THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020

รายงานผลการดำเนินงาน
งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านฮาลาล

VIRTUAL CONFERENCE
THAILAND HALAL ASSEMBLY2020







Halal Sphere: An Ecologic-Economic Equity Concept of Halal

โดย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ร่วมกับ สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020

รายงานผลการดำเนินงาน

งานประชุมวิชาการนานาชาติด้านฮาลาล
THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020

สัมมนาวิชาการวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยี
รูปแบบออนไลน์เสมือนจริง VIRTUAL CONFERENCE
ปี 2563

โดย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ร่วมกับ สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

บทสรุปผู้บริหาร

ด้วยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวฮ.) ร่วมกับสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย (สมฮท.) ได้จัดงาน "Thailand Halal Assembly 2020" ภายใต้คำขวัญว่า "Halal Sphere: An Ecologic-Economic Equity concept of Halal" หรือ "ฮาลาลสเฟียร์ แนวคิดดุลยภาพทางเศรษฐกิจเชิงนิเวศน์ฮาลาล" โดยปีนี้จัดขึ้นในรูปแบบออนไลน์เสมือนจริง ประกอบด้วย งานเสวนาวิชาการ เรื่อง **"วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต"** เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 รูปแบบการถ่ายทอดสดออนไลน์ผ่านเพจเฟสบุ๊คของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย:The Halal Science Center CU โดยวิทยากรบรรยายเป็นภาษาไทย และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติเพื่อสร้างเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล ครั้งที่ 13 **International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC): 13th Halal Science Industry and Business (HASIB)** ระหว่างวันที่ 22-23 ธันวาคม 2563 ผ่านแพลตฟอร์ม Online โปรแกรม Chula Zoom Meetings และถ่ายทอดสดผ่านเพจออนไลน์เฟสบุ๊ค 2 เพจ ได้แก่ เพจศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: The Halal Science Center CU (บรรยายเสียงภาษาไทย) และเพจ Thailand Halal Assembly (บรรยายเสียงต้นฉบับภาษาอังกฤษ) ทั้งสิ้น 7 sessions แบ่งเป็นสองวัน ได้แก่ วันที่ 22 ธันวาคม 63 เป็นงานประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์ อุตสาหกรรมและธุรกิจฮาลาล ครั้งที่ 13 (The 13th Halal Science, Industry and Business (13thHASIB)) มีทั้งหมด 3 sessions และวันที่ 23 ธันวาคม 63 เป็นงานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล (The International Halal Science and Technology Conference 2020 (IHSATEC2020)) มีทั้งหมด 4 sessions โดยวิทยากรนานาชาติที่เข้าร่วมบรรยายและอภิปรายมีจำนวน 28 คนจาก 13 ประเทศ ได้แก่ ตุรกี สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ สหรัฐอเมริกา สหราชอาณาจักร สวิตเซอแลนด์ นิวซีแลนด์ ปากีสถาน อียิปต์ อินเดีย บรูไนดารุสลาม อินโดนีเซีย มาเลเซีย และไทย

การจัดงาน THA2020 ครั้งนี้ผู้เข้าร่วมประชุมสามารถรับชม 2 ภาษา (ไทย,อังกฤษ) ผ่าน 2 ช่องทางได้แก่ Facebook live และ Zoom เฉพาะในส่วนของ Zoom ตลอดการจัดงาน 2 วัน มียอดผู้เข้าร่วมรวม 2,046 เฉพาะที่ลงทะเบียนมีทั้งสิ้น 408 รายชื่อ จาก 32 ประเทศ ประกอบด้วย Afghanistan (1), Angola (1), Aruba (1), Bangladesh (1), Brunei Darussalam (1), Cambodia (23), Columbia (1), Egypt (3), France (1), Guinee (1), Hong Kong (1), India (3), Indonesia (33), Japan (1), Malaysia (17), Maldives (2), Myanmar (1), Nigeria (2), Pakistan (10), Philippines (2), Singapore (5), South Africa (8), South Korea (4), Spain (1), Switzerland (1), Thailand (272), Turkey (3), UAE (1), United Kingdom (1), USA (2), Uzbekistan (1), Vietnam (3) เข้ารับฟังรวม 1,365 ครั้ง

ในส่วนการร่วมงานผ่าน Facebook 3 เพจ ได้แก่ Dr.Winai Dahlan, Halal Science Center และ Thailand Halal Assembly มีผู้เข้าร่วมตลอดสองวันจำนวน 147,563 รายชื่อ ทั้งนี้โดยไม่นับรวมจำนวนผู้เข้าร่วมผ่านการแชร์อีก 359 บัญชีโดยไม่นับรวมการแชร์จากวิทยากรและผู้เข้าร่วมประชุมที่ถ่ายทอดสดโดยตรงอีกจำนวนหนึ่ง ซึ่งคาดว่าจะทำให้จำนวนผู้เข้าร่วมผ่านระบบออนไลน์ทั้งหมดอาจเพิ่มขึ้นเท่าตัวหรืออาจมีมากกว่า 300,000 รายชื่อ

ซึ่งการจัดงาน Thailand Halal Assembly 2020 ในครั้งนี้ถือว่าประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก เป็นการรวมตัวของแต่ละภาคส่วนเพื่อขับเคลื่อนงานฮาลาลไทยสู่ระดับสากล ในโอกาสนี้ทางคณะผู้จัดงานจึงใคร่ขอขอบคุณทุกภาคส่วนงานที่มีส่วนช่วยสนับสนุนและผลักดันในทุกๆกิจกรรม เพื่อจุดหมายเดียวกันในการพัฒนาสังคมและประเทศชาติให้เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติต่อไป

คณะกรรมการจัดงาน

คำนำ

รายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอผลการดำเนินงานจัดการประชุมวิชาการนานาชาติด้านฮาลาล THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020 โดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ต่อคณะบริหารและบุคลากรของ ศวฮ. ซึ่งผู้จัดทำได้รวบรวมรายงานสรุปผลการดำเนินงานสัมมนาวิชาการวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีรูปแบบออนไลน์เสมือนจริง Virtual Conference ปี 2563 ซึ่งประกอบด้วย 2 กิจกรรม ได้แก่ งานเสวนาวิชาการ เรื่อง **"วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต"** เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 และ การประชุมวิชาการระดับนานาชาติเพื่อสร้างเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล ครั้งที่ 13 International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC): 13th Halal Science Industry and Business (HASIB) ระหว่างวันที่ 22-23 ธันวาคม 2563 ตลอดจนผลการดำเนินงานอื่น ๆ ที่สอดคล้องตาม Key Performance Index (KPI) ของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล ภายใต้ปีงบประมาณ 2563

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	**2**
คำนำ	**4**
สารบัญ	**5**
บทที่ 1 บทนำ	
1. หลักการและเหตุผล	6
2. วัตถุประสงค์	7
3. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
4. ผู้รับผิดชอบโครงการ	8
5. ระยะเวลาการดำเนินงาน	10
6. แนวทางการดำเนินงาน	10
7. กลุ่มเป้าหมาย	12
8. เป้าหมาย ผลผลิต และตัวชี้วัด	12
บทที่ 2 สรุปผลการดำเนินงาน	
ส่วนที่ 1 งานบริหารจัดการ	13
ส่วนที่ 2 งานเสวนาวิชาการ	
1. เสวนาวิชาการเรื่อง **“วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต”**	16
ส่วนที่ 3 งานสัมมนาวิชาการนานาชาติ	
2. สัมมนาวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล ครั้งที่ 13 **The International Virtual Halal Science and Technology Conference (IHSATEC): 13th Halal Science Industry and Business (HASIB) Conference**	22
ภาคผนวก ก. โครงการและเอกสารที่เกี่ยวข้อง	95

บทที่ 1

บทนำ

1.หลักการและเหตุผล

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติเพื่อสร้างเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC): Halal Science Industry and Business (HASIB) เป็นการประชุมที่จัดขึ้นต่อเนื่องทุกปี โดยมีศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวฮ) เป็นเจ้าภาพจัดงาน ซึ่ง ศวฮ เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีวิสัยทัศน์ในการมุ่งพัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อยกระดับและสนับสนุนกระบวนการรับรองฮาลาลของประเทศไทยเพื่อให้ศักยภาพด้านฮาลาลของประเทศไทยขึ้นเป็นอันดับหนึ่งของโลก รวมทั้งการคุ้มครองผู้บริโภค

ปีนี้ได้นำเสนอการจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติแบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม Chula Zoom Cloud Meetings โดยใช้ชื่องานเฉพาะเจาะจงว่า The International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) โดยพัฒนาจากประสบการณ์การจัดงานประชุมลักษณะเดียวกันที่มีชื่อว่า Halal Science Industry and Business (HASIB) Conference และจัดต่อเนื่องเป็นครั้งที่ 13 ต่อจากงาน HASIB ดังที่ได้กล่าวข้างต้น ภายในงานประชุมมีการจัดสัมมนาจากผู้เชี่ยวชาญฮาลาลสาขาต่างๆ ทั้งไทยและต่างประเทศ มีการประกวดผลงานวิชาการในรูปแบบโปสเตอร์และปากเปล่า ซึ่งได้เปิดรับสมัครผู้เข้าร่วมสัมมนาและรับสมัครผลงานวิชาการ โดยคาดว่าจะมีนิสิต นักศึกษา นักวิจัยร่วมส่งผลงานเข้ามานำเสนอภายในงาน IHSATEC ที่จะจัดขึ้น

2. วัตถุประสงค์

2.1 การแสดงศักยภาพความเป็นผู้นำด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลของประเทศไทย ทั้งในด้านวิชาการ รวมถึงด้านการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการระบวนการรับรองฮาลาลของประเทศ

2.2 การสร้างความเชื่อมั่นในกระบวนการตรวจรับรองฮาลาลของประเทศไทย

2.3 การนำเสนอภาพลักษณ์ที่ดีของการใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์เข้ามาใช้ในกระบวนการรับรองฮาลาลของประเทศไทย

3.ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

3.1 เพิ่มความน่าเชื่อถือในฐานะผู้นำด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาแก่นานาประเทศที่เข้าร่วมงาน ทั้งในด้านวิชาการ และความสามารถในการประยุกต์ใช้วิทยาการสมัยใหม่ในการอำนวยความสะดวกให้แก่กระบวนการตรวจรับรองฮาลาล

3.2 พัฒนาและเพิ่มขีดความสามารถของการแข่งขันให้แก่บุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และบุคลากรด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง

3.3 เพื่อให้ **“วิทยาศาสตร์ฮาลาล”** ได้รับความสนใจและเป็นที่รู้จักมากขึ้นทั้งต่อนักวิทยาศาสตร์มุสลิม และไม่ใช่มุสลิม ทั้งนี้จะเป็นการขยายขอบเขตของงานวิทยาศาสตร์ฮาลาลและนำไปสู่การพัฒนาอย่างต่อเนื่องต่อไป

4. ผู้รับผิดชอบโครงการ

หน่วยงานหลัก	ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
หน่วยงานร่วม	สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
ประธานจัดงาน	รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน
ผู้ประสานงานหลักฝ่ายสัมมนา	ดร.พรพิมล มะหะหมัด
ผู้ช่วยผู้ประสานงานหลัก	นางสาวซูไนนี มาหะมะ
ผู้ประสานงานหลักฝ่ายบริหาร	นายอาณัฐ เด่นยิ่งโยชน์
ผู้ช่วยผู้ประสานงานหลัก	นางสาวมธุรดา กระเดื่องเดช

คณะที่ปรึกษา

1. ผศ.ดร.วนิดา นพพรพันธุ์
2. ผศ.นิฟาริด ระเด่นอาหมัด
3. ผศ.ดร.ภราดร สุรีย์พงศ์
4. ผศ.ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์
5. ผศ.ดร.สถาพร งามอุโฆษ
6. นายมนัส สืบสันติกุล
7. นายสมพล รัตนาภิบาล
8. นางสาวสุลิดา หวังจิ
9. นายต่อศักดิ์ สุทธิชาติ
10. นางสาวมนฤดี เข็มทำ
11. ดร.อัซอารีย์ สุขสุวรรณ

คณะทำงาน

ฝ่ายเลขานุการ

1. ดร.พรพิมล มะหะหมัด
2. ดร.อัซอารีย์ สุขสุวรรณ
3. นายอาณัฐ เด่นยิ่งโยชน์
4. นางสาวมธุรดา กระเดื่องเดช
5. นางสาวซูไนนี มาหะมะ
6. นางสาวยูอาน่าร์ นุ่งอาหลี
7. นายอิรฟัน แวหะมะ
8. นางสาววรัญญา ริดหมัด

คณะทำงาน

ฝ่ายสัมมนาวิชาการ

1. นางสาวเกษิณี เกตุเลขา
2. ดร.อัซอารีย์ สุขสุวรรณ
3. นางสาวนารีญา วาเล๊าะ
4. นางสาวบัดดารีหย๊ะ โส๊ะสันสะ
5. นางสาวกุณฑิรา สาแล
6. นางสาวสาวียะห์ กาโฮง
7. นางสาวมาริสา มารแพ้
8. นางสาวนูรีซัน มะหะหมัด
9. นายพิทักษ์ อาดมะเร๊ะ

