรมด้านโลจิสติกส์ฮาลาล ในงาน World Halal Research  
Summit ประเทศมาเลเซีย

กรกฎาคม จัดตั้งสำนักงานเชียงใหม่รับผิดชอบงานในพื้นที่ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ  
ภาคกลางตอนบน และงานอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง (GMS)

พ.ศ.2556 มกราคม ทีมงานยุทธศาสตร์การพัฒนาพื้นที่ Iskandarรัฐยะโฮร์ ประเทศมาเลเซีย  
เข้าปรึกษาหารือ ผอ.ศูนย์ฯ เรื่องการพัฒนาศูนย์ฮาลาลในเขต Iskandar โดยมุ่งหวังที่จะก้าวขึ้นเป็น  
ศูนย์กลางฮาลาลที่ทันสมัยที่สุดของมาเลเซีย จึงประสงค์ศึกษารูปแบบของประเทศไทย

มีนาคม The Jakarta Post หนังสือพิมพ์รายวันที่มียอดจำหน่ายสูงที่สุดของอินโดนีเซีย  
ตีพิมพ์บทความชื่อ "Winai Dahlan: Advancing halal science" ในคอลัมน์บุคคลหน้า 28 ของ  
หนังสือพิมพ์ฉบับตีพิมพ์จำหน่ายวันศุกร์ที่ 8 มีนาคม และบนเว็บไซต์ออนไลน์

<http://www.thejakartapost.com> ยกย่องบทบาทการเป็นผู้นำเรื่องวิทยาศาสตร์ฮาลาลของ  
ผอ.ศูนย์ฯ สร้างความเชื่อมั่นต่อฮาลาลประเทศไทยมากขึ้น

เมษายน ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) นำนักธุรกิจ  
เอสเอ็มอีแสดงนิทรรศการในงานแสดงสินค้าฮาลาล MIHAS (Malaysia International Halal  
Showcase) ณ KLCC กรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซีย นำเสนอ ฮาลาล ประเทศไทย ในรูปแบบ  
"ศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ" การจัดบูธโดยเน้นศิลปะของไทย มีการจัดแสดงการทำอาหาร  
ไทย ได้รับความสนใจอย่างมากและคำชื่นชมจากสื่อมวลชนของมาเลเซียในศักราชฮาลาลไทย

เมษายน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศ.คุณหญิงสุชาติา กิระนันท์ นายกสภาฯ, ศ.นพ.ภิรมย์  
กมลรัตน์กุล อธิการบดี) ออกข้อบังคับว่าด้วยการแบ่งหน่วยงานภายใต้สำนักงานมหาวิทยาลัย พ.ศ.  
2556 ลงวันที่ 19 เมษายน โดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลถูก กำหนดให้เป็นศูนย์ในกำกับมหาวิทยาลัย  
ที่สนับสนุนการผลิตผลผลิตหลัก ข้อ 4.21.4 หน้า 13 ข้อบังคับดังกล่าวเป็นข้อสรุปสำคัญว่า ศูนย์ฯ ที่  
จัดตั้งขึ้นตามมติที่ประชุมสภาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยวันที่ 23 ธันวาคม 2547 ผ่านช่วงเวลาการ  
ปรับเปลี่ยนสถานภาพของมหาวิทยาลัยตั้งแต่การออกนอกระบบในปี 2551กระบวนการจัดโครงสร้าง  
ของมหาวิทยาลัยหลายครั้ง ท้ายที่สุดศูนย์ฯ มีสถานะเป็นหน่วยงานในมหาวิทยาลัยโดยสมบูรณ์

เมษายน นายนิวัฒน์ธำรง บุญทรงไพศาล รัฐมนตรีประจำสำนักนายกรัฐมนตรี เยี่ยมศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลพร้อมเป็นประธานเปิดการประชุมร่วมระหว่างฝ่ายกิจการฮาลาลไทย-มาเลเซีย (สกอท.-JAKIM) วันที่ 27 พฤษภาคม ณ สำนักงานศูนย์วิทยาศาสตร์ ฮาลาลนับเป็นการเปิดศักราชใหม่ของความร่วมมือระหว่างกิจการฮาลาลของสองประเทศ ในการนี้ ท่านรัฐมนตรีกล่าวชื่นชมการดำเนินงานของ ศวส.จพ. และศักยภาพการรับรองฮาลาลของประเทศไทยเป็นอย่างมาก ต่อมาในเดือนกรกฎาคม 2546 ท่านได้รับตำแหน่งเป็นรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ การสนับสนุนที่ให้ต่อกิจการฮาลาลของประเทศไทยของท่านเพิ่มสูงยิ่งขึ้น

พฤษภาคม ร่วมสนับสนุน สกอท.สำนักจุฬาราชมนตรีและองค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต จัดงาน Phuket Halal Andaman for Tourism ณ โรงแรมภูเก็ตเกรซแลนด์ รีสอร์ทแอนด์สปา ต.ป่าตอง อ.กระบุรี และ Phuket Halal Andaman Expo 2013 ณ สะพานหิน อ.เมือง จ.ภูเก็ต

มิถุนายน ผอ.ศูนย์ฯได้รับเชิญไปบรรยายพิเศษเรื่องความสำเร็จของฮาลาลประเทศไทยโดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสนับสนุนให้ Pehin Sri Haji Abdul Taib Mahmud มุขมนตรีรัฐซาราวัก มาเลเซีย และนักลงทุนจากประเทศเอเชียตะวันออกและเอเชียตะวันตก ได้รับฟัง ณ โรงแรม Hilton Kuching นครกูชิง รัฐซาราวัก ประเทศมาเลเซีย ผลสำเร็จคือรัฐซาราวัก แสดงความประสงค์ให้ประเทศไทยเป็นโมเดลในการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลของตน ก่อนหน้านี้นี้ ผอ.ศวส.จพ.เดินทางไปบรรยายความก้าวหน้าด้านฮาลาลประเทศไทย ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่นและกรุงจาการ์ตา ประเทศอินโดนีเซีย ความตื่นตัวของฮาลาลในเอเชียตะวันออกสูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด

มิถุนายน ชาวศูนย์ฯทั้งสามสำนักงานจำนวน 60 คนเดินทางไปสัมมนาที่เกาะช้าง จ.ตราด เพื่อพัฒนาบุคลากรและสร้างความสัมพันธ์ระหว่างสำนักงานสาขาปัตตานี เชียงใหม่และสำนักงานใหญ่กรุงเทพฯ เป็นกิจกรรมด้านการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Development) เน้นการพัฒนาประสิทธิภาพความสัมพันธ์บุคลากรภายในองค์กร (Relationship Effectiveness) ควบคู่กันสร้างความรับผิดชอบต่อสังคม (Corporate Social Responsibility) ที่ศวส.จพ.ให้ความสำคัญมากขึ้น