ฝ่ายต่างประเทศ

1. นางสาวนัจวา ยานยา สันติวรกุล
2. นางสาวสาวียะห์ กาโฮง
3. นางสาววรัญญา ริดหมัด
4. นางสาวจัสมิน มณี
5. นายฮาบิลลาห์ จะปะกียา
6. อ.เรวัตร วงศ์เดอรี

ฝ่ายประเมินผล

1. นางสาวเนตรนภา อ้นเต่า
2. นางสาวสุกัญญา โสอุดร

ฝ่ายลงทะเบียน

1. นางสาววิลา มูเนาวาเราะห์
2. นางสาวพัชญา เพชรเจริญ
3. นางสาวซูไวบ๊ะ สุหลง
4. นางสาวซูไหวน๊ะ สะอิ

ฝ่ายพิธีการ

1. นายนันทชัย แดงวิจิตร์
2. นางสาวชีรีน นิภารัตน์
3. นายสาริน เชาวสุธีรนนท์
4. นางสาวฟิรดาว สุรัตนมาลย
5. นางสาวต่วนยัสมีน แซแร

ฝ่ายสวัสดิการ

1. นางสาวมธุรดา กระเดื่องเดช
2. นางสาวอชิรญาณ์ ยะรังวงษ์
3. นางสาวฟาดีละห์ มะเซ็ง

ฝ่ายสถานที่และอำนวยความสะดวก

1. นายอาณัติ มะติมุ
2. นายฮาซัม เจะบากอ
3. นายอาณกร เรืองปราชญ์
4. นายนรฤทธิ์ ฮูเซ็น

ฝ่ายคลังและพัสดุ

1. นางสาวรดา นิมา
2. นางสาวอรุณี เพ็ชร์วัฒนา
3. นางสาวนูรอยดา บือซา
4. นางสาวมาดีฮะห์ สะอิ
5. นางสาวนูรโซเฟีย มะแส

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

1. นางสาวธัญพิชญ์ณา หวังนุช
2. นางสาวอานีซะห์ ลาเต๊ะ
3. นายบากียา บินดอเลาะ

5. ระยะเวลาการดำเนินงาน

ระยะเวลาในการดำเนินงาน: 11 เดือน (พฤศจิกายน 2563 – กันยายน 2564) โดยแบ่งการจัดงานเสวนาและการประชุมวิชาการออกเป็น 3 ครั้ง

• ครั้งที่ 1: วันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 งานเสวนาวิชาการ เรื่อง “วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต”
ณ ห้องประชุม 201 ชั้น 2 อาคารวิจัยจุฬาฯ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
เวลา 13.00 – 17.00

• ครั้งที่ 2: วันที่ 22-23 ธันวาคม 2563 งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ แบบออนไลน์ IHSATEC 2020 : 13th HASIB
ณ อาคารเฉลิมราชกุมารี 60 พรรษา (จามจุรี 10) ชั้น 7
เวลา 13.00 – 16.00

• ครั้งที่ 3: วันที่ 1-2 มิถุนายน 2564 งานนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยี ผ่านการจัดประชุมวิชาการระดับนานาชาติแบบออนไลน์ **เลื่อนจัดเป็นวันที่ 14-15 ธันวาคม 2564**

และหลังงาน : วันที่ 3 มิถุนายน -30 กันยายน 2564

6. แนวทางการดำเนินงาน

6.1 ก่อนงาน

6.1.1 จัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการ

6.1.2 จัดหาบริษัทผู้จัดการประชุมและประสานงานรายละเอียดการจัดงาน

6.1.3 ลงนามความร่วมมือ MoU และ MoA

6.1.4 จัดประชุมคณะกรรมการดำเนินงานโครงการและผู้ที่เกี่ยวข้องมอบหมายงานและติดตามการดำเนินงาน

6.1.5 ประชาสัมพันธ์และออกหนังสือเชิญชวนเข้าร่วมส่งนำเสนอผลงานวิชาการยังมหาวิทยาลัยและหน่วยงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงเชิญชวนเข้าร่วมประชุมวิชาการฯ ยังนักวิจัยในอุตสาหกรรมธุรกิจอาหาร

6.1.6 จัดอบรมสอนงานเขียน (Coaching) ผลงานตีพิมพ์บทความฉบับย่อ (Abstract) และผลงานตีพิมพ์บทความฉบับสมบูรณ์ (Full paper) พร้อมทั้งตรวจภาษาอังกฤษของผลงาน

6.2 ระหว่างงาน

6.2.1 จัดงานประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีระดับนานาชาติ ผ่านแพลตฟอร์ม Online โปรแกรม Chula Zoom Meetings และห้องประชุมภายในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อใช้เป็นสถานที่ดำเนินงานสำหรับคณะผู้จัดงานในการจัดทำออนไลน์

6.2.2 จัดงานเสวนาโต๊ะกลม

6.2.3 รูปแบบการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิชาการ

เลื่อนจัดเป็นวันที่ 14-15 ธันวาคม 2564 แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่

6.2.3.1 การนำเสนอแบบปากเปล่า (Oral presentation)

6.2.3.2 การนำเสนอแบบโปสเตอร์ (Poster presentation)

6.2.3.3 เงื่อนไขของผลงานที่ร่วมนำเสนอ

6.2.3.3.1 ขอบข่ายของผลงานงานวิจัย ได้แก่ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หรือนวัตกรรมที่เกี่ยวข้อง

6.2.3.3.2 ความยาวของบทความ (Full paper) ประมาณ 8-12 หน้า กระดาษ A4 (รวมบทคัดย่อภาษาอังกฤษ)

6.2.3.3.3 ผู้ที่ต้องการส่งผลงานนำเสนอ จะต้องส่งผลงานตามรูปแบบที่คณะกรรมการกำหนดไว้เท่านั้น จึงได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการ

6.2.3.4 การนำเสนอของวิทยากรรับเชิญทั้งไทยและต่างประเทศนำเสนอในการประชุมวิชาการนานาชาติ International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020: 13th Halal Science Industry and Business (HASIB) วันที่ 22-23 ธันวาคม 2563

6.3 หลังงาน

6.3.1 บริหารจัดการการจัดทำเล่มรายงานการประชุมและรวบรวมผลงานบทความฉบับสมบูรณ์ (Full paper) รูปแบบอิเล็คโทรนิกส์ (E-proceeding)

6.3.2 ประเมินผลการดำเนินโครงการ

6.3.3 รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

7. กลุ่มเป้าหมาย

อาจารย์ นักวิจัย นักวิทยาศาสตร์ และนิสิตนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งอุตสาหกรรมธุรกิจอาหารฮาลาล จากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนทั้งในและต่างประเทศ

8. เป้าหมาย ผลผลิต และตัวชี้วัด

ผลผลิต	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
ผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการระดับนานาชาติทั้งในระบบออนไลน์และออฟไลน์	จำนวน (คน)	≥200
ผลงานที่เข้าร่วมนำเสนอ	จำนวน (ผลงาน)	≥50
ความรู้/ความเข้าใจ/ ประโยชน์ ที่ผู้เข้าร่วมการสัมมนาได้รับ	ระดับผลการประเมินเฉลี่ย หรือมากกว่า 80% ของผู้ตอบแบบประเมิน	ระดับมาก-มากที่สุด
ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมงานต่อการสัมมนาวิชาการ		ระดับดี-ดีมาก
ประเทศที่เข้าร่วมเครือข่าย	จำนวน (ประเทศ)	≥ 10
จำนวนสถาบันในประเทศ/ต่างประเทศที่เข้าร่วมเครือข่าย	สถาบัน	≥ 10

บทที่ 2

ส่วนที่ 1 งานบริหารจัดการ

1. รูปแบบการดำเนินงาน

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติเพื่อสร้างเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC): Halal Science Industry and Business (HASIB) ปีนี้ได้นำเสนอการจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติรูปแบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม Chula Zoom Cloud Meetings และถ่ายทอดสดออนไลน์ผ่านเพจเฟสบุ๊ค 2 เพจ ได้แก่ เพจศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: The Halal Science Center CU และเพจ Thailand Halal Assembly โดยแบ่งการจัดดำเนินการจัดงานเสวนาหรือประชุมวิชาการออกเป็น 3 ช่วงดังนี้

1.1 จัดงานเสวนาวิชาการออนไลน์เสมือนจริง (Virtual Seminar) เรื่อง **“วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต”** เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 รูปแบบการถ่ายทอดสดออนไลน์ผ่านเพจเฟสบุ๊คของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: The Halal Science Center CU โดยวิทยาการบรรยายเป็นภาษาไทย ทั้งนี้มีการใช้ห้องประชุม 201 ชั้น 2 อาคารวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นสถานที่สำหรับคณะผู้จัดงานในการออนไลน์

1.2 จัดงานประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีระดับนานาชาติออนไลน์เสมือนจริง **The International Virtual Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020: 13th Halal Science Industry and Business (HASIB)** เมื่อวันที่ 22-23 ธันวาคม 2563 ผ่านแพลตฟอร์ม Online โปรแกรม Chula Zoom Meetings และถ่ายทอดสดผ่านเพจออนไลน์เฟสบุ๊ค 2 เพจ ได้แก่ เพจศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: The Halal Science Center CU (บรรยายเสียงภาษาไทย) และเพจ Thailand Halal Assembly (บรรยายเสียงต้นฉบับภาษาอังกฤษ) ทั้งนี้มีการใช้ห้อง 701 ชั้น 7 อาคารเฉลิมราชกุมารี 60 พรรษา (จามจุรี 10) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นสถานที่สำหรับคณะผู้จัดงานในการออนไลน์

1.3 รูปแบบการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมฮาลาล แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่ การนำเสนอแบบปากเปล่า (Oral presentation) และการนำเสนอแบบโปสเตอร์ (Poster presentation) แต่เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ระลอกใหม่ (เดือนเมษายน 2564) ในประเทศต่างๆ ทั่วโลกรวมถึงประเทศไทย ทำให้มีผู้ติดเชื้อและเสียชีวิตเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก รัฐบาลได้มีประกาศมาตรการต่างๆ รวมทั้งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้มีประกาศปิดสถานที่ทำการชั่วคราว เพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคดังกล่าว เช่น งดการจัดประชุม หรือกิจกรรมต่างๆ ที่มีการรวมกลุ่มกันเกินกว่า 20 คน เป็นต้น ซึ่งมาตรการดังกล่าวส่งผลต่อการเตรียมการจัดประชุม และการเตรียมการของนักวิชาการทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่จะนำเสนอบทความวิชาการในครั้งนี้ คณะผู้จัดงานพิจารณาเล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าวและเห็นควรให้ความร่วมมือกับมาตรการของรัฐบาล **จึงขอเลื่อนการจัดประชุมวิชาการนานาชาติ IHSATEC 2021: 14th HASIB รูปแบบออนไลน์** ในวันที่ 1-2 มิถุนายน 2564 **เป็นวันที่ 14-15 ธันวาคม 2564**

2. สถานที่จัดสัมมนา/วัน เดือน ปี

• ครั้งที่ 1: วันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 งานเสวนาวิชาการรูปแบบออนไลน์เสมือนจริง เรื่อง **“วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต”** ณ ห้องประชุม 201 ชั้น 2 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
เวลา 13.00 – 17.00

• ครั้งที่ 2: วันที่ 22-23 ธันวาคม 2563 งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ รูปแบบออนไลน์เสมือนจริง the virtual IHSATEC 2020 : 13th HASIB conference ณ ห้อง 701 อาคารเฉลิมราชกุมารี 60 พรรษา (จามจุรี 10) ชั้น 7 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
เวลา 13.00 – 16.00





ภาพถ่ายร่วมกันของวิทยากรกิตติมศักดิ์ที่ร่วมเสวนาวิชาการ
“วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม อดีต ปัจจุบัน อนาคต “

งานเสวนาวิชาการเรื่อง

“วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต”

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 เวลา 13.00 – 17.00 น.

ณ ห้องประชุม 201 ชั้น 2 อาคารวิจัยจุฬาฯ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

เวลา	กำหนดการ
12.30-13.00	เปิดระบบเสวนาวิชาการแบบออนไลน์
13.00-13.20	กล่าวต้อนรับ โดย รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และกล่าวดุอาอ์เปิดงานเสวนาวิชาการ
13.20-16.00	ผู้ดำเนินรายการ: **รศ.ดร. ปกรณ์ ปรียากร** ผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย **1. รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน** ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย **2. ผศ.ดร. ศราวุฒิ อารีย์** ผู้อำนวยการศูนย์มุสลิมศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย **3. ดร. อณัส อมาตยกุล** ผู้อำนวยการโรงเรียนร็อบบานีย์/ นักวิชาการผู้เชี่ยวชาญด้านโลกมุสลิม **4. นพ. อนันตชัย ไทยประทาน** รองประธานสภาเครือข่ายด้านมนุษยธรรม **5. นพ. กษิดิษ ศรีสง่า** ผู้อำนวยการแผนกผู้ป่วยอาหรับ โรงพยาบาลกรุงเทพ **6. ผศ.ดร. อทิพันธ์ เสียมไหม** ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลอันดามัน มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต **7. อ. ซอและห์ ตาเละ** รองอธิการบดีฝ่ายโครงการพิเศษ มหาวิทยาลัยฟาฏอนี **8. อ. ศราวุธ ศรีวรรณยศ** รองประธานสภาดะฮวะหอิสลามแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และแปซิฟิก (RISEAP, Central Zone)

เวลา	กำหนดการ
	9. อ. ศุกรีย์ สะเร็ม
	รองประธานมูลนิธิวัฒนธรรมอิสลามเพื่อการศึกษาและพัฒนา (วกพ.)
	10. ดร. อัซอารีย์ สุขสุวรรณ
	นักวิจัย ศวฮ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
16.00-16.10	ถ่ายภาพร่วมกัน
16.10-17.00	รับประทานอาหารเย็น

■ หมายเหตุ สามารถรับชมผ่านการถ่ายทอดสด FB Live หลักขององค์กร

การเสวนาวิชาการ หัวข้อเรื่อง **“วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต”** เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 ผ่านระบบออนไลน์ มีวัตถุประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดการประชุมวิชาการนานาชาติและแสดงสินค้าฮาลาล Thailand Halal Assembly 2020 ในรูปแบบยุควิถีใหม่ ที่จัดเสมือนจริงผ่านการประชุมออนไลน์ รวมถึงเพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือแก่ผู้ติดตามงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลในฐานะผู้นำด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแก่นานาประเทศ ทั้งในด้านวิชาการ และความสามารถในการประยุกต์ใช้วิทยาการสมัยใหม่ในการอำนวยความสะดวกให้แก่บุคลากรและผู้ที่สนใจด้านฮาลาล โดยการเสวนาวิชาการครั้งนี้ มีวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิและเป็นแกนนำระดับแนวหน้าหลากหลายแขนงศาสตร์ต่าง ๆ ในแวดวงด้านฮาลาล จำนวน 10 ท่าน ดังนี้ รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ผศ.ดร.ศราวุฒิ อารีย์ ผู้อำนวยการศูนย์มุสลิมศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ดร.อณัส อมาตยกุล ผู้อำนวยการโรงเรียนร็อบบานีย์/ นักวิชาการผู้เชี่ยวชาญด้านโลกมุสลิม นพ.อนันตชัย ไทยประทาน รองประธานสภาเครือข่ายด้านมนุษยธรรม นพ.กษิดิษ ศรีสง่า ผู้อำนวยการแผนกผู้ป่วยอาหรับ โรงพยาบาลกรุงเทพ ผศ.ดร.อทิพันธ์ เสียมไหม ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลอันดามัน มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต อ.ซอและห์ ตาเละ รองอธิการบดีฝ่ายโครงการพิเศษ มหาวิทยาลัยฟาฏอนี อ.ศราวุธ ศรีวรรณยศ ประธานสภาองค์การมุสลิมแห่งประเทศไทย อ.ศุกรีย์ สะเร็ม รองประธานมูลนิธิวัฒนธรรมอิสลามเพื่อการศึกษาและพัฒนา (วกพ.) และ ดร.อัซอารีย์ สุขสุวรรณ นักวิจัย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

โดยมี รศ.ดร.ปกรณ์ ปรียากร ผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย เป็นผู้ดำเนินรายการเข้าร่วมถ่ายทอดความรู้และแลกเปลี่ยนมุมมองประสบการณ์แก่ผู้รับฟัง โดยมีหัวข้อและประเด็นที่น่าสนใจ อาทิ วิวัฒนาการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมของโลกมุสลิมในอดีต ความรุ่งเรืองของวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในโลกอิสลาม เหตุและความเป็นมาของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในยุคกลางทำไมจึงมีความโดดเด่น ตลอดจนประเด็นความถดถอยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมของโลกอิสลามในยุคปัจจุบัน

จำนวนผู้เข้าร่วมลงทะเบียนเข้าร่วมงานเสวนาวิชาการออนไลน์เสมือนจริง (Virtual Seminar) เรื่อง “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต” เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 ผ่านระบบออนไลน์ และจำนวนผู้เข้าร่วมรับชมการเสวนาผ่านการถ่ายทอดสดและรับชมย้อนหลัง รวมมากกว่า 220 คน ซึ่งจากข้อมูลสถิติเชิงลึกของเพจ Facebook ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: The Halal Science Center CU มีผู้เข้าถึงข้อมูลของโพสต์จำนวน 41,182 ครั้ง (ข้อมูลล่าสุดวันที่ 25 พฤศจิกายน 63) ทั้งนี้ โดยมีการแชร์โพสต์บันทึกการเสวนาจำนวน 412 ครั้ง และจำนวนสถิติการดูบันทึกการเสวนามากถึง 10,800 ครั้ง





ภาพบรรยากาศการดำเนินงานเสวนาวิชาการ
“วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม อดีต ปัจจุบัน อนาคต”







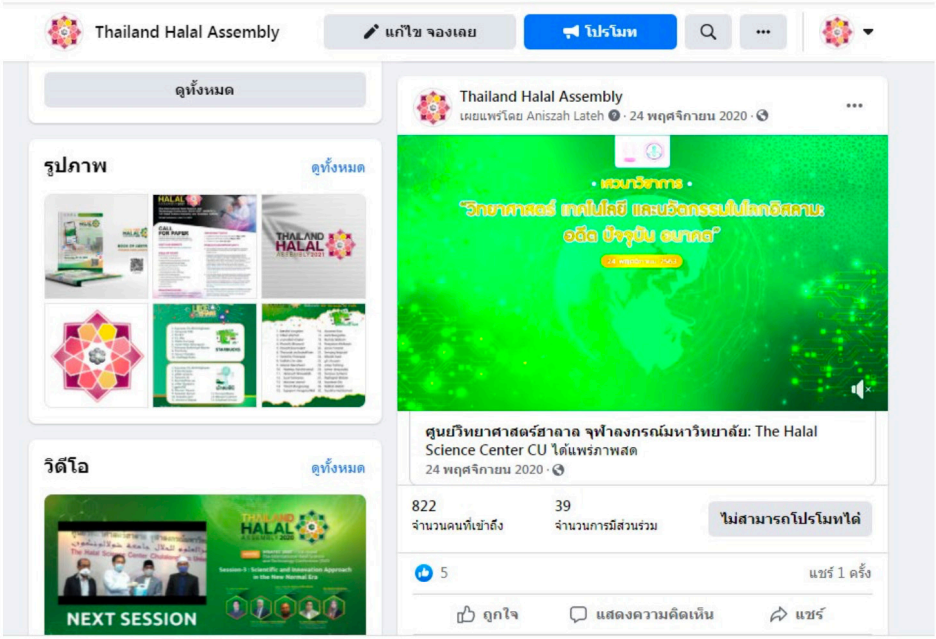

ภาพบรรยากาศการดำเนินงานเสวนาวิชาการ

“วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม อดีต ปัจจุบัน อนาคต”

การประชาสัมพันธ์งานเสวนาวิชาการ “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม อดีต ปัจจุบัน อนาคต” จัดโดย: ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ



ภาพข่าวผ่านสื่อมุสลิม และลงข่าวสื่อกระแสหลัก



ภาพนำเสนอการ LIVE ผ่านเพจต่างๆทุกสื่อ





ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์

งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีระดับนานาชาติรูปแบบออนไลน์

The International Virtual Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020: 13th Halal Science Industry and Business (HASIB)

วันที่ 22-23 ธันวาคม 2563

Program of Thailand Halal Assembly 2020

Day-1 December 22, 2020

Time (GMT+7)	
08.30 - 09.00 hrs	Registration (zoom meeting will be launched for participants) Speakers & committee are expected to be ready at the virtual lounge
Grand Opening Ceremony	
09.00 - 09.10 hrs	Opening Ceremony and Recitation of the Holy Al-Quran
09.10 - 09.20 hrs	Welcoming remarks and Introductory remarks on Thailand Halal Assembly 2020 (IHSATEC2020; 13th HASIB, THEX2020) by **Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan,** Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU), Bangkok, Thailand
09.20 - 09.30 hrs	Introductory remarks on the 7th International Halal Standards and Certification Convention (7th IHSACC) by **Assoc. Prof. Dr. Pakorn Priyakorn,** Director, Halal Standard Institute of Thailand, Bangkok, Thailand
09.30 - 09.40 hrs	Opening Speech by Co-Chairman of Ceremony, **H.E. Mr. İhsan ÖVÜT,** Secretary General, The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), Istanbul, Turkey
09.40 – 09.50 hrs	Opening Speech by Co-Chairman of Ceremony, **Pol. Maj. Gen. Surin Palarae,** Secretary General of the Central Islamic Council of Thailand (CICOT), Bangkok, Thailand
09.50 - 10.00 hrs	Dua by **H.E. Mr. Aziz Pithakkumpol, Sheikhul Islam of Thailand, Bangkok, Thailand**
10.00 - 10.30 hrs	**Keynote address Tansri Dr. Surin Pitsuwan Memorial Lecture;** **Topic: Thailand's Halal Strategies for uplift An Ecologic-Economic Equity of Agriculture and Halal products"** **by Mr. Alongkorn Polabutr,** the advisor to the Minister of Agriculture and Cooperatives, Bangkok, Thailand
10.30 - 10.45 hrs	Tea/Coffee Break
Time (GMT+7)	**13th HASIB Conference**

10.45 - 12.20 hrs	**Session-1 Digital Catalyst and Resilience of Future Halal Industry** Moderator: **Asst. Prof. Dr. Pradorn Sureepong**, Assistant Director, HSC-CU, Thailand & Associate Dean on Research and Innovations at College of Arts, Media, and Technology at Chiangmai University, Chiangmai, Thailand
10.45 - 11.05 hrs	**Topic: Asian Halal Food Marketing and TOWS Analysis** **Speaker: Prof. Dr. Faridah Hj Hassan,** Founder of iHalal Management and Science (iHALALMAS), Universiti Teknologi MARA Shahalam, Kuala lumpur, Malaysia
11.05 - 11.25 hrs	**Topic: Consumer Behaviour due to Digital Marketing in 2021** **Speaker: Mr. Panat Nontawanich,** Business owner and investor, Pattani, Thailand
11.25 – 11.45 hrs	**Topic: Blockchain, IoT, and AI in Halal Food Chains: Some Concepts and Experiments from China and Beyond** **Speaker: Mr. Yousuf S. Chai,** Co-Founder and Chairman YAP Centre For Blockchain Studies, Dubai, UAE
11.45 - 12.05 hrs	**Topic: Crowdfunding Success with Global Muslim Community** **Speaker: Mrs. Hong Sin Kwek,** Founder & CEO Sinwattana Crowdfunding Digital Platform, Bangkok, Thailand
12.05 - 12.20 hrs	Panel Discussion, Question and Answer session
12.20 - 14.00 hrs	Lunch and Dhuhr prayer
14.00 - 15.00 hrs	**Session-2 : The Role and Responsibility of Halal Entrepreneur for Building Trust in the Post Covid-19 Era** **Moderator: Mr. Marut Mekloy,** Managing Director, Chief Translation Officer at Empower Creative Consultancy, Bangkok, Thailand
	Speaker: Dr. Tausif Malik, Founder, Publisher, & Social Entrepreneur Halal Angels Network, Pune, India
	Speaker: Mr. Panumart Chanakarn, CEO PREMIER HERITAGE Co., LTD (NUNUH), Narathiwat, Thailand
	Speaker: Mr. Tirmizi Yama, CEO& Founder of Ottoman Enterprise Co., LTD, Songkla, Thailand
	Panel Discussion, Question and Answer session
15.00 - 15.15 hrs	Tea/Coffee Break
15.15 - 16.15 hrs	**Session-3 : Strategy and Evolving of Halal Branding Beyond COVID-19 Pandemic**
15.15 - 16.15 hrs	**Speaker: Prof. Dr.Jonathan A.J. Wilson, DLitt** Founder partner Dragonfly Black,Branding Consultant, London, UK Question and Answer session
16.15 hrs	**End of Day-1**