มิถุนายน งบประมาณ พ.ศ.2557 ของศูนย์ฯ ซึ่งเสนอขอต่อรัฐบาลในปริมาณที่เพิ่มขึ้นอย่างก้าวกระโดด ส่วนใหญ่เป็นโครงการความร่วมมือกับสกอท. และสกอจ. ผ่านขั้นตอนกรรมวิธีการงบประมาณโดยการสนับสนุนของฝ่ายบริหารมหาวิทยาลัย (ศ.นพ.ภิรมย์ กมลรัตนกุล อธิการบดี, รศ.ทพ.นพ.ดร.สิทธิชัย หัตถศรี รองอธิการบดีด้านแผนและพัฒนา, ศ.ดร.เกื้อ วงศ์บุญสิน รองอธิการบดีด้านวิจัย, รศ.นพ.เจษฎา แสงสุพรรณ รองอธิการบดีด้านบริหาร ฯลฯ) สมาชิกกรรมธิการบางท่าน ได้แก่ นายแพทย์วรรณรัตน์ ชาญนุกูล, ศ.ดร.กนก วงศ์ตระหง่าน อภิปรายสนับสนุนงบประมาณของศูนย์ฯ อย่างน่าประทับใจ อย่างไรก็ตาม ต่อมาภายหลังงบประมาณกลับถูกตัดในขั้นตอนอนุกรรมการ นับเป็นประวัติศาสตร์การตัดงบประมาณที่มากที่สุดของ ศวส.จพ.

กรกฎาคม จัดอบรมการพัฒนาบุคลากรด้านฮาลาลของ สกอท.และสกอจ.ทั้ง 39 แห่ง จำนวนรวมกว่า 300 คน ณ วังริรีสอร์ท จังหวัดนครนายก โดยมีนายนิวัฒน์ธำรง บุญทรงไพศาล รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ให้เกียรติเป็นประธานเปิดงาน

กรกฎาคม ศูนย์ฯได้รับมอบชั้น 13 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยซึ่งเป็นพื้นที่ต่อเนื่องจากชั้น 11 และ 12 เพื่อจัดสร้างเป็นห้องปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์อาหารและส่วนหนึ่งสนับสนุนพื้นที่ดำเนินงานแก่สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย เดิม ศูนย์ฯมีแนวโน้มจะได้รับมอบพื้นที่ชั้น 8 แทนชั้น 13 แต่ด้วยการเกื้อหนุนของมหาวิทยาลัย (ศ.นพ.ภิรมย์ กมลรัตนกุล อธิการบดี, รศ.ดร.บุญไชย สถิตมั่นในธรรม รองอธิการบดีด้านกายภาพ) และศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (รศ.ดร.ทวี วงศ์ ศรีบุรี ผู้อำนวยการ) ศูนย์ฯจึงได้รับพื้นที่ชั้น 13 แทน

สิงหาคม เฉลิมฉลองวาระครบรอบสิบปีศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กับงาน “หนึ่งทศวรรษสถาบันวิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งแรกในโลก 2546- 2556: ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย” (First Decade of the World First Halal Science Institution 2003-2013: The Halal Science Center, Chulalongkorn University) วันที่ 13-15 สิงหาคม พร้อมพิธีเปิดห้องปฏิบัติการอนุชีววิทยาวันมุหะมัดนอร์ มะทา วันที่ 15 สิงหาคมเพื่อยกย่องบุคคลที่มีบทบาทสำคัญในการผลักดันงบประมาณ พ.ศ.2547-2549 เพื่อสนับสนุนการจัดตั้งศูนย์ฯ ด้วยงบประมาณที่เริ่มต้นจากครั้งนั้นทำให้ ศวส.จพ.ก้าวเดินมาจนถึงจุดนี้

ทรัพยากรของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยประกอบด้วย

- 1) อาคารสถานที่ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล ตั้งอยู่ในบริเวณจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีพื้นที่รวม 2,000 ตารางเมตร นอกจากนี้ยังมีสำนักงานปิดตานิและสำนักงานเชียงใหม่
- 2) บุคลากร บุคลากร 56 คนเป็นนักวิทยาศาสตร์ระดับคุณภาพ 20 คน ร้อยละ 95 เป็นมุสลิม
- 3) เครื่องมือ ศูนย์มีห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025-2005 ติดตั้งครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์ฮาลาลที่ทันสมัยมากมาย ได้แก่ LC/MS-Triple quadrupole, LC/MS-ESI, GC/MS/MS, ICP, FTIR-HTS-XT, realtime-PCR, zonal-UC, HPLC-UV, GC-FID ฯลฯ
- 4) ภารกิจของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล มีดังต่อไปนี้:
- 5) จัดตั้งห้องปฏิบัติการที่ประกอบไปด้วยเครื่องมือวิเคราะห์วิจัยทางวิทยาศาสตร์ที่ทันสมัย และได้มาตรฐาน
- 6) บริการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม (หะรอมและนะฮียส) ในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล
- 7) พัฒนาเทคนิคใหม่ๆตลอดจนชุดตรวจเพื่อใช้ในการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล
- 8) จัดทำบัญชีรายชื่อวัตถุดิบ สารเคมี ผลิตภัณฑ์ เพื่อประโยชน์แก่ภาคอุตสาหกรรมและผู้บริโภค
- 9) จัดทำเว็บไซต์เพื่อให้ข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์แก่ภาคอุตสาหกรรมที่ต้องการผลิตอาหารฮาลาลและแก่ผู้บริโภค

10) ให้การสนับสนุนด้านวิทยาศาสตร์แก่สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลและองค์กรศาสนาอิสลามที่ดำเนินงานด้านการรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์

11) ให้คำปรึกษาแก่ภาคอุตสาหกรรมอาหารและภัตตาคารที่ต้องการผลิตอาหารฮาลาลโดยใช้ระบบ Halal-GMP/HACCP

12) จัดการอบรมด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ ผู้บริโภคและประชาชนทั่วไป

## 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยที่เกี่ยวกับชาวมุสลิมในประเทศไทยที่ผู้วิจัยนำมาใช้ศึกษาในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วยงานวิจัย 2 กลุ่ม คือ งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและงานวิจัยเกี่ยวกับชาวมุสลิมในจังหวัดเชียงใหม่

### 2.5.1 งานวิจัยเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล

งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารฮาลาลงานแรก เป็นงานวิจัยของ สมยศ หวังอัคกุลเลขะห์ 2555 ที่วิจัยเรื่องการพัฒนาทักษะการเลือกบริโภคอาหารฮาลาลของชาวมุสลิม ในกรุงเทพมหานคร โดย สมยศ ให้ความสำคัญเรื่องการบริโภคโดยเน้นว่าชาวมุสลิมทุกคนจะต้องบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม หรือที่เรียกว่าอาหารฮาลาล

อาหารฮาลาลจะต้องพิจารณาตั้งแต่แหล่งที่มาของวัตถุดิบที่จะต้องได้มาอย่างถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม และถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล นอกจากนี้แหล่งที่มาแล้วยังต้องคำนึงถึงความถูกต้องในกระบวนการปรุงแต่ง และกระบวนการผลิตอย่างถูกต้องในทุกขั้นตอน จากข้อพิจารณาดังกล่าวทำให้การประกอบการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อบริโภคของชาวมุสลิม ตลอดจนการเลือกซื้ออาหารฮาลาลสำเร็จรูปเป็นเรื่องจำเป็นที่ชาวมุสลิมจะต้องมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะอย่างแท้จริงในการเลือกบริโภคอาหารฮาลาล

การบริโภคอาหารฮาลาลของชาวมุสลิมในอดีตโดยเฉพาะชาวไร่ ชาวนา ชาวนา หรือที่เรียกว่าชาวนบพส่วนใหญ่จะประกอบอาหารเองเพื่อให้สมาชิกในครอบครัวได้รับประทาน โดยอาศัยวัตถุดิบที่ได้มาจากแหล่งธรรมชาติ เช่น เนื้อไก่จากไก่ที่เลี้ยงเอง เนื้อปลาจากคลอง จากบ่อ จากนา พืชผักได้จากสวนรอบบ้านโดยมีผู้ใหญ่ได้สอนให้ลูกหลานประกอบอาหารอย่างถูกต้องตามหลักการอิสลาม ซึ่งสังคมมุสลิมชนบทในอดีตไม่นิยมซื้ออาหารสำเร็จรูปจากร้านค้า ร้านอาหารใกล้บ้าน หรือตามซูเปอร์มาร์เก็ต เนื่องจากชุมชนในชนบทมีเวลาในการประกอบอาหารเองและบริเวณรอบบ้านก็มีวัตถุดิบ เช่น พืชผัก และสัตว์เลี้ยง จึงเอื้อต่อการประกอบอาหารเอง

แต่ในปัจจุบันวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนมุสลิมมีการเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพของสังคม พฤติกรรมการบริโภคของชาวมุสลิมเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง มีการผลิตอาหารสำเร็จรูปและจำหน่ายแพร่หลายทั่วไป ทำให้ผู้บริโภคชาวมุสลิมมีทางเลือกเพิ่มมากขึ้นในการเลือกบริโภคอาหารฮาลาล

ขณะที่การบริโภคอาหารสำเร็จรูปเป็นเรื่องที่มีความล่อแหลม เนื่องจากอาหารสำเร็จรูปบางชนิดมีการปนเปื้อนกับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติของศาสนาอิสลามในกระบวนการผลิตแต่ละขั้นตอน รวมถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบอีกด้วย สมยศจึงสนใจทำการวิจัยเพื่อพัฒนาการเลือกบริโภคอาหารฮาลาลแก่ชาวมุสลิมในกรุงเทพมหานครในพื้นที่ซึ่งมีชาวมุสลิมอาศัยอยู่อย่างหนาแน่น คือ เขตหนองจอก เขตมีนบุรี และเขตคลองสามวา

ซึ่งผู้วิจัยพบว่า ชุมชนมุสลิมในพื้นที่ดังกล่าว บางครอบครัวมีการปรุงอาหารเพื่อบริโภคเองขณะที่บางครอบครัวซื้ออาหารสำเร็จรูป ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นความสำคัญเกี่ยวกับทักษะการเลือกบริโภคอาหารฮาลาลแก่ชุมชนมุสลิม เนื่องด้วยยังมีมุสลิมอีกจำนวนไม่น้อยที่ขาดทักษะด้านการเลือกซื้ออาหารฮาลาลและขาดทักษะในการสังเกตเครื่องหมายฮาลาล หรือสังเกตสัญลักษณ์ต่างๆ ที่บอกว่าเป็นอาหารฮาลาล การทำวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยจึงมุ่งเน้นการให้การศึกษาและพัฒนาทักษะการบริโภคอาหารฮาลาลของชาวมุสลิมให้มีความถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม และสอดคล้องกับมาตรฐานสากล

โดยผู้วิจัยมีการจัดอบรมให้ความรู้ และใช้สื่อวิทยุชุมชนและเสียงตามสายของชุมชนเพื่อเป็นการยกระดับและพัฒนาทักษะการเลือกบริโภคอาหารฮาลาล และการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้อง

งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารฮาลาลเรื่องที่ 2 เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพของสาริกา คำสุวรรณ (2555) เรื่องภาพลักษณ์อาหารฮาลาลไทยในกลุ่มผู้บริโภคมุสลิมตะวันออกกลาง งานวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลตลาดสินค้าอาหารฮาลาลของประเทศไทย โดยภาพรวมในตลาดตะวันออกกลางที่มีศักยภาพการซื้อสูง และศึกษาภาพลักษณ์ในปัจจุบันของอาหารฮาลาลไทยที่จำหน่ายในตะวันออกกลางโดยผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง และสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มนักวิชาการ หน่วยงานรัฐบาล องค์กรศาสนา องค์กรธุรกิจ รวมทั้งผู้ประกอบการและผู้บริโภคมุสลิมในตะวันออกกลาง รวมทั้งสิ้นจำนวน 82 คน

ผลการวิจัยพบว่าประเทศไทยมีศักยภาพและโอกาสอีกมากในการขยายตลาดส่งออกสินค้าอาหาร ฮาลาลไปยังภูมิภาคตะวันออกกลาง อาหารฮาลาลไทยได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพมีเอกลักษณ์โดดเด่นเรื่องรสชาติและการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อีกทั้งชาวตะวันออกกลางยังให้ความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร การรับรองฮาลาลและเครื่องหมายฮาลาลจากประเทศไทยแต่จากการที่นักธุรกิจไทยไม่ให้ความสำคัญกับการทำตลาดเชิงรุก ขาดการสร้างตราสินค้าของตนเองอาหารฮาลาลไทยจึงไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารฮาลาลงานที่ 3 เป็นงานวิจัยของ วุฒิสักดิ์ พิศสุวรรณ (2550) เรื่องปัจจัยที่มีผลกระทบต่อระดับความสำคัญที่ให้กับเครื่องหมายรับรองฮาลาล โดยผู้บริโภคชาวมุสลิมในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร : กรณีศึกษาของชาวไทยมุสลิมใน 4 จังหวัดชายแดนภาคใต้ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อระดับความสำคัญที่ให้กับเครื่องหมายรับรองฮาลาลในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้บริโภคชาวไทยมุสลิม กรอบแนวคิดที่ใช้ในการศึกษาได้มาจากการ เชื่อมโยงทฤษฎีว่าด้วยการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action) เข้ากับทฤษฎีสวนประสมทางการตลาด (Marketing Mix Theory) และการศึกษาตัวแบบ

พฤติกรรมผู้บริโภค โดยตัวแปรอิสระที่ผู้วิจัยเชื่อว่ามีผลกระทบต่อระดับ ความสำคัญที่ผู้บริโภคชาวไทยมุสลิมให้กับเครื่องหมายรับรองฮาลาลในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารประกอบด้วย อายุ อาชีพ ระดับการศึกษาศาสนาอิสลามระดับความเคร่งครัดต่อหลักการศาสนาอิสลามในการเลือกรับประทาน อาหาร ระดับความ เชื่อมั่นต่อหน่วยงานผู้ออกตราเครื่องหมายรับรองฮาลาล และระดับความสัมพันธ์ที่มีต่อเพื่อนหรือบุคคลต่างศาสนา โดย ผู้วิจัยศึกษาผู้บริโภคชาวไทยมุสลิมที่อาศัยอยู่ในเขต 4 จังหวัดชายแดนภาคใต้ คือ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส และสตูล ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีประชากรมุสลิมอาศัยอยู่หนาแน่นที่สุดและเป็นประชากรส่วนใหญ่ของ ทั้ง 4 จังหวัดด้วย โดยเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถามซึ่งกลุ่มตัวอย่างต้อง ทำความเข้าใจและตอบ คำถามด้วยตัวเอง (Self-Administered Questionnaire) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ มีจำนวน 900 ตัวอย่าง ซึ่งเลือกมาตามสัดส่วนที่ได้กำหนดไว้ในแต่ละจังหวัด และการเลือกตัวอย่างนั้นจะใช้ดุลยพินิจ (Judgment Sampling) ร่วมกับคำถาม เบื้องต้น (Screener Questions) เพื่อคัดเลือกผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งมีคุณสมบัติตามที่กำหนด