Day-2 December 23, 2020

Time (GMT+7)	IHSATEC 2020
08.30 - 09.00 hrs	Registration (zoom meeting will be launched for participants) Speakers & committee are expected to be ready at the virtual lounge
09.00 - 10.20 hrs	**Session-1 : Challenges and Opportunities: Halal Science, Technology, and Innovation after Covid-19** **Moderator: Dr. Hendrati Dwi Mulyaningsih,** Founder & Chairman of Research Synergy Foundation (RSF), Global Network, Jawa Barat, Indonesia
09.00 - 09.20 hrs	**Topic: Covid-19, Food Safety, and Halal Food Forensic** **Speaker: Prof. Dr. Irwandi Jaswir,** Dean for Academic, Research, and Publication at INHART, International Islamic University (IIUM), Selangor, Malaysia
09.20 - 09.40 hrs	**Topic: Halal Authentication: Future Outlook and Trends** **Speaker: Prof. Dr. Shuhaimi Mustafa,** Director of Halal Products Research Institute, UPM, Malaysia, UPM, Selangor, Malaysia
09.40 - 10.00 hrs	**Topic: Trustworthiness of Halal Food Product Authentication by Science, Technology, and Innovation in Thailand** **Speaker: Dr. Pornpimol Mahamad,** Head of Academic Services and Research Division, HSC-CU, Bangkok, Thailand
10.00 - 10.20 hrs	Panel Discussion, Question and Answer session
10.20 - 10.40 hrs	Tea/Coffee Break
10.40 - 12.00 hrs	**Session-2 : Responding to Halal Science and Innovation : A Global Sustainability on Ecology, Economy, and Equity** **Moderator: Prof. Dr. Zhari Ismail,** Professor, School of Pharmaceutical Sciences, Universiti Sains Malaysia, Penang, Malaysia
10.40 - 11.00 hrs	**Topic: Perception of Halal Cultured Meat amongst Muslim Consumers in Saudi Arabia** **Speaker: Prof. Dr. Nazimah Hamid,** Head of Food Science and Microbiology, Auckland University of Technology, Auckland, New Zealand
11.00 - 11.20 hrs	**Topic: Role of Science in Halal Food Production and Certification** **Speaker: Prof.Dr. Mian Nadeem Riaz,** Professor of Food Diversity, Food Science and Technology Dept. Texas A&M University, Texas, USA
11.20 - 11.40 hrs	**Topic: Halal Food Innovation in Times of Covid 19 Crisis and Opportunities for Transformation** **Speaker: Dr. Najwa Yanya Santiworakun,** Researcher, HSC-CU, Bangkok, Thailand
11.40 - 12.00 hrs	Panel Discussion, Question and Answer session

12.00 - 13.00 hrs	Lunch and Dhuhr prayer
13.00 - 14.50 hrs	**Session-3 : Scientific and Innovation Approach in the New Normal Era** **Moderator: Dr. Acharee Suksuwan,** Researcher, HSC-CU, Bangkok, Thailand
13.00 - 13.20 hrs	**Topic: Special Emphasis on the Analysis of Food Substances Forbidden by the Islam** **Speaker: Dr. Syed Ghulam Musharraf,** Professor in Bioanalytical Chemistry H.E.J. Research Institute of Chemistry, ICCBS, University of Karachi, Karachi, Pakistan
Time (GMT+7)	**IHSATEC 2020**
13.20 - 13.40 hrs	**Topic: Halal Strategies to Boost Immune System During COVID-19 Pandemic and After New Normal** **Speaker: Prof. Dr. Mosaad A. Abdel-Wahhab,** Food Toxicology & Contaminants Department National Research Center Dokki, Cairo, Egypt
13.40 - 14.00 hrs	**Topic: Food Allergenicity, Detection, and Understanding the Halal and Tayyib Foods for Their Values and Relationship to Food Safety** **Speaker: Assoc. Prof. Dr. Minhaz Uddin Ahmed,** Principal Investigator at Biosensors and Nanobiotechnology laboratory, Universiti Brunei Darussalam, Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam
14.00 - 14.20 hrs	**Topic: Existing and Emerging Technologies for Halal Safety Analysis** **Speaker: Ms. Kasinee Katelekha**, (Ph.D. Candidate), Research Assistant of HSC-CU, Bangkok, Thailand
14.20 - 14.50 hrs	Panel Discussion, Question and Answer session
14.50 - 15.10 hrs	Tea/Coffee Break
15.10 - 16.30 hrs	**Session-4 : Halal Sphere : A Pathway to Establish Science and Innovation Culture** **Moderator: Assoc. Prof. Dr. Pakorn Priyakorn,** Director, Halal Standard Institute of Thailand, Bangkok, Thailand
15.10 - 15.30 hrs	**Topic: OIC/SMIIC Standards on Halal Issues and Halal Quality Infrastructure** **Speaker: H.E. Mr. İhsan ÖVÜT,** Secretary General, The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries (SMIIC), Istanbul
15.30 - 15.50 hrs	**Topic: Halal Sphere: An Ecologic-Economic Equity concept of Halal** **Speaker: Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan,** Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU), Bangkok, Thailand
15.50 - 16.10 hrs	**Topic: Good Agricultural Practices and its Compatibility with Halal Standards** **Speaker: Dr. Jawad Alzeer,** Lecturer & Senior Researcher, University of Zurich, Dübendorf, Zurich, Switzerland
16.10 - 16.30 hrs	Panel Discussion, Question and Answer session

16.30 - 17.00 hrs	Closing Ceremony
	Closing Remarks **by Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan,** Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand



ภาพรูปแบบการถ่ายทอดสดงานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีระดับนานาชาติ รูปแบบออนไลน์เสมือนจริง The International Virtual Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020: 13th Halal Science Industry and Business (HASIB)

งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีระดับนานาชาติ รูปแบบออนไลน์ The International Virtual Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020: 13th Halal Science Industry and Business (HASIB) วันที่ 22-23 ธันวาคม 2563 มีหัวข้อปาฐกถาพิเศษ 1 หัวข้อ ได้แก่

"Tansri Dr. Surin Pitsuwan Memorial Lecture; Thailand's Halal Strategies for uplift An Ecologic-Economic Equity of Agriculture and Halal products"

แบ่งเป็นหัวข้อสัมมนา 13th Halal Science Industry and Business (HASIB) ทั้งหมด 3 ช่วง ได้แก่

ช่วงที่ 1 หัวข้อ **Digital Catalyst and Resilience of Future Halal Industry**

ประกอบด้วยการบรรยาย 4 หัวข้อ ดังนี้

1.1 Asian Halal Food Marketing and TOWS Analysis

1.2 Consumer Behaviour due to Digital Marketing in 2021

1.3 Blockchain, IoT, and AI in Halal Food Chains: Some Concepts and Experiments from China and Beyond

1.4 Crowdfunding Success with Global Muslim Community

ช่วงที่ 2 หัวข้อ **The Role and Responsibility of Halal Entrepreneur for Building Trust in the Post Covid-19 Era**

ช่วงที่ 3 หัวข้อ **Strategy and Evolving of Halal Branding Beyond COVID-19 Pandemic**

หัวข้อสัมมนา The International Virtual Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020 ทั้งหมด 4 ช่วง ได้แก่

ช่วงที่ 1 หัวข้อ **Challenges and Opportunities: Halal Science, Technology, and Innovation after Covid-19**

ประกอบด้วยการบรรยาย 3 หัวข้อ ดังนี้

1.1 Covid-19, Food Safety, and Halal Food Forensic

1.2 Halal Authentication: Future Outlook and Trends

1.3 Trustworthiness of Halal Food Product Authentication by Science, Technology, and Innovation in Thailand

ช่วงที่ 2 หัวข้อ **Responding to Halal Science and Innovation : A Global Sustainability on Ecology, Economy, and Equity**

ประกอบด้วยการบรรยาย 3 หัวข้อ ดังนี้

2.1 Perception of Halal Cultured Meat amongst Muslim Consumers in Saudi Arabia

2.2 Role of Science in Halal Food Production and Certification

2.3Halal Food Innovation in Times of Covid 19 Crisis and Opportunities for Transformation

ช่วงที่ 3 หัวข้อ **Scientific and Innovation Approach in the New Normal Era**

ประกอบด้วยการบรรยาย 4 หัวข้อ ดังนี้

3.1 Special Emphasis on the Analysis of Food Substances Forbidden by the Islam

3.2 Halal Strategies to Boost Immune System During COVID-19 Pandemic and After New Normal

3.3 Food Allergenicity, Detection, and Understanding the Halal and Tayyib Foods for Their Values and Relationship to Food Safety

3.4 Existing and Emerging Technologies for Halal Safety Analysis

ช่วงที่ 4 หัวข้อ **Halal Sphere : A Pathway to Establish Science and Innovation Culture**

ประกอบด้วยการบรรยาย 3 หัวข้อ ดังนี้

4.1 OIC/SMIIC Standards on Halal Issues and Halal Quality Infrastructure

4.2 Halal Sphere: An Ecologic-Economic Equity concept of Halal

4.3 Good Agricultural Practices and its Compatibility with Halal Standards

ช่วงพิธีเปิด Grand Opening Ceremony เวลา 09.10 - 10.30 น.

รศ.ดร. วินัย ดะห์ลัน ผู้ก่อตั้งและผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ เป็นประธานจัดงาน กล่าวต้อนรับและกล่าวรายงานการจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติและแสดงสินค้าฮาลาล Thailand Halal Assembly (THA) 2020 ที่จัดต่อเนื่องทุกๆ ปี ปีนี้นับเป็นครั้งที่ 7 ของการจัดงาน ซึ่งครอบคลุมการจัดประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์ อุตสาหกรรม และธุรกิจฮาลาล ครั้งที่ 13 (HASIB) และงานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีฮาลาล (IHSATEC) เนื่องด้วยสถานการณ์การระบาดของไวรัสโควิด-19 ส่งผลให้ทุกภาคส่วนต้องปรับตัวตามแนวคิดวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) ทางคณะผู้จัดงานจึงเกิดแนวคิดการจัดงาน THA2020 ในรูปแบบการประชุมและการแสดงสินค้าเสมือนจริงผ่านระบบออนไลน์ที่เรียกว่า Virtual Conference and Expo ขึ้น โดยส่วนงาน Expo จะจัดแยกกันในเดือนมีนาคม 2564 และการประชุมมาตรฐานฮาลาลระดับนานาชาติ (IHSACC) จะจัดขึ้นในวันที่ 14-15 ธันวาคม 2564

เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 ที่ผ่านมา ทางคณะผู้จัดงานได้มีการจัดงานเสวนาวิชาการในรูปแบบออนไลน์เสมือนจริงและถ่ายทอดรับฟังผ่านเพจเฟสบุ๊ค (Facebook live) เพื่อดูแนวโน้มการตอบรับของผู้เข้าร่วมรับฟังการเสวนาเบื้องต้น ผลตอบรับที่ออกมาถือเป็นที่ชื่นชมสูงกว่าที่เคยทำ มากกว่า 400 บัญชีที่ลงทะเบียน และมากกว่า 15,000 บัญชีที่เข้าถึงร่วมตลอดการเสวนา ซึ่งบ่งบอกถึงผลการตอบรับที่ดีของการจัดงานออนไลน์



ภาพบรรยากาศการถ่ายทำและภาพที่ถ่ายทอดสดออนไลน์

รศ.ดร. วินัย ดะห์ลัน ประธานจัดงาน กล่าวต้อนรับและกล่าวรายงานการจัดงานงานประชุมวิชาการนานาชาติและแสดงสินค้าฮาลาล Thailand Halal Assembly (THA) 2020

ช่วงพิธีเปิด Grand Opening Ceremony เวลา 09.10 - 10.30 น. (ต่อ)

ต่อมา **รศ.ดร.ปกรณ์ ปรียากร** ผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย กล่าวรายงานส่วนของการจัดงานประชุมมาตรฐานฮาลาล (IHSACC) ย้อนถึงการพัฒนามาตรฐานฮาลาลประเทศไทยครอบคลุมผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ๆ ณ ปัจจุบัน ประเทศไทยสามารถกำหนดมาตรฐานและข้อกำหนดทั่วไปที่เกี่ยวกับฮาลาลออกเป็นมาตรฐานใหม่ได้สำเร็จ ได้แก่ มาตรฐานด้านเครื่องสำอางฮาลาล และมาตรฐานด้านบริการการท่องเที่ยว อีกทั้งยังมีมาตรฐานอื่นๆ ที่อยู่ระหว่างการร่างมาตรฐาน เพื่อใช้เป็นมาตรฐานใหม่อีกในอนาคต สำหรับงาน IHSACC ใน THA2020 นี้เป็นครั้งที่ 7 โดยจะมีวิทยากรจากหลายประเทศมาให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์สำคัญ คือ ประการแรก เหตุใดมาตรฐานฮาลาลจึงมีความสำคัญมากขึ้นในช่วง COVID 19? และประการที่สอง เมื่อพูดถึงสิ่งปกติใหม่ หรือ NEW normal อะไรคือสิ่งที่จะหยุด เริ่ม และขับเคลื่อน? สิ่งเหล่านี้จะถูกตอบด้วยกับ Halal Standard Bodies (HSBs) and Halal Certification Bodies (HCBs) ร่วมกับ New Halal Sphere. รศ.ดร.ปกรณ์ ฝากทิ้งท้ายไว้ว่าการเผชิญหน้ากับโรคระบาดอย่างมีประสิทธิภาพนั้น คือ “การมีทีมที่แข็งแกร่ง” ทีมที่แข็งแกร่งนี้จะเกิดได้จากการทำงานร่วมกัน ซึ่งการจะทำงานร่วมกันกับผู้อื่นได้สำเร็จ ต้องมีความเชื่อใจซึ่งกันและกัน โดยปราศจากการควบคุมดูแล และสุดท้ายอยากจะใช้โอกาสนี้เชิญชวนทุกท่านให้มาร่วมงาน Thailand Halal Assembly 2020 ที่เกิดขึ้นอีกครั้งในเดือนพฤษภาคม เป็นงานที่เกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาลนานาชาติ ครั้งที่ 7 ซึ่งจะจัดในช่วง วันอังคารที่ 18 – วันพุธที่ 19 พฤษภาคมนี้ 2564 แล้วหวังว่าเราจะพบกัน อินชาอัลลอฮ