ผลการวิจัยพบว่า ระดับความสำคัญของเครื่องหมายรับรองฮาลาลในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารนั้นมีความ แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญในแต่ละกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารที่ซื้อ และระดับความเชื่อมั่นที่ผู้บริโภคชาวไทยมุสลิมมีต่อตรา เครื่องหมายรับรองฮาลาลที่ออกโดยประเทศต่างๆ นั้น มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ในส่วนของการทดสอบสมมติฐานการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยที่มีผลกระทบต่อระดับความสำคัญที่ให้กับเครื่องหมายรับรองฮาลาลในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้บริโภคชาวไทยมุสลิมนั้นพบว่า อายุ อาชีพ ระดับการศึกษาศาสนาอิสลาม ระดับความเคร่งครัดต่อหลัก การศาสนาอิสลามในการเลือกรับประทานอาหาร และระดับความเชื่อมั่นต่อหน่วยงานผู้ออกตราเครื่องหมายรับรองฮาลาล มี ผลกระทบต่อระดับความสำคัญที่ให้กับเครื่องหมายรับรองฮาลาลในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ในขณะที่ระดับ ความสัมพันธ์ที่มีต่อเพื่อนหรือบุคคลต่างศาสนานั้น ไม่มีผลกระทบต่อระดับความสำคัญดังกล่าว

ผลของการวิจัยนี้ มีคุณค่าในเชิงทฤษฎีในฐานะที่เป็นงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคชาวไทยมุสลิมที่ได้ พยายามศึกษาและอธิบายถึงผลกระทบของปัจจัยต่าง ๆ ต่อระดับความสำคัญที่ให้กับเครื่องหมายรับรองฮาลาลในการเลือก ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้บริโภคชาวไทยมุสลิม ซึ่งจะเป็นพื้นฐานในการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคชาวไทยมุสลิมในอนาคตต่อไป

ข้อมูลจากการวิจัยนี้จะสามารถสร้างความตระหนักต่อทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องถึงความสำคัญและอิทธิพลของตราเครื่อง หมายรับรองฮาลาลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคชาวไทยมุสลิม และมีประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ องค์กร หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในการนำข้อมูลจากการวิจัยไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์อาหารของตน ตลอดจนสร้างความเชื่อมั่นต่อตราเครื่องหมายรับรองฮาลาลของไทยและการส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของผลิตภัณฑ์อาหารไทยในตลาดมุสลิมโลกต่อไปอีกด้วย



सानกวิชัย  
มหาวิทยาลัยพายัพ  
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
50000



## 2.5.2 งานวิจัยเกี่ยวกับชาวมุสลิมในจังหวัดเชียงใหม่

งานวิจัยเกี่ยวกับชาวมุสลิมในจังหวัดเชียงใหม่งานแรกเป็นงานของภาคินวัฒน์ สุทธิสุข (2551) วิจัยเรื่อง เศรษฐกิจพอเพียงกับวิถีชีวิตของมุสลิมในบ้านหัวฝาย ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่

ผลการวิจัยพบว่าชาวมุสลิมในบ้านหัวฝาย มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่แบบเรียบง่าย โดยมีศาสนาและวัฒนธรรมเป็นสิ่งยึดเหนี่ยวของชุมชน และเป็นแนวทางในการดำเนินชีวิต ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้ และ มีการช่วยเหลือเกื้อกูลกันภายในชุมชน ทำให้เกิดความสามัคคี ในชุมชนสามารถรวมตัวกันเพื่อสร้างวัฒนธรรมที่เข้มแข็ง มีความศรัทธา และปฏิบัติตามคำสอนทางศาสนาอย่างเคร่งครัด

ปัจจุบันบ้านหัวฝาย ประกอบด้วย 222 ครัวเรือน มีประชากรทั้งหมด 418 คน ในจำนวนนี้มีผู้นับถือศาสนาอิสลาม 25 ครอบครัว มีประชากรมุสลิมจำนวน 102 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 24.40 ของประชากรทั้งหมดบ้านชาวมุสลิมในบ้านหัวฝายอพยพมาจากมณฑลยูนนาน ประเทศจีน ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2495 ชาวมุสลิมส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีการรวมกลุ่มกันจัดตั้งสหกรณ์ ผู้ปลูกหอมหัวใหญ่ฝาง และศูนย์ฟื้นฟูคุณภาพชีวิต มีความสัมพันธ์ที่ดีทั้งภายในครอบครัว ภายในชุมชน และเพื่อนบ้าน ในหมู่บ้านมีศาสนสถานที่สำคัญ คือ มัสยิดอัสสากตะฮ์ ที่ใช้ในการประกอบศาสนกิจและจัดกิจกรรมทางศาสนา นอกจากนี้ ยังมีโรงเรียนสอนภาษาจีน โรงเรียนสอนศาสนาอิสลาม และโรงเรียนสอนท่องจำคัมภีร์อัลกุรอานจึงทำให้มุสลิมในหมู่บ้านหัวฝายมีความรู้ทั้งภาษาจีนและความรู้ด้านศาสนา ชาวมุสลิมในหมู่บ้านหัวฝายมีความเชื่อว่าต้องแสวงหาปัจจัยยังชีพในโลกนี้เพื่อครอบครัว โดยไม่ละทิ้งการปฏิบัติตนในด้านศาสนา ตลอดจนต้องมีการประกอบอาชีพด้วยความซื่อสัตย์ สุจริต

ชาวมุสลิมในหมู่บ้านหัวฝายมีความศรัทธาต่อพระองค์อัลลอฮ์ว่าเป็นพระเจ้าที่สร้างมนุษย์ และสิ่งต่าง ๆ ทั้งหลายในจักรวาล โดยมนุษย์เกิดมาในโลกนี้แค่เพียงชั่วคราวเท่านั้น ในการคิดและทำสิ่งต่างๆ จึงต้องคำนึงถึงผลที่จะเกิดขึ้นในโลกหน้าด้วย ด้วยการสร้างความดี ปฏิบัติตนตามที่ศาสนากำหนด และต้องใช้ชีวิตอย่างไม่ประมาท สร้างสมแต่สิ่งที่ดี เพราะไม่รู้ว่าจะมีชีวิตอยู่ได้นานเท่าใด และตายเมื่อไร ตลอดจนไม่ท้อแท้กับความลำบาก มีกำลังใจในการดำเนินชีวิตต่อไป เพราะศรัทธาว่าพระองค์อัลลอฮ์ จะให้ความช่วยเหลือแน่นอนถ้ามนุษย์มีความพยายาม