ภาพบรรยากาศการถ่ายทำและภาพที่ถ่ายทอดสดออนไลน์

รศ.ดร.ปกรณ์ ปรียากร ผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย กล่าวรายงานส่วนของการจัดงานประชุมมาตรฐานฮาลาล (IHSACC) ที่ผ่านมา

ช่วงพิธีเปิด Grand Opening Ceremony เวลา 09.10 - 10.30 น. (ต่อ)

H.E. İhsan ÖVÜT เลขาธิการ องค์กรความร่วมมืออิสลาม Organization of the Islamic Cooperation (OIC) ประธานในพิธี กล่าวแสดงความยินดีกับการจัดงาน THA นับเป็นความสำเร็จที่สำคัญและยิ่งใหญ่ สามารถสร้างแรงบันดาลใจให้ชาวมุสลิมและสถาบันอิสลามทั่วโลก ในมหาคัมภีร์อัล-กุรอานซูเราะห์ อัล-บากอเราะห์ อายัตที่ 168 ความว่า *"มนุษย์เอ๋ย! จงบริโภคสิ่งอนุมัติที่ดีๆ จากสิ่งที่อยู่ในแผ่นดิน และจงอย่าตามบรรดาก้าวเดินของซัยฏอน แท้จริงมันคือศัตรูที่ชัดแจ้งของพวกเจ้า"* ซึ่งคำๆ นั้น เป็นคำที่มีความสำคัญมากว่า *"ฮาลาล"* ศาสนาอิสลามมีหลากหลายนิกาย แต่เมื่อกล่าวถึงประเด็นด้านฮาลาลเป็นหนึ่งเดียว การทำงานอย่างหนักของศวฮ นำโดย รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน เพื่อให้ผู้คนเข้าใจแนวคิดและความสำคัญของฮาลาล ตลอดจนการดำเนินชีวิตตามวิถีฮาลาล เนื่องจากฮาลาลไม่ใช่สิ่งที่เรามองเห็นและตัดสินได้ด้วยตา ซึ่ง รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน เป็นผู้นำคนแรกของโลกที่ได้ริเริ่มนำวิทยาศาสตร์เข้าสู่ฮาลาล จนเกิดคำว่า **"วิทยาศาสตร์ฮาลาล"** นำไปสู่การจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลในเวลาต่อมา การแพร่ระบาดของโควิด-19 การประชุมวิชาการแบบออนไลน์ (Virtual Conference) จึงเป็นโอกาสเริ่มต้นวิถีปกติใหม่ (New Normal) ที่ดีมาก แม้ว่ากิจกรรมต่างๆที่เราเคยทำจะสามารถหลีกเลี่ยงได้ในช่วงโควิด-19 ได้ แต่อาหารก็ดูเหมือนจะเป็นสิ่งสำคัญที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ ซึ่งดูเหมือนจะเป็นสิ่งเดียวที่ไม่ได้รับผลกระทบจากโควิด-19 รวมถึงอาหารฮาลาล และนั่นคือเหตุผลว่าทำไมความไว้วางใจจึงมีความสำคัญในสถานการณ์วิกฤตนี้ เนื่องจากผู้คนนิยมอยู่บ้านและสั่งของออนไลน์ ซึ่งเราจะรู้ได้อย่างไรว่าอาหารที่สั่งไปส่งนั้นเป็นอาหารฮาลาล มีเครื่องหมายรับรองผู้บริโภคว่าเป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาลหรือไม่? ดูเหมือนว่ามีหลายสิ่งที่เราต้องพิจารณาในแง่ของความปลอดภัยของอาหาร ประโยชน์ต่อสุขภาพ และเป็นไปตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ในช่วงการระบาดใหญ่นี้เพื่อให้ได้รับความไว้วางใจจากผู้บริโภค นี่คือการบ้านของเราสำหรับทุกคนในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล ไม่ว่าจะเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านฮาลาล นักวิชาการศาสนาอิสลาม ผู้ตรวจสอบฮาลาล รวมถึงผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล ที่จะตอบคำถามที่เรากำลังเผชิญอยู่ในขณะนี้



ภาพบรรยากาศการถ่ายทำและภาพที่ถ่ายทอดสด
ออนไลน์ H.E. İhsan ÖVÜT เลขาธิการ องค์กรความร่วมมืออิสลาม (OIC) ประธานในพิธี
กล่าวแสดงความยินดี

ช่วงพิธีเปิด Grand Opening Ceremony เวลา 09.10 - 10.30 น. (ต่อ)

พลตำรวจตรีสุรินทร์ ปาลาเร่ เลขาธิการคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ประธานร่วมในพิธี กล่าวเปิดงาน Thailand Halal Assembly 2020 ที่แสดงให้เห็นถึงบทบาทเชิงประจักษ์ในการผลักดันประเทศไทยขึ้นเป็นผู้นำทางด้านกิจการฮาลาล ซึ่งมีจุดมุ่งหมายชัดเจนในการสร้างและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรกรรมและการพาณิชย์ของไทยให้เข้มแข็ง เพิ่มการส่งออก และพัฒนาศักยภาพตลาดฮาลาลของไทยอย่างต่อเนื่อง หากพูดถึงศักยภาพของกิจการฮาลาลของประเทศไทย มีคุณลักษณะที่โดดเด่นในระบบและกระบวนการดำเนินงาน ภายใต้ความร่วมมือกันระหว่างภาคมหาวิทยาลัยและองค์กรศาสนา สร้างความเข้มแข็งให้อุตสาหกรรมฮาลาลของประเทศไทย และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของงานฮาลาลในประเทศไทย ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ฮาลาลของไทยเป็นที่น่าเชื่อถือในระดับนานาชาติ และในการจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติและการแสดงสินค้าในรูปแบบเสมือนจริงผ่านระบบออนไลน์ที่เรียกว่า Virtual Conference and Expo แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของประเทศไทยในการเป็นผู้นำด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลของโลก โดยมีสาระสำคัญของการจัดงานในครั้งนี้ คือ การสร้าง Halal Sphere เป็นการที่ฮาลาลและหะรอมจะต้องดำรงอยู่ร่วมกันได้ ซึ่งฮาลาลจะเป็นตัวเอื้อประโยชน์ต่อเศรษฐกิจเชิงนิเวศน์ โดยประสงค์จะสร้างสิ่งแวดล้อมฮาลาลที่มีความสมดุลทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม จิตวิญญาณ และสุขภาพ ให้เข้ากับฐานวิถีชีวิตใหม่และการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างเศรษฐกิจโลกเพื่อให้รอดพ้นจากวิกฤติโควิด-19 ได้ในปัจจุบัน





ภาพบรรยากาศการถ่ายทำและภาพที่ถ่ายทอดสดออนไลน์

พลตำรวจตรีสุรินทร์ ปาลาเร่ เลขาธิการคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ประธานร่วมในพิธี กล่าวเปิดงาน

ปาฐกถาพิเศษ

หัวข้อ **Tansri Dr. Surin Pitsuwan Memorial Lecture.**
Thailand's Halal Strategies for uplift An Ecologic-Economic Equity of Agriculture and Halal products

โดยวิทยากรพิเศษ: นายอลงกรณ์ พลบุตร
ที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

อุตสาหกรรมฮาลาลได้ขยายไปยังภาคการผลิตอื่น ๆ เช่น ยา เครื่องสำอาง อุปกรณ์ทำความสะอาด และอุปกรณ์ทางการแพทย์ รวมถึงภาคบริการ เช่นโลจิสติกส์ การเงินการธนาคาร และการท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามอาหารฮาลาล ยังคงเป็นตลาดที่มีส่วนแบ่งมากที่สุด และมีศักยภาพมากที่สุด ปัจจุบันมีประชากรมุสลิม กว่า 2.2 พันล้านคนทั่วโลก หรือประมาณ 28 เปอร์เซ็นต์ของประชากรโลก นอกจากนี้อาหารฮาลาลกลายเป็นหนึ่งในภาคการตลาดที่เติบโตเร็วที่สุดซึ่งเป็นอัตราการเติบโตต่อปีที่ 6.6% ในช่วงคาดการณ์ปี 2020-2025 นอกจากนี้องค์การความร่วมมืออิสลาม (OIC) ซึ่งประกอบไปด้วย 57 ประเทศที่นับถือศาสนาอิสลามนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่ากว่า 164,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2557 ตัวเลขดังกล่าวเติบโตขึ้น 16 เปอร์เซ็นต์ต่อปี ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาซึ่งสูงกว่าอัตราการเติบโตต่อปีของ ตลาดอาหารโดยรวม เนื่องจากทั้งขนาดและอัตราการเติบโตของตลาด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (MOAC) เล็งเห็นถึงศักยภาพของตลาดอาหารฮาลาลและให้การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องแก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในภาคอาหารฮาลาล ตัวอย่างเช่น การทำงานร่วมกันกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (CICOT) โดยทางกระทรวงฯ ได้กำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาลตั้งแต่ปี 2550 เพื่อส่งเสริมการกำหนดมาตรฐานของห่วงโซ่การผลิตอาหารฮาลาลทั้งหมด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (MOAC) ยังประสบความสำเร็จในการเข้าถึงตลาดใหม่ในตลาดอาหารฮาลาลที่สำคัญมากโดยเฉพาะอย่างยิ่งสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE) โดยทำงานร่วมกับกระทรวงพาณิชย์ กระทรวงการต่างประเทศ และสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (CICOT) UAE ได้ให้การยอมรับ และจดทะเบียนกับ CICOT ซึ่งทำให้เราสามารถส่งออกอาหารที่ได้รับการรับรองฮาลาลไปยัง UAE ได้อย่างต่อเนื่อง

ประเทศไทยอยู่ในอันดับที่ 1 ในฐานะผู้ส่งออกอาหารฮาลาลในอาเซียน และอันดับ 3 ในเอเชีย รองจากสาธารณรัฐจีน และอินเดีย ในปี 2562 การส่งออกอาหารฮาลาลของไทยไปทั่วโลกมีมูลค่า 29,331 ล้านเหรียญสหรัฐ (918,491 ล้านบาท) โดยมีลูกค้ารายใหญ่ที่สุด ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน สหรัฐอเมริกา และญี่ปุ่น ตามลำดับ ในขณะที่มูลค่าการส่งออกอาหารฮาลาลทั้งหมด ที่มุ่งหน้าไปยัง 57 ประเทศสมาชิก OIC มีมูลค่า 5,217 ล้านเหรียญสหรัฐ (ประมาณ 163,368 ล้านบาท) หรือคิดเป็น 16% ของรายการสินค้าส่งออกทั้งหมด เป็นที่น่าสนใจมากที่ว่าประเทศที่ส่งออกอาหารฮาลาลรายใหญ่ อันดับที่ 1-5 เป็นประเทศที่ไม่ใช่มุสลิมปกครอง เช่นเดียวกับไทย ซึ่งเป็นอันดับที่ 12 ในส่วนแบ่งการตลาดอาหารฮาลาลทั่วโลกบ่งบอกว่าตลาดอาหารฮาลาลทั่วโลกเปิดกว้างสำหรับแหล่งที่มาของประเทศผู้ผลิตอาหารฮาลาลหลายแห่ง ไม่เพียงแต่ประชาชาติมุสลิมเท่านั้น แต่ยังรวมถึงผู้บริโภคที่ไม่ใช่มุสลิมด้วย

อีกทั้งไทยยังมีโอกาสที่จะเป็นส่วนหนึ่งของตลาดฮาลาลในอาเซียน เนื่องจากเป็นประเทศหลักในการกระจายวัตถุดิบหลัก และมีความได้เปรียบทางภูมิศาสตร์ในด้านโลจิสติกส์จากที่ตั้งติดกับประเทศเพื่อนบ้าน เช่น มาเลเซียและประเทศสมาชิกอาเซียน เป็นเส้นทางขนส่ง สินค้าส่งออกหรืออาหารแปรรูปได้ดี ดร. เฉลิมชัย ศรีอ่อน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้เล็งเห็นถึงศักยภาพและโอกาสในการส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล จากการแพร่ระบาดของโควิด 19 และมุ่งมั่นส่งเสริมนโยบายเพื่อขับเคลื่อนประเทศไทยไปสู่ผู้นำด้านการผลิตอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับอาหารฮาลาลและการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาประเทศ เพื่อขับเคลื่อนประเทศสู่ความมั่นคงมั่งคั่งและยั่งยืน โดยมีแนวทางการส่งเสริมการค้าผลผลิตการเกษตรและอาหารมาตรฐานฮาลาล 5 นโยบายดังนี้ 1. นโยบายการเพิ่มศักยภาพของหน่วยงานรับรองมาตรฐานฮาลาล 2. นโยบายยกระดับความได้เปรียบในการแข่งขันให้กับสินค้าเกษตรและอาหาร 3. นโยบายเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการผลิตและการบริหารจัดการตั้งแต่ระดับฟาร์มจนถึงผู้บริโภค 4. นโยบายการเพิ่มศักยภาพทางการตลาดและโลจิสติกส์ 5. นโยบายยกระดับความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ เพื่อให้บรรลุ 5 แผนงานดังกล่าวจึงจำเป็นจะต้องมีแนวทางสำคัญ เช่น การจัดตั้งศูนย์กระจายอาหารฮาลาล (Halal Hub) การจัดตั้งสถาบันฮาลาล (Halal Academy) การพัฒนาฐานข้อมูลฮาลาล (Thailand