งานวิจัยเกี่ยวกับชาวมุสลิมในจังหวัดเชียงใหม่งานที่ 2 เป็นงานวิจัย ด้านการเมือง ของภัทรานิษฐ์ ศรีจันทร์ดร (2555) เรื่องความคิดทางการเมืองของประชาชนในชุมชนมุสลิมข้างคลานจังหวัดเชียงใหม่ ศึกษาความคิดทางการเมืองและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความคิดทางการเมืองในชุมชนมุสลิมข้างคลาน จังหวัดเชียงใหม่ โดยเก็บข้อมูลทั้งจากการวิจัยเอกสารที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดที่นำมาใช้ในงานวิจัย และการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกและใช้แนวคิดเรื่องประชาธิปไตย แนวคิดการเมืองตามหลักศาสนาอิสลาม และแนวคิดเรื่องชุมชนนิยมเป็นสามแนวคิดหลักในการอภิปรายผล

ผลการศึกษาพบว่า ความคิดทางการเมืองที่เกิดขึ้นในชาวมุสลิมข้างคลาน มีที่มาจากหลักคำสอนของศาสนาและจากชุมชนควบคู่ไปกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม การเมือง และ

เศรษฐกิจของสังคมไทย เนื่องจากชุมชนมุสลิมข้างคลานมีความเกี่ยวข้องกับด้านพื้นที่ของชุมชนกับสังคมไทย ทำให้ความรู้สึกถึงการเป็นคนไทยคนหนึ่งควบคู่ไปกับการเป็นมุสลิม

ดังนั้น กระบวนการสร้างทัศนคติและพฤติกรรมทางการเมืองของชาวมุสลิมข้างคลาน จึงถือเป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นสองมิติ คือ ในบริบทการเป็นมุสลิมในทางศาสนาอิสลาม และบริบทของประชาชนในสังคมไทย โดยกระบวนการดังกล่าวมิได้เกิดมาอย่างเป็นอิสระ แต่เกี่ยวข้องกับสภาวะความเปลี่ยนแปลงทางการเมืองของสังคมไทยอย่างแนบแน่น ซึ่งผู้วิจัยได้เสนอประเด็นดังกล่าวในเชิงวิชาการเพื่อให้เห็นถึงอิทธิพลของหลักคำสอนของศาสนาอิสลามที่มีผลต่อวิถีชีวิตของชาวมุสลิมชุมชนข้างคลาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งความคิดทางการเมืองของชาวมุสลิมที่อาศัยอยู่บนพื้นที่ที่ทับซ้อนทางศาสนาและการเมืองไทยในตำแหน่งเดียวกัน และ ผู้วิจัยเสนอแนะความคิดที่จะส่งผลให้เกิดความสมดุลในการเมืองไทย ดังนี้

- 1) การทำความเข้าใจต่อลักษณะความแตกต่างของชุมชนแต่ละชุมชน และความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคมไทย ในการสร้างรัฐประชาชาติ
- 2) การทบทวนประสิทธิภาพในการกระจายอำนาจของท้องถิ่น
- 3) การทำความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดประชาธิปไตยตามหลักการและข้อเท็จจริง
- 4) การพิจารณาแนวคิดของหลักคำสอนทางศาสนาในบริบทการเมือง
- 5) ความสำคัญของการวิเคราะห์แบบ คนนอก

การทบทวนงานวิจัยเกี่ยวกับอาหารฮาลาลทั้ง 3 งานสรุปได้ว่า งานวิจัยของสมยศ หวังอับลูเลาะห์ กล่าวถึงสถานการณ์ปัจจุบันที่พฤติกรรมการบริโภคของชาวมุสลิมเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากมีการผลิตอาหารสำเร็จรูปจำหน่ายอย่างแพร่หลาย ทำให้เกิดประเด็นที่น่าวิตกว่ามุสลิมจำนวนหนึ่งขาดทักษะในการสังเกตเครื่องหมายฮาลาล สมยศ หวังอับลูเลาะห์ จึงศึกษาและพัฒนาทักษะการบริโภคอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามหลักการของศาสนาและสอดคล้องกับมาตรฐานสากล ขณะทำงานวิจัยของ สาริกา คำสุวรรณ ที่สนใจศึกษาการขยายตลาดอาหารฮาลาลไทยในตะวันออกกลาง และพบว่ามียุโรปรรค เนื่องจากนักธุรกิจไทยขาดการสร้างตราสินค้าของตนเอง และราคาอาหารฮาลาลของไทยราคาสูงกว่าประเทศคู่แข่งเนื่องจากต้นทุนในการผลิตสูงและงานวิจัยของวุฒิศักดิ์ พิศสุวรรณ เป็นการศึกษาเชิงปริมาณเพื่อแสดงความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญของปัจจัยในรายละเอียดหลายปัจจัยที่มีผลต่อระดับการให้ความสำคัญกับเครื่องหมายรับรองฮาลาล

ขณะทำงานวิจัยเกี่ยวกับมุสลิมในจังหวัดเชียงใหม่ ที่ศึกษาโดย ภาคินวัฒน์ สุทธิผุย เป็นงานวิจัยที่สนใจวิถีการดำเนินชีวิตของมุสลิมบ้านหัวฝาย อำเภอฝาง ที่พบว่ามุสลิมส่วนใหญ่ที่นั่นดำเนินชีวิตแบบพอเพียงและยังคงยึดมั่นในหลักการของศาสนาอย่างเคร่งครัด

จากการทบทวนงานวิจัยที่กล่าวมาทั้งหมด ทำให้ผู้วิจัยพบข้อมูลว่า การบริโภคอาหารฮาลาล เป็นเรื่องที่สำคัญสำหรับชาวมุสลิมโดยพฤติกรรมและการบริโภคอาหารของชาวมุสลิมถูกกำหนดจากบทบัญญัติ เรื่อง อาหารฮาลาล และการอธิบายความหมายของอาหารฮาลาลตามบทบัญญัตินั้น ขณะที่บทบัญญัติ เรื่อง อาหารฮาลาลและการอธิบายความหมายของอาหารฮาลาลได้ถูกตีความและอธิบายซ้ำ โดยมีนักวิชาการด้านศาสนาและชาวมุสลิมทั่วไปอยู่ตลอดเวลา ผู้วิจัย

จึงสนใจที่จะศึกษา การเปลี่ยนแปลงการตีความและอธิบายซ้ำเกี่ยวกับความหมายของอาหารฮาลาล มีผลอย่างไรต่อการบริโภคอาหารของชาวมุสลิม

## 2.6 อาหารเพื่อสุขภาพกับอาหารฮาลาล

ความนิยมในการบริโภคอาหารของมนุษย์มีการเปลี่ยนแปลงมาตามยุคสมัย และนับตั้งแต่ศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมา ในการบริโภคอาหารนั้นมนุษย์เริ่มมีความตระหนักเกี่ยวกับพิษภัยจากการบริโภคอาหารเพิ่มมากขึ้น ความตระหนักดังกล่าวทำให้เกิดแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพขึ้นหลากหลายแนวคิด อาหารเพื่อสุขภาพที่ผู้วิจัยต้องการนำเสนอเพื่อเชื่อมโยงความสัมพันธ์กับอาหารฮาลาลในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ อาหารชีวจิต อาหารคลีน อาหารมังสวิรัต และอาหารเจ

### 2.6.1 อาหารชีวจิต

อาหารชีวจิตมาจากแนวทางการดำเนินชีวิตแบบหนึ่งคือ ชีวจิต ซึ่งเป็นวิถีการดำรงชีวิต และการบริโภคที่เน้นความเป็นธรรมชาติ มีพื้นฐานมาจากวิถีชีวิตแบบแมคโครไบโอติกที่มีการดัดแปลงให้สอดคล้องกับความเป็นอยู่แบบไทย ๆ อาหารชีวจิต เป็นการบริโภคพืชผัก ธัญพืชไม่ขัดสี ผักผลไม้สดตามฤดูกาลที่ไม่ผ่านการปรุงแต่ง พืชประเภทหัวที่ไม่ปอกเปลือก ตีมน้ำสะอาดและชาสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ การบริโภคอาหารชีวจิตจะงดการบริโภคเนื้อสัตว์ทุกชนิด ยกเว้นปลาและอาหารทะเลที่สามารถบริโภคได้เป็นครั้งคราว นอกจากนี้ยังงดการบริโภคน้ำตาลฟอกขาว กะทิ นม และไข่

การบริโภคอาหารชีวจิตจะต้องดำเนินควบคู่ไปกับ การดำรงชีวิตแบบชีวจิตที่เน้นการดำรงชีวิต อยู่ในที่อากาศบริสุทธิ์ไม่แออัด มีชีวิตเรียบง่าย ออกกำลังกายสม่ำเสมอ หรืออาจกล่าวได้ว่าเป็นการใช้ชีวิตที่ยึดธรรมชาติเป็นหลัก และยังเน้นให้มีการฝึกสมาธิเป็นประจำ ดังนั้น การดำรงชีวิตตามแนวชีวจิตจึงมุ่งเน้นความมีสุขภาพดีทั้งกายและใจ และการใช้ชีวิตให้ใกล้ชิดธรรมชาติมากที่สุด วัตถุประสงค์หลักของชีวจิตคือ ความสุขสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ โดยยึดเอาวิถีปฏิบัติและความคิดในแนวธรรมชาติเป็นหลัก โดย อาหารก็ต้องบริโภคอาหารสุขภาพที่มาจากธรรมชาติหรือใกล้กับธรรมชาติมากที่สุด ในขณะที่วิถีชีวิตความเป็นอยู่ก็ต้องไปตามธรรมชาติ คือ ใช้ชีวิตที่บริสุทธิ์และเรียบง่าย

การบริโภคอาหารชีวจิต มีการแบ่งสัดส่วนของอาหารกลุ่มต่างๆ ดังนี้

- 1) อาหารประเภทข้าวและแป้งไม่ขัดสี แนะนำให้บริโภคในสัดส่วนร้อยละ 50 อาหารในกลุ่มนี้นอกจากจะให้สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตซึ่งเป็นสาร อาหารหลักแล้ว อาหารกลุ่มนี้ยังให้ใยอาหาร วิตามินและแร่ธาตุในปริมาณมากกว่าการบริโภคข้าวและแป้งที่ผ่านการขัดสี
- 2) กลุ่มผัก มีการแนะนำให้กินผักในสัดส่วนร้อยละ 25 และแบ่งเป็นผักสดกับผักสุกในปริมาณอย่างละครึ่ง

3) กลุ่มถั่ว เป็นกลุ่มอาหารที่ให้สารอาหารประเภทโปรตีนเป็นหลัก โดยเน้นการบริโภคโปรตีนจากถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วดำ ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง เช่น เต้าหู้ อาหารในกลุ่มนี้แนะนำให้บริโภคในสัดส่วนร้อยละ 15 และผู้บริโภคที่จริงจังสามารถบริโภคปลาและอาหารทะเลได้สัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง เป็นการเสริมคุณภาพโปรตีนที่ได้จากพืช และการบริโภคปลากับอาหารทะเลยังทำให้ได้รับสารอาหารประเภทโอโอตินด้วย

4) อาหารอื่นๆ เช่น ผลไม้ เมล็ดพืช เช่น เมล็ดทานตะวัน เมล็ดฟักทอง งา โดยแนะนำให้บริโภคในสัดส่วนร้อยละ 10

การบริโภคอาหารที่จริงจังแนะนำให้งดอาหารต่อไปนี้ ได้แก่ อาหารเนื้อสัตว์ (ยกเว้นปลาและอาหารทะเล) ไข่ นม เนย กะทิ ธัญพืชและแป้งขัดขาวทุกชนิดรวมถึงขนมหวานต่างๆ

## 2.6.2 อาหารคลีน

อาหารคลีน คือ อาหารที่ไม่ผ่านการปรุงแต่งด้วยสารเคมีต่าง ๆ หรือเป็นอาหารที่ผ่านการแปรรูปน้อยที่สุด อาหารคลีนจะเป็นอาหารที่สะอาดไม่ผ่านกระบวนการหมักดองหรือปรุงรสใดๆ มากจนเกินไป เช่น รสเค็มจัดหรือรสหวาน

การบริโภคอาหารคลีนจึงต้องหลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารประเภทอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง เนื่องจาก อาหารเหล่านี้มักใส่สารกันเสียเพื่อให้อาหารสามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น รวมทั้งหลีกเลี่ยงขนมขบเคี้ยวซึ่งนอกจากจะมีแป้งและผงชูรสเป็นส่วนประกอบหลักแล้ว ยังเต็มไปด้วยโซเดียมและน้ำมัน นอกจากนี้ การบริโภคอาหารคลีนยังต้องหลีกเลี่ยงการบริโภคน้ำอัดลมหลากสี หลากกลิ่นทั้งหลายรวมทั้งอาหารขยะประเภทอาหารจานด่วน อาทิเช่น เบอร์เกอร์ เฟรนช์ฟราย ไก่ชุบแป้งทอด เป็นต้น

การบริโภคอาหารคลีนเป็นการบริโภคอาหารทุกอย่างในสัดส่วนที่เหมาะสม คือ ต้องมีทั้งคาร์โบไฮเดรตและโปรตีนในปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย เนื้อสัตว์ที่ใช้ควรเลือกแบบที่ไม่ใช่สำเร็จรูปหรือผ่านการปรุงรสมาแล้ว กล่าวได้ว่า อาหารคลีนเป็นอาหารที่ผ่านขั้นตอนการปรุงแต่งมาน้อยหรือไม่ผ่านการปรุงแต่งเลย เน้นธรรมชาติของอาหารนั้นเป็นหลัก และอาหารคลีนยังมีสรรพคุณที่ดีสำหรับคนที่อ้วน คนที่มีน้ำหนักและไขมันมาก เพราะอาหารคลีนส่วนใหญ่จะผลิตมาจากธรรมชาติ ไม่ผ่านการปรุงแต่งสังเคราะห์ หรือหากจะมีการปรุงแต่งก็มีการปรุงแต่งที่น้อยถึงน้อยที่สุด ซึ่งจะมีผลดีต่อคนที่ต้องการลดน้ำหนัก ลดความอ้วน ลดไขมัน และคนที่ใส่ใจกับสุขภาพ