Halal Big Data), การส่งเสริมฐานข้อมูลวัตถุดิบฮาลาล (H-Number), สารระบบสำหรับการแลกเปลี่ยนทรัพยากรฮาลาลทางอิเล็กทรอนิกส์หรือ SPHERE ภายใต้ New Normal Era เนื่องจากวิถีชีวิตในปัจจุบันเปลี่ยนไปสู่อาหารที่สะอาดและดีต่อสุขภาพเนื่องจากการระบาดของ COVID-19 อาหารฮาลาลกำลังกลายเป็นเกณฑ์มาตรฐานใหม่สำหรับผู้บริโภคทุกคนและการปราศจากส่วนผสมที่เป็นอันตราย ซึ่งแสดงให้เห็นถึงพัฒนาการในเชิงบวกต่อการตระหนักถึงความมุ่งมั่นของประเทศที่จะเป็นประเทศหลักในการนำเสนอผลิตภัณฑ์ฮาลาลไปทั่วโลก การทำงานร่วมกันและเครือข่ายที่มีประสิทธิผลของศูนย์สภาอิสลามแห่งประเทศไทย (CICOT) สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยและศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จะร่วมกันผลักดันให้รัฐบาลไทยส่งเสริมและเปลี่ยนแปลงประเทศให้เป็น **“ครัวฮาลาลของโลก”** ให้ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลกลายเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายในหมู่ผู้บริโภคทั่วโลกอย่างแน่นอน



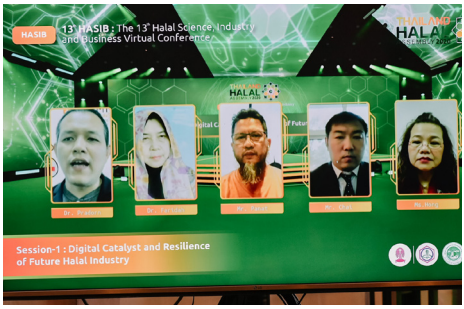
ภาพบรรยากาศช่วงพิธีเปิดงาน Thailand Halal Assembly 2020

ช่วงที่ 1 : Digital Catalyst and Resilience of Future Halal Industry

ผู้ดำเนินรายการ : Asst. Prof. Dr. Pradorn Sureepong, Assistant Director, HSC-CU, Thailand & Associate Dean on Research and Innovations at College of Arts, Media, and Technology at Chiangmai University

วิทยากร:

1. Prof. Dr. faridah Hj Hassan, Founder of iHalal Management and Science (iHALALMAS), Universiti Teknologi MARA Shahalam, Malaysia
2. Mr. Panat Nontawanich, Business owner and investor, Thailand
3. Mr. Yousuf S. Chai, Co-Founder and Chairman YAP Centre For Blockchain Studies, UAE
4. Mrs. Hong Sin Kwek, Founder & CEO Sinwattana Crowdfunding Digital Platform, Singapore





ภาพบรรยากาศการเสวนา ช่วงที่ 1

หัวข้อ “ Digital Catalyst and Resilience of Future Halal Industry”

Asian halal food marketing and TOWS analysis

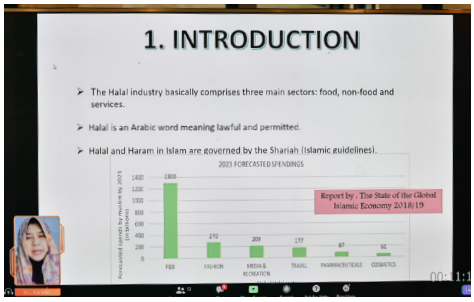
Prof.Dr. Faridah Hj Hassan, Hamizah Zaharudin Gelbino Morris and Norain Dollah

Universiti Teknologi Mara, Malaysia

Corresponding author email address: faridah387@uitm.edu.my

การวิเคราะห์ TOWS และการตลาดในมาเลเซีย ซึ่งมีงานวิจัยที่ได้ทำการศึกษาการทำ SWAT และยุทธศาสตร์ต่าง ๆ ในงานวิจัยที่ทำการศึกษา ซึ่งในงานวิจัยกล่าวถึงอุตสาหกรรมฮาลาลต่างๆ เรื่องของฮาลาลไม่ใช่แค่เรื่องของอาหาร แต่เป็นได้ทั้งงานบริการและสิ้นค้าอุปโภค ซึ่งในอาเซียนจะมีมุสลิมเป็นจำนวนมาก และมีการปรับเปลี่ยนในแต่ละปี ซึ่งจำนาวนประชากรมุสลิมมีประมาณ 60% ของประชากรโลก มุสลิมจะยังคงเพิ่มจำนวนประชากรขึ้นเรื่อย ๆ ในงานวิจัยพูดถึง จุดอ่อนจุดแข็ง ของตลาดฮาลาล ในอาเซียนอาหารที่มีการรับรองฮาลาลที่เห็นได้ว่าส่วนใหญ่จะมาจากทางด้านอาเซียน ในผลิตภัณฑ์จะมีการรับรองฮาลาลเพื่อเป็นการการันตี ในมาเลเซียนมีการวิเคราะห์ SWAT Supply Chain จากการสำรวจ อาหารฮาลาลเป็นการการันตีว่าอาหารมีความปลอดภัย ซึ่งมีการสนับสนุนศักยภาพอาหารฮาลาล และสนับสนุนไม่ใช่แค่อาหารเท่านั้น

ในงานวิจัย ฮาลาล จะทำให้คนเข้าใจ ทั้งผู้บริโภค ในเรื่องของการศึกษาจุดอ่อนจุดแข็ง เพื่อเป็นการกระตุ้นการทำการตลาด และยุทธศาสตร์ และนอกจากนี้ยังมีการยกระดับแบรนด์ของอาหารฮาลาล และนักการตลาดที่ดีควรมีการโปรโมทอาหารฮาลาลเป็นอย่างดี มีกลยุทธที่ดี และแนะนำผู้บริโภคให้เข้าใจในอาหารฮาลาลมากขึ้น และมีการปรับเปลี่ยนกลยุทธ ในทุก ๆ ประเทศควรมีการใช้ทางด้านไอที และสร้าง Halal logo ให้การรันตีคุณภาพของผลิตภัณฑ์





Consumer Behavior due to Digital Marketing in 2021

Mr. Panat Nontawanich

Business owner and investor, Thailand

ปัจจุบันจะพบว่าตลาด E-commence เป็นการค้าขายทางอิเล็กทรอนิกซ์ เพิ่มมากขึ้น ลูกค้าจะทำการซื้อขายทางด้านออนไลน์มากขึ้น ลูกค้าเริ่มเข้ามามีส่วนร่วมในการค้าขายออนไลน์มากขึ้น สำหรับผู้สูงอายุก็เริ่มหันมาใช้การช็อปปิ้งทางออนไลน์เพิ่มมากขึ้น ความต้องการการซื้อสินค้าออนไลน์มีมากขึ้นเรื่อย ๆ สภาพแวดล้อมก็เปลี่ยนไป คนส่วนใหญ่จะเลือกซื้อสินค้าน้อยลง จ่ายน้อยลง แต่มองคุณภาพสินค้าเพิ่มขึ้น โดยมีแนวโน้มว่าส่วนใหญ่จะไม่มองแบรนด์สินค้า แต่มองด้านคุณภาพมากขึ้น ในการตลาดจะมีการติดป้ายหรือทำการตลาดเพิ่มขึ้น และสังเกตได้ว่าลูกค้าจะสนใจสินค้าที่ต้องการเพิ่มขึ้นในสภาวะเศรษฐกิจ และสภาพการ Lock drown ในสภาวะโรคระบาดโควิด 19 จะมีการใช้ตลาดออนไลน์เพิ่มมากขึ้น

ลูกค้าหรือผู้ขาย มีการปรับเปลี่ยนแนวทางการขายสินค้าโดยการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสถานการณ์โรคระบาดนี้ อาทิเช่น การขายกาแฟ ที่เป็นคาเฟ่ แต่เนื่องจากโรคระบาดจึงมีการปรับเปลี่ยนแนวทางขายสินค้าเป็นเมล็ดกาแฟแทน ซึ่งการซื้อขายออนไลน์มีการเพิ่มสูงขึ้นตามสถานการณ์ และมีแนวโน้วเพิ่มสูงขึ้นเรื่อยๆ แน่นอน





ภาพบรรยากาศการเสวนา ช่วงที่ 1

หัวข้อ “ Digital Catalyst and Resilience of Future Halal Industry”

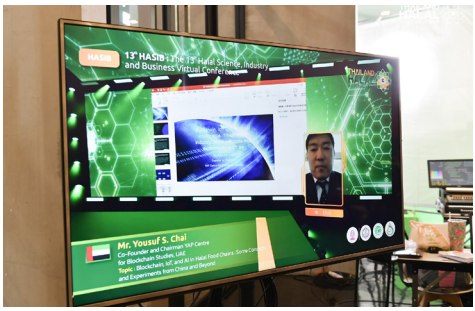
Blockchain, IoT, and AI in Halal Food Chains: Some Concepts and Experiments from China and Beyond

Mr. Yousuf S. Chai

Co-Founder and Chairman YAP Centre for Blockchain Studies, UAE

เห็นได้ว่า Blockchain IOT, and AI in อุตสาหกรรมในจีน จากกรณีศึกษา Blockchain จะพบว่าอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล มีการนำเทคโนโลยี Blockchain เข้ามาช่วยการแก้ไขปัญหาข้อมูล การผลิต การจัดส่ง การขนส่งสินค้า เพื่อแก้ไขปัญหาข้อมูลที่สามารถสืบกลับข้อมูลเป็นการการรันตีคุณภาพ เป็นการตรวจสอบทางด้านดิจิตอลได้ เป็นการเสริมสร้างความมั่นใจ และสามารถแก้ไขปัญหาสินค้าฮาลาลได้

โดยการใช้ Blockchain Models ซึ่งสามารถตรวจสอบได้ว่าอาหารฮาลาลที่ได้มาจากไหน โดยการเข้าระบบ ดูสายการผลิต ดูฐานข้อมูลที่เป็นจริงได้ ถูกต้องตามความเป็นจริง สามารถดึงข้อมูลได้โดยการใช้ ณIOT (Smart Center) ในการตรวจสอบข้อมูล สามารถดึงข้อมูลดิบมาได้ เราสามารถใช้ GPS ในการตรวจติดตามการจัดส่งสินค้าได้อีก ด้วยการใช้ AI กับอาหารฮาลาล โดยทางศูนย์มีการทำงานวิจัย โดยการจัดทำแอปพิเคชั่น ในการตรวจติดตามการขนส่ง การผลิตได้





ภาพบรรยากาศการเสวนา ช่วงที่ 1

หัวข้อ “ Digital Catalyst and Resilience of Future Halal Industry”

Crowdfunding Success with Global Muslim Community

Mrs. Hong Sin Kwek,

Founder & CEO Sinwattana Crowdfunding, Singapore and Thailand

การใช้ระบบ Crowdfunding ให้ประสบความสำเร็จในสังคมมุสลิม จะเห็นได้ว่าในหลายๆประเทศมีการใช้ Crowdfunding เกิดขึ้น ซึ่งเป็นการลงทุนการสนับสนุนให้กับบุคคลที่มีรายได้น้อย หรือการระดมทุน ให้กับคนที่มีความเสมอภาคกัน และมีการติดต่อกันง่ายขึ้นในชุมชน เพื่อหาเงินมาสนับสนุนและนำไปลงทุน ในปัจจุบันมีการลงทุนแบบ Crowdfunding มากขึ้น มีการขอทุนจากนักลงทุน หรือขอทุนให้กับธุรกิจขนาดเล็ก

หลักการของ Crowdfunding เป็นร่วมลงทุน การขอทุน การสนับสนุนทางการเงิน เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่เกิดขึ้น เป็นการหาเงินจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ โดยผู้ลงทุน หรือผู้บริจาค และที่สำคัญเราจะเปิดให้ผู้ลงทุนมีส่วนร่วม มีหลักการทางการตลาด ยิ่งมีการลงทุน โปรเจคต่างๆ ที่ลงทุน แต่การทำ Crowdfunding ต้องให้ความเข้าใจในชุมชน และนักลงทุนในทิศทางเดียวกัน





ภาพบรรยากาศการเสวนา ช่วงที่ 1

หัวข้อ “ Digital Catalyst and Resilience of Future Halal Industry”

ช่วงที่ 2: The Role and Responsibility of Halal Entrepreneur for Building Trust in the Post Covid-19 Era

ผู้ดำเนินรายการ : Mr. Marut Mekloy (Managing Director, Chief Translation Officer at Empower Creative Consultancy, Bangkok, Thailand)

วิทยากร :
1. Dr. Tausif Malik, Founder, Publisher, & Social Entrepreneur Halal Angels Network, Pune, India
2. Mr. Panumart Chanakarn, CEO PREMIER HERITAGE Co., LTD (NUNUH), Narathiwat, Thailand
3. Mr. Tirmizi Yama, CEO& Founder of Ottoman Enterprise Co., LTD, Songkla, Thailand

Panel Discussion



Mr. Marut Mekloy



Dr. Tausif Malik



Mr.Panumart Chanakarn,



Mr. Tirmizi Yama





บทสรุปการเสวนาหัวข้อที่ 2 :

มารุต เมฆลอย : ผู้ดำเนินรายการแนะนำช่วงการเสวนาและวิทยากรร่วมเสวนาทั้ง 3 ท่าน

1. คุณตีรมีซี ยามา จากประเทศไทย ผู้บริหารบริษัทออตโตมัน เอนเตอร์ไพร์ส ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาลแปรรูปจากเนื้อสัตว์ คุณตรีมีซี ถือเป็นผู้ประกอบการฮาลาลรุ่นใหม่ที่จะดำเนินบริษัทให้ได้รับการยอมรับในระดับสากลด้วยวิสัยทัศน์ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”

2. คุณภาณุมาศ ชนากานต์ เจ้าของบริษัท นูนูห์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายผ้า ผู้บริหารบริษัทแฟชั้นมุสลิม นูนุฮ์ ประเทศไทยจำกัด

3. และคุณ Dr. Tausif Malik จากประเทศอินเดีย เป็นชาวมุสลิมอเมริกัน ผู้ก่อตั้งธุรกิจสตาร์ทอัพเพื่อสังคมให้บริการการเงินงานลงทุนฮาลาลแก่ธุรกิจฮาลาล Social Entrepreneur Halal Angels Network ในประเทศอินเดีย

ประเด็นคำถามเสวนาที่ 1 For the first round of questions, please tell us a little bit about yourself and your business. What do you do? What is your background?

คุณตีรมีซี ยามา เล่าถึงความเป็นมาของธุรกิจที่ทำเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อฮาลาล เป็นเวลา 3 ปีแล้ว โดยเริ่มจากบริหารจัดการจากธุรรกิจขนาดเล็ก SMEs ไปสู่การมีโรงงานผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์ฮาลาลของตัวเอง ซึ่งมีกลุ่มลูกค่าเป็นกลุ่ม middle to low income market ที่มีความต้องการเนื้อเบอร์สำเร็จรูปพร้อมปรุงในการประกอบกิจการอาหารในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ถึงแม้ผลิตภัณฑ์จะเริ่มจากเนื้อเบอร์เกอร์สำเร็จรูป แต่ในอนาคตจะนำบริษัทก้าวเข้าสู่ตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลแปรรูปต่อไป ตลาดอาหารฮาลาลโลกถือเป็นตลาดที่มีความน่าสนใจ สำหรับผู้ประกอบการที่มีขนาดใหญ่ และเป็นที่น่าสนใจถ้าหากผู้ประกอบการมุสลิมรุ่นใหม่จะเข้ามาเป็นผู้เล่นในตลาดอาหารฮาลาลนี้

คุณภาณุมาศ ชนากานต์ อธิบายถึงที่มาและการดำเนินงานของบริษัทที่ดำเนินงานมาแล้วกว่า 15 ปี โดยบริษัทที่ดูแลมีทั้งการผลิตและจัดจำหน่ายเสื้อผ้าและแฟชั่นสำหรับมุสลิมแบรนด์ภายใต้แบรนด์นูนูฮ์ อินเตอร์เนชั่นแนล โดยดำเนินงานครั้งแรกภายใต้

บริษัทขนาดเล็กด้วยการผลิตเพียง 1,000 ชิ้นต่อเดือน จนปัจจุบันสามารถเพิ่มยอดขายได้ถึง 60,000 ชิ้นต่อเดือน ถือเป็นแบรนด์แรกของเอเชียและประเทศไทยที่ประสบความสำเร็จในระดับอนุภูมิภาค โดยมีการสร้างแบรนด์เพื่อการรับรู้ในตลาดฮาลาลระดับภูมิภาค ในอนาคตถือเป็นความท้าทายในการนำบริษัทนูนุฮ์ อินเตอร์เนชั่นแนล เข้าสู่ยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงพร้อมส่งต่อธุรกิจให้กับผู้บริหารรุ่นต่อไป (Generation 2) ในการดำเนินงานบริษัทสู่การเป็นบริษัทในระดับโลก ซึ่งความสำเร็จทั้งหมดที่กล่าวมาข้างต้นนั้นเกิดจากการให้ความสำคัญกับการสร้างความเข้มแข็งของสิ้นค้าและภาพลักษณ์ของแบรนด์

Dr. Tausif Malik เล่าถึงความเป็นมาและประสบการณ์ที่ได้มีโอกาสไปใช้ชีวิตอยู่ที่รัฐชิคาโก สหรัฐอเมริกา Chicago, USA และได้มีโอกาสเดินทางกลับมาอาศัยอยู่ที่ประเทศอินเดีย โดยเมื่อกลับมาแล้วได้เริ่มทำธุรกิจในการดำเนินงานองค์กรไม่แสวงผลกำไร NGO และเห็นโอกาสในการดำเนินธุรกิจในตลาดสตาร์ทอัพฮาลาล (Startup) หลังจากที่ Dr.Tausif Malik ได้ดำเนินงานธุรกิจในประเทศอินเดียด้วยธุรกิจ Startup พบว่าตลาดฮาลาลไม่ใช่แค่ชาวมุสลิมเท่านั้นแต่เปิดกว้างสำหรับคนทั่วไปในทุกศาสนา การดำเนินงานธุรกิจโดยใช้ทรัพยากรในพื้นที่ทำให้สามารถใช้ทรัพยากรต่างๆที่สอดคล้องกับการดำเนินงาน โดยเปิดตลาดที่อินโดนีเซียให้สามารถดำเนินธุรกิจได้คล่องตัวมากขึ้น โดยได้มีการทำธุรกิจในการดำเนินงานโดยใช้ Block Chain ซึ่งถือเป็นเทคโนโลยีใหม่ที่เป็นที่สนใจของสังคมในช่วงนั้น โดยหลังจากการดำเนินงานเบื้องต้นพร้อมนำเสนอโปรเจค เพื่อระดุมทุนในการดำเนินงานซึ่งสามารถระดมทุนให้กับบริษัทได้เป็นอย่างมาก แต่ในการดำเนินงานธุรกิจ Startup ยังคงมีปัญหาเรื่องรูปแบบการดำเนินการระดมทุนเป็นที่ยอมรับได้ตามหลักการศาสนาหรือไม่ เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ผิดกับหลักการและส่งผลเสียต่อการดำเนินธุรกิจฮาลาลสตาร์ทอัพ (Halal Startup) ด้วยหรือไม่ ถือเป็นจุดที่ทำให้เกิดริเริ่มดำเนินงานในรูปแบบของธุรกิจการเงินฮาลาล โดยมองว่าจะต้องเป็นการสร้างบรรยากาศและดำเนินงานด้วยการสร้างเครือข่ายนักลงทุนให้สามารถเชื่อมโยงกับผู้ผลิตและสร้างนวัตกรรมฮาลาล ตามด้วยการดำเนินงานในยุคใหม่ เกิดเป็น Halal Angle Network (Business Organization)

ประเด็นคำถามเสวนาที่ 2 “What was your industry like in general, and how was your business doing in particular, just before Covid-19? And of course, how did the pandemic hit you? Was it hard?”

คุณตรีรมีซี ยามา ย้อนกลับไปที่ไตรมาสสองของปีที่ผ่านมาบริษัทของเราพึ่งเริ่มต้นกิจการ ยังคงเป็นบริษัทเล็กๆ ที่ต้องดำเนินงานภายใต้มาตราการควบคุมโรค ทำให้ทางทีมงานต้องวางแผนการดำเนินงานในข้อจำกัดที่ต้องมาวางแผนเพื่อดำเนินงานภายใต้ข้อจำกัดให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด โดยป้องกันการดำเนินงานให้ผ่านอุปสรรค เป็นจังหวะที่โชคดีของบริษัท ที่ไม่ได้รับผลกระทบมากเท่าธุรกิจอื่นๆที่ได้รับผลกระทบอย่างมากในการดำเนินธุรกิจภายใต้สถาณการณ์วิกฤติไม่ได้ทำให้ความต้องการบริโภคอาหารลดลง ในสถานการณ์การจำกัดการเดินทางระหว่างเมือง (Lock down) ผู้คนไม่สามารถเดินทางข้ามระหว่างเมืองได้ (ยกเว้นอาหาร ยา และเครื่องใช้จำเป็นที่ผ่านการคัดกรองแล้ว) จากการปรับตัวและเปลี่ยนแปลงการดำเนินงานของบริษัททันทีที่เกิดวิกฤติ โดยปรับเปลี่ยนรูปแบบการขายเป็นรูปแบบของการ แปรรูปผลิตภัณฑ์ให้สำเร็จพร้อมรับประทานและส่งสินค้าให้ถึงมือผู้บริโภค Food Delivery แล้วรับออร์เดอร์ออนไลน์ส่งอาหารถึงที่ การบริหารจัดการธุรกิจเปลี่ยนเป็นการบริหารทรัพยากรทั้งหมด ณ จุดผลิต โดยควบคุมกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพ และจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพสู่ผู้บริโภค โดยทำให้ยอดขายเพิ่มข้นสูงถึงสองเท่า และด้วยพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ซึ่งมีเขตติดกับประเทศมาเลเซีย มีการนำเข้าเนื้อเบอเกอร์แปรรูปเข้ามาขายในพื้นที่เป็นจำนวนมาก แต่เมื่อมีมาตรการป้องกันการระบาดของโรค COVID-19 ด้วยการปิดกั้นการเดินทางระหว่างประเทศทำให้พื้นที่ไม่สามารถนำเข้าสินค้าจากประเทศมาเลเซีย ส่งผลให้ความต้องการเนื้อแปรรูปในพื้นที่เพิ่มมากขึ้นอย่างมาก ถือเป็นโอกาสของบริษัทออตโตมันเอนเตอร์ไรซ์ซึ่งเป็นผู้ผลิตเนื้อเบอร์เกอร์แปรรูปที่มีฐานการผลิตในพื้นที่ในการส่งผลิตภัณฑ์ของตัวเองสู่ตลาดอาหารแปรรูปในพื้นที่ในช่วงของการแพร่ระบาดของ COVID-19 นี้

คุณภาณุมาศ ชนากานต์ กล่าวยินดีกับเรื่องราวของคุณตรีมีซีที่ประสบความสำเร็จในการนำพาบริษัทให้รอดพ้นจากวิกฤต COVID-19 ที่ผ่านมา อาจเนื่องด้วยความต้องการของผู้บริโภคยังคงมีอยู่ในช่วงที่วิกฤติทำให้บริษัทสามารถดำเนินธุรกิจได้ แต่ส่วน

สำคัญคือความเชื่อมั่นในแบรนด์และบริการของบริษัท ถือเป็นเหตุผลที่สำคัญมากที่ทำให้ประสบความสำเร็จ ในช่วงของสถานการณ์ระบาดระลอกใหม่ (เมษายน 2564) ร้านค้าและร้านใหญ่ในห้างสรรพสินค้าต้องปิดตัวลงตามมาตรการของการควบคุมโรค ทำให้ทางคณะผู้บริหารต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบการดำเนินธุรกิจเดิมซึ่งเป็นช่องทางรายได้หลักของบริษัทเข้าสู่ช่องทางออนไลน์มากขึ้น เพื่อให้สามารถนำธุรกิจข้ามผ่านช่วงวิกฤตไปได้ การปรับธุรกิจเข้าสู่ช่องทางการขายเข้าสู่ตลาดออนไลน์ เช่น แพลตฟอร์มเฟสบุ๊ค ช้อปปี้ ทำให้เราโฟกัสไปในการขายออนไลน์มากขึ้น แต่ยังคงเปิดร้านแบบออฟไลน์ในบางพื้นที่ที่สามารถเปิดได้ เพราะพฤติกรรมการสั่งซื้อของลูกค้ามีความต้องการสัมผัสสินค้าจริง เป็นประสบการณ์ที่นำมาใช้ในการดำเนินงานของธุรกิจช่วงการระบาดของโรคโควิด-19 ซึ่งหลังโควิดสามารถเพิ่มจำนวนการผลิตได้เป็นสองเท่าจากเดิม ด้วยจากการสร้างแบรนด์ที่เข้มเข็งจนเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค โดยมีการเปิดตัวสินค้ารุ่นใหม่ออกมา ทำให้ลูกค้าออกมาต่อแถวเข้าคิวเพื่อซื้อสินค้าอย่างยาวเหยียด ทั้งที่ยังไม่ได้เห็นสินค้า ทำให้ตัดสินใจปิดร้านตามมาตรการการควบคุมโรคเพื่อลดการแพร่ระบาดได้อย่างสะดวกใจ คุณภาณุมาศ ชนากานต์ทิ้งท้ายไว้ว่า Power of Branding, Power of Trust ต้องซื่อสัตย์กับลูกค้าและผลิตสินค้าที่มีคุณภาพเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แบรนด์

Dr. Tausif Malik เป็นที่น่าสนใจว่าในการดำเนินธุรกิจของผู้เสวนาทั้งสองได้กล่าวไว้ เริ่มต้นด้วยตามหลักการอิสลามโดยสามารถผ่านพ้นอุปสรรคได้ในช่วงของวิกฤติ COVID-19 ได้ ก่อนที่ผมจะตอบคำถามผมจะอ้างถึงหะดิษ และบทในอัลกุรอาน บททดสอบและปัญหาคือโอกาสในการพัฒนา โอกาส ในช่วงที่ทุกคนเจอกับปัญหาต่างๆต้องผ่านไปให้ได้ด้วยกัน หลากหลายปัญหาที่เกิดขึ้นรวมถึงวิกฤตทางการเงินที่เกิดขึ้นในต่างประเทศส่งผลให้เราเห็นว่ารูปแบบการเงินอิสลาม (Islamic Finance) สามารถสร้างสภาพแวดล้อมที่ดีสำหรับตลาดการลงทุนตามแบบอิสลามตามการรายงานของฮาลาลเกทเวย์ พบว่าในสหราชอาณาจักรรูปแบบการเงินที่สร้างสภาพแวดล้อมที่ดีในการดำเนินธุรกิจ และจะกลายเป็นส่วนสำคัญในการแก้ไขปัญหาวิกฤติเศรษฐกิจในอนาคต

ประเด็นคำถามเสวนาที่ 3 “During the pandemic, the global purchasing powers are down across virtually all industries. What did you do to maintain your customers? And what did you do to navigate, if not overcome, such unforeseen challenges which no one every prepared for.”