การบริโภคอาหารคลีน ต้องเริ่มต้นด้วยการไม่ยึดติดในรสชาติของอาหารแบบเดิมๆ ที่เคยบริโภค เพราะการบริโภคอาหารคลีนนั้นรสชาติอาหารจะเป็นรอง แต่จะให้ความสำคัญกับตัวอาหารที่ไม่เน้นการปรุงแต่ง หรือปรุงแต่งให้น้อยที่สุด เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์สูงสุดแก่ร่างกาย และผลพลอยได้ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดีในระยะยาว

### 2.6.3 อาหารมังสวิรัต

อาหารมังสวิรัต คือ อาหารที่ปราศจากเนื้อสัตว์ทุกชนิด อาหารมังสวิรัตมักประกอบด้วยส่วนประกอบหลักซึ่งเป็นส่วนต่างๆของพืชผัก เมล็ด และผลไม้ ได้แก่ ข้าวกล้องหรือข้าวซ้อมมือ ขนมปังจากข้าวสาลีที่ไม่ขัดสี นม ไข่ ถั่วเหลือง ถั่วนาชนิด เต้าหู้ ผักต่างๆ ธัญพืช งา เห็ด และผลไม้ต่างๆ ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัตสามารถแบ่งตามลักษณะของชนิดอาหารที่บริโภค เป็น 3 กลุ่มใหญ่ ดังนี้

1) ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัตที่บริโภคนมและไข่ ซึ่งผู้บริโภคมังสวิรัตส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มนี้ ประกอบด้วย ชาวพุทธบางกลุ่มโดยเฉพาะนิกาย มหายาน ชาวคริสต์นิกายคริสตจักรวันเสาร์ หรือกลุ่มเซเวนธ์เดย์แอดเวนติสต์ และชาวฮินดูบางกลุ่ม ร้านอาหารที่ขายอาหารมังสวิรัตประเภทนี้ส่วนใหญ่อยู่ในอเมริกาและยุโรป

2) ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัตที่ดื่มนมหรือกินไข่ แบ่งเป็นสองกลุ่มย่อยคือ กลุ่มที่ไม่กินไข่ ทุกชนิดรวมทั้งไข่ไก่ ไข่ชนก ไข่ปลา แต่ยังคงดื่มนมจากสัตว์ กลุ่มนี้ ได้แก่ ชาวฮินดูส่วนใหญ่ที่นับถือศาสนาฮินดู ซึ่งบริโภคนมสด นมเปรี้ยวและเนยจากวัวด้วย โดยศาสนาฮินดูถือว่าวัวเป็นสัตว์ศักดิ์สิทธิ์ นมวัวจึงเป็นสิ่งบริสุทธิ์ ส่วนอีกกลุ่มไม่ดื่มนมแต่กินไข่ ได้แก่ ชาวพุทธหรือผู้บริโภคอาหารมังสวิรัต บางกลุ่มซึ่งอาจแพ้มนเนื่องจากขาดเอนไซม์ที่ทำหน้าที่ย่อยนม หากดื่มนม แล้วจะทำให้ท้องเสีย

3) ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัตบริสุทธิ์ กลุ่มนี้จะไม่ดื่มนมและไข่ หรือผลิตภัณฑ์อาหารใดๆที่ได้มาจากสัตว์ทุกชนิด บริโภคแต่อาหารที่ส่วนใหญ่ มาจากพืชผัก ผลไม้ ธัญพืช และเมล็ดพืช ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัตกลุ่มนี้ที่ปฏิบัติอย่างเคร่งครัด อาจจะละเว้นการบริโภคและการใช้สิ่งของทุกอย่างที่มาจากสัตว์ด้วย เช่น น้ำมัน นมผง และแคปซูลยาที่ทำด้วยโปรตีนคอลลลาเจน ซึ่งมาจากหนังและกระดูกสัตว์ รวมทั้งกระเปาะหนัง เข็มขัดหนัง และรองเท้าหนัง เป็นต้น ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัตกลุ่มนี้มีจำนวนน้อย ได้แก่ นักบวชหรือผู้ที่นับถือศาสนาพุทธ นิกายมหายาน เช่น ภิกษุ ภิกษุณี และแม่ชีในประเทศจีน ไต้หวัน เวียดนาม ศรีลังกา และญี่ปุ่น นักบวช และชาวพุทธฝ่ายเถรวาทบางกลุ่ม กลุ่มผู้นับถือเจ้าแม่กวนอิม รวมทั้ง กลุ่มปฏิบัติธรรมแนว สันตือโคก และกลุ่มสมาธิกรรมมังสวิรัตแห่งประเทศไทยด้วย

### 2.6.4 อาหารเจ

อาหารเจ คือ อาหารที่ปรุงขึ้นมาจากพืชผักธรรมชาติ ไม่มีเนื้อสัตว์ปนและที่สำคัญต้องไม่ปรุงด้วยผักที่มีกลิ่นฉุน 5 ชนิด ได้แก่ กระเทียม หัวหอม หลักเกียว กุยฉ่าย และใบยาสูบ เนื่องจากผักทั้ง 5 ชนิดดังกล่าวเป็นผักที่มี รสหนัก กลิ่นเหม็นคาวรุนแรงและยังมีพิษทำลายพลังธาตุในร่างกาย เป็นเหตุให้อวัยวะหลักสำคัญภายในร่างกายทำงานไม่ปกติ โดยมีข้อมูลดังนี้

กระเทียม ซึ่งรวมไปถึง หัวกระเทียม ต้นกระเทียม จะไปทำลายการทำงานของหัวใจ และกระทบกระเทือนต่อธาตุไฟในร่างกาย ผู้ที่เป็นโรคกระเพาะหรือกระเพาะอาหารเป็นแผลและโรคตับ จึงไม่ควรรับประทานมาก

หัวหอม ซึ่งรวมไปถึงต้นหอม ใบหอม หอมแดง หอมขาว หอมหัวใหญ่ จะไปทำลายการทำงานของไตและกระทบกระเทือนต่อธาตุน้ำในกาย การบริโภคผักประเภทนี้เป็นประจำหรือมากเกินไป จะทำให้เกิดอาการหลงลืมง่าย ประสาทเสีย มีกลิ่นตัว เลือดน้อย และตาฝ้ามัว

หลักเกี่ยว คือ กระเทียมโทนจีน ลักษณะคล้ายหัวกระเทียม แต่มีขนาดเล็กและยาวกว่า ในประเทศไทยไม่พบว่า มีการปลูกแพร่หลาย ซึ่งหลักเกี่ยวจะไปทำลายการทำงานของตับและกระทบกระเทือนต่อธาตุไม้ในกาย

ใบยาสูบ ซึ่งหมายถึง บุหรี่ ยาเส้น ของเสพติดมีนเมาโดยใบยาสูบจะไปทำลายการทำงานของปอดและกระทบกระเทือนต่อธาตุโลหะในกาย