คุณตีรมีซี ยามา มีความเห็นว่าสามารถมองได้หลายมุมตามรูปแบบของการดำเนินงาน ซึ่งธุรกิจของตนเป็นธุรกิจอาหาร แม้เป็นช่วงของการระบาดฯ แต่ความต้องการอาหารยังเหมือนเดิม เมื่อความต้องการบริโภคยังคงเหมือนเดิม เราจะต้องปรับเปลี่ยนการดำเนินงานเพื่อตอบโจทย์ลูกค้า เพราะลูกค้ายอมจ่ายเพื่อรับบริการในการแก้ปัญหาที่ตรงตามความต้องการ

คุณภาณุมาศ ชนากานต์ การดำเนินงานของธุรกิจ Nunuh นั้นเป็นการดำเนินงานตามหลัก 6 ข้อ ดังนี้คือ

1.) ให้ดำเนินธุรกิจตามวิสัยทัศน์ไม่ใช่ตัวเงิน มองการดำเนินธุรกิจในระยะยาว

2.) ผลิตภัณฑ์/สินค้า สามารถสื่อสารถึงผู้บริโภคได้ดีกว่าคำพูด

3.) ประสบการณ์และความรู้สึกของลูกค้าส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้า ในที่นี้ทำให้บริษัทลงทุนกับการรักษาความเชื่อมั่นกับลูกค้า พร้อมทั้งรักษามาตรฐานสินค้าเพื่อสร้างความเชื่อมั่น

4.) ลงทุนกับการพัฒนาธุรกิจอย่างต่อเนื่อง กำไรที่ได้จากการดำเนินธุรกิจของบริษัทจะมีการนำมาลงทุนพัฒนาสินค้าผลิตภัณฑ์ มีการปรับเปลี่ยนร้านใหม่ด้วยงบประมาณ 3 ล้านบาท ทุกสาขา

5.) พัฒนานวัตกรรมใหม่ๆ ตั้งแต่วัตถุดิบ พัฒนาเนื้อผ้ารวมถึง Design เพื่อการออกแบบ และ 6.) การสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่ดี การบริหารงานเพื่อให้เป็นไปตามวิสัยทัศน์ที่วางไว้ มีความจำเป็นอย่างยิ่งในการที่จะต้องสร้างความรู้สึกร่วมแก่พนักงานทุกฝ่ายของบริษัท

Dr. Tausif Malik การปรับมุมมองในการรับมือกับปัญหา แล้วดำเนินการแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสมเพื่อตอบโจทย์การดำเนินงาน การเข้าหาปัญหาแล้วพยายามแก้ไขปรับปรุง อย่ามองปัญหาเป็นปัญหา ให้มองมันเป็นโอกาส ซึ่งจุดเริ่มต้นในการทำ

ธุรกิจจนถึงทุกวันนี้ของ Dr. Tausif Malik มาจากการที่ต้องปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตและใช้มันเป็นโอกาสในการดำเนินธุรกิจ เมื่อการดำเนินธุรกิจของเราเป็นการงานที่เป็นงานที่ดีในแนวทางของพระองค์อัลลอฮ์ (ซบ.) จะได้รับการตอบแทนเอง ตัวอย่างง่ายๆ เช่น การส่งมอบสินค้าที่มีคุณภาพต่อลูกค้าผู้มารับบริการ ในการขายต้องมีความซื่อสัตย์กับลูกค้า ส่งมอบสิ่งดีที่สุดให้แก่ลูกค้า เหล่านี้ถือเป็นหลักการในการดำเนินงานในรูปแบบธุรกิจฮาลาล เพื่อการดำเนินงานสร้างความน่าเชื่อถือต่อไป











ช่วงที่ 3 : Strategy and Evolving of Halal Branding Beyond COVID-19 Pandemic

Prof. Dr. Jonathan A.J. Wilson, DLitt

Founder partner Dragonfly Black, Branding Consultant, London, UK

การทำกลยุทธ์และพัฒนาการของการสร้างแบรนด์สินค้าฮาลาลเพื่อความยั่งยืนหลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิค-19 มีหลักการนำเสนอดังนี้

1. การทำธุรกิจต้องมีแผนการในระยะสั้น ระยะกลางและระยะยาว สิ่งที่สำคัญคือการบริหารจัดการงบประมาณเพื่อการลงทุน ต้องเป็นแหล่งเงินทุนที่ฮาลาล บริหารงานฮาลาลเหมาะสม

2. ศึกษาพฤติกรรมของกลุ่มคนรุ่นใหม่ เพื่อดูความต้องการของตลาดฮาลาลในยุคใหม่ ต้องทราบความต้องการของตลาดให้ได้ ดูแนวโน้มและแนวทางทางการตลาด

3. การสร้างแบรนด์ฮาลาลคือการสร้างเอกลักษณ์ นั้นเป็นสิ่งจำเป็นที่จะทำให้คนทราบถึงข้อดีของฮาลาล และสิ่งที่สำคัญคือต้องทำให้แบรนด์ฮาลาล ยกตัวอย่างเช่น การทำแบรนด์ของสินค้าต่างๆ เป็นการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะให้กับสินค้าที่ทำให้คนรู้จัก ซึ่งทำให้เพิ่มมูลค่าของสินค้าและมูลค่าทางการตลาดเพิ่มขึ้นอีกด้วย การสร้างแบรนด์ฮาลาลส่งเสริมและผลักดันให้การขายสินค้าฮาลาลได้มากขึ้น เนื่องจากมีภาพลักษณ์ที่ดี เป็นกลยุทธ์และจิตวิยาที่สำคัญ ถึงแม้ว่าจะมีการลงทุนมากขึ้นแต่ก็ให้ผลตอบแทนที่ดีมากขึ้นตามเช่นกัน

4. การใช้สื่อที่หลากหลายให้เป็นประโยชน์จากสื่อให้มากที่สุด ทำให้สิ่งที่เราต้องการสื่อสารถูกส่งตรงถึงผู้รับที่เราต้องการจะสื่อสาร เช่น คู่ค้าทางธุรกิจ หรือลูกค้า ซึ่งสามารถสื่อสารเรื่องฮาลาลให้เข้าถึงคนหมู่มากได้หลายช่องทาง ตัวอย่างเช่น เราสามารถใช้ AI หรือใช้ google translate สร้างสื่อที่น่าสนใจและเป็นที่พอใจได้ ทั้งนี้เราสามารถสื่อสารได้ในหลายๆภาษาได้อีกด้วย การสื่อสารที่ดีที่สุดคือการบอกตัวตนของสิ่งนั้น แบรนด์ฮาลาลต้องแสดงถึงตัวตนของฮาลาลให้ได้ มนุษย์นั้นมีอารมมากกว่าเหตุผล ตัวอย่างที่ดีของการสื่อสารคือการพูดคุย

เราจะสื่อสารเรื่องฮาลาลกับกลุ่มคนที่ไม่ใช่มุสลิมอย่างไร เราต้องศึกษาพฤติกรรมของกลุ่มคนที่เราต้องการสื่อสารว่า มีการใช้ชีวิตอย่างไร กินอะไร ใช้จ่ายอะไรบ้าง แล้วเราค่อยสื่อสารสิ่งที่เราต้องารสื่อสารเรื่องฮาลาลให้เหมาะกับพฤติกรรมเหล่านั้น



ภาพบรรยากาศการบรรยาย

หัวข้อ “Strategy and Evolving of Halal Branding Beyond COVID-19 Pandemic”

วันที่ 2 วันอังคาร 23 ธันวาคม 2563

หัวข้อที่ 1: **ความท้าทายและโอกาส:วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมฮาลาล ภายหลังโควิด-19**
Challenges and Opportunities: Halal Science, Technology, and Innovation after Covid-19

เวลา : 09.00 – 10.20 น.

ผู้ดำเนินรายการ : Dr. Hendrati Dwi Mulyaningsih Founder & Chairman of Research Synergy Foundation (RSF) Founder & chairman of Global Network, Indonesia)

วิทยากร:
1. Prof. Dr. Irwandi Jaswir Dean for Academic, Research and Publication at INHART, International Islamic University
2. Prof. Dr. Shuhaimi Mustafa Director of Halal Products Research Institute, UPM, Malaysia
3. Dr. Pornpimol Mahamad Head of Academic Services and Research Division, HSCCU, Thailand)





ภาพบรรยากาศการบรรยาย หัวข้อที่ 1
Challenges and Opportunities: Halal Science, Technology, and Innovation after Covid-19

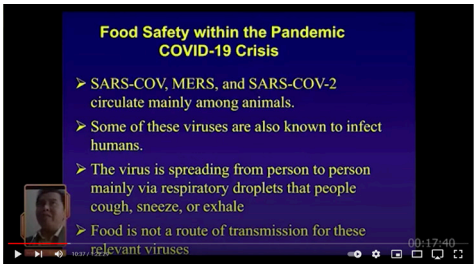
COVID-19, Food Safety and Halal Food Forensic

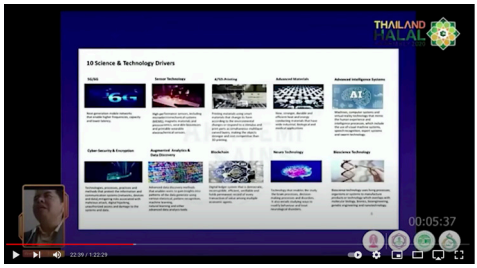
Prof. Dr. Irwandi Jaswir[1]

[1]*International Institute for Halal Research and Training (InHart), International Islamic University Malaysia, Jalan Gombak 53100 Kuala Lumpur*

Corresponding author email address: irwandi@iium.edu.my

โควิดเกิดจากเชื้อไวรัสที่ทำลายปอด เริ่มต้นการระบาดเมื่อปลายปี 2019 อาการของโควิด-19 คือ ไอ หายใจติดขัด และเชื้อโรคเหล่านี้แพร่กระจายได้ง่ายเนื่องจากเป็นละอองฝอย แต่ละประเทศมีวิธีรับมือกับโควิด-19 ที่แตกต่างกันไป food safety อาหารปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารตั้งแต่เกษตรกร ผู้ผลิต ผู้ค้าปลีก และควบคุมเพื่อลดความเสี่ยงในการปนเปื้อน ประเด็นสำคัญของ food safety คือ food poisoning (อาหารเป็นพิษ) อาจเกิดการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ ไวรัส หรือปรสิต ปนเปื้อนก่อนรับประทานเข้าไป โมลหรือสารก่อภูมิแพ้ ไมโครท็อกซินอาจจะเกิดการปนเปื้อนกับยาหรือโลหะ อาหารปลอดภัยในวิกฤตโควิด-19 จึงสำคัญ เนื่องจากไวรัสชนิดนี้แพร่เชื้อจากคนสู่คนผ่านละออง เช่น การไอ จาม หรือการหายใจ อาหารไม่ได้เป็นตัวกลางในการแพร่กระจายของไวรัส แต่อย่างไรก็ตามการส่งผ่านของไวรัสก็เป็นไปได้เมื่อไวรัสปนเปื้อนในอาหารและคนมีการสัมผัสกับอาหารและสัมผัสบริเวณใบหน้า ปัจจุบันมีรายงานว่าไวรัสโควิด-19 สามารถส่งผ่านได้ในอาหารแช่แข็งและแช่เย็น เช่น เนื้อหรือแซลมอนแช่เย็น ดังนั้นจึงต้องมีการฆ่าเชื้อ