ในบรรดาอาหารเพื่อสุขภาพที่กล่าวมา อาหารเจเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่มีหลักการด้านศีลธรรมสนับสนุนอย่างค่อนข้างชัดเจนเมื่อเปรียบเทียบกับอาหารเพื่อสุขภาพอื่นๆ โดยประโยชน์ของการบริโภคอาหารเจตามหลักการของศีลธรรม ได้แก่

- 1) ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเมตตา ความสงบ สุขุม เยือกเย็น ไม่ฉุนเฉียว โมโหง่าย
- 2) ทำให้ผู้บริโภคมีสติมั่นคง มีสมาธิแน่วแน่ ไม่ประมาทเลินเล่อซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการดำเนิน ชีวิตและการทำงาน สามารถรอดพ้นจากภัยต่างๆ
- 3) การบริโภคอาหารเจเป็นการหยุดการทำบาป ตัดเวรกรรมที่ผูกพันทำให้ไม่เกิดการอาฆาตพยาบาท ทำให้ปราศจากศัตรูทั้งมนุษย์และสัตว์ที่คิดมุ่งร้ายตามจองเวร
- 4) การบริโภคอาหารเจเป็นการขับไล่สิ่งชั่วร้ายออกจากร่างกายและจิตใจ ความรู้สึกขุ่นมัว มีดมนจะหมดไป เมื่อบริโภคอาหารเจต่อเนื่องกันเป็นระยะเวลาานาน ความสดใสจะปรากฏขึ้นในจิตใจ และถ่ายทอดออกไปสู่ร่างกายให้มีความสะอาดสดใส
- 5) ผู้ที่บริโภคอาหารเจ รวมทั้งครอบครัวและบุตรหลาน และคนในปกครองจะเกิดความรุ่งเรืองในชีวิต มีความอุดมสมบูรณ์ ปราศจากการทำร้ายรบราฆ่าฟัน ไม่มุ่งร้าย ทำลายชีวิตซึ่งกันและกัน
- 6) การบริโภคอาหารเจทำให้จิตใจสะอาดไม่ฟุ้งซ่าน ซึ่งจิตใจที่สะอาดทำให้มองเห็นร่างกายอันแท้จริง สามารถสู่นิพพานได้ในที่สุด
- 7) ผู้บริโภคอาหารเจจะมีเทวดาและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ให้ความคุ้มครองรักษาไม่ให้สิ่งเลวร้ายหรือวิญญูณชั้นต่ำเข้ามาทำร้าย

อาหารเพื่อสุขภาพทั้ง 4 ประเภทที่กล่าวมามีลักษณะโดยรวมที่คล้ายกันคือ เน้นบริโภคพืชผักจากธรรมชาติที่ไม่ผ่านการปรุงแต่งหรือผ่านกระบวนการปรุงแต่งให้น้อยที่สุด และไม่บริโภคเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะเนื้อสัตว์สีแดง เนื้อสัตว์ที่บริโภคส่วนใหญ่ คือ ปลาและสัตว์ทะเลตัวเล็กๆ อาหารเพื่อสุขภาพจึงมีประโยชน์ต่อผู้บริโภค ดังนี้

- 1) อาหารเพื่อสุขภาพให้พลังเย็น โดยผู้บริโภคได้รับพลังงานจากฟรุกโตส ซึ่งมีในผัก ผลไม้เป็นพลังงานที่ไม่ทำร้ายร่างกาย
- 2) อาหารเพื่อสุขภาพช่วยให้การขับถ่ายของเสียออกจากร่างกายเป็นไปได้โดยสะดวก ทำให้ไม่มีสารพิษตกค้างในร่างกาย เพราะในพืช ผัก ผลไม้มีกากใยอาหารมาก ทำให้ผู้บริโภคไม่เป็นโรคเกี่ยวกับลำไส้ รวมถึงโรคที่เกิดจากระบบขับถ่ายผิดปกติ

3) หากบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพประจำจะช่วยฟอกโลหิตในร่างกายให้สะอาด เซลล์ต่างๆ ในร่างกายจะเสื่อมช้าลง ทำให้ ผิวพรรณผ่องใส มีอายุยืนยาว สายตาดี แหวดตาสดใส ร่างกายแข็งแรงมีความต้านทานโรค มีความคล่อง ตัวรู้สึกเบาสบายไม่อึดอัด

4) การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพทำให้ผู้บริโภคไม่เจ็บป่วยด้วยโรคร้ายต่างๆ เช่น โรคมะเร็ง โรคหัวใจ โรคเส้นเลือดหัวใจตีบตัน โรคตับ โรคลำไส้ เป็นต้น

5) การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพทำให้อวัยวะหลัก ทั้ง 5 ของร่างกาย ได้แก่ หัวใจ ไต ม้าม ตับ ปอดและอวัยวะเสริมทั้ง 5 ได้แก่ ลำไส้ใหญ่ ลำไส้เล็ก กระเพาะปัสสาวะ กระเพาะอาหาร ฤกษ์น้ำดี ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

ในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ไม่เน้นการบริโภคเนื้อสัตว์หรือบริโภคเนื้อสัตว์ปริมาณน้อย นั้น มักมีคำถามว่า ผู้บริโภค จะได้รับสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่หรือไม่ โดยเฉพาะ โปรตีนในเนื้อสัตว์ที่เป็นโปรตีนที่มีคุณภาพดีมากกว่าโปรตีนในพืช ซึ่งกลุ่มผู้นิยมบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพอธิบายว่า ความเข้าใจว่าโปรตีนในเนื้อสัตว์เป็นโปรตีนที่มีคุณภาพดีมากกว่าโปรตีนจากพืชผัก และผลไม้ นั้นเป็น ความเข้าใจที่ไม่ถูกต้องนัก เพราะแท้จริงแล้วโปรตีนในพืชผักและผลไม้ มีคุณค่าที่ใกล้เคียงกัน โดยโปรตีนที่จำเป็นต่อร่างกายนั้น มีมากในอาหารประเภทถั่วชนิดต่างๆ เช่น ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วลิสง และถั่วอื่นๆ

โปรตีนที่จำเป็นต่อร่างกายจริงๆ มีอยู่ 10 ชนิด ซึ่งมีอยู่ทั้งในเนื้อสัตว์และถั่วต่างๆ ที่แตกต่างกันก็คือ ในเนื้อสัตว์จะมีไขมันมากกว่าถั่วต่างๆ ดังนั้นเมื่อบริโภคโปรตีนจากเนื้อสัตว์ผู้บริโภคจึงได้รับไขมันไปด้วย การบริโภคไขมันมีผลต่อร่างกายของผู้บริโภค คือทำให้อ้วน และทำให้ระบบการย่อยอาหาร ทำงานหนักขึ้น ต่างจากการบริโภคโปรตีนที่ได้จากถั่วซึ่งมีปริมาณไขมันน้อยกว่า และร่างกายสามารถนำไปใช้ได้พอดี โดยไม่เหลือเป็นส่วนเกินและยังมีกากใยช่วยทำให้ระบบขับถ่ายดีขึ้น และที่สำคัญ ไม่มีคลอเลสเตอรอลเหมือนในเนื้อสัตว์ การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพจึงเป็นทางเลือก สำหรับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพ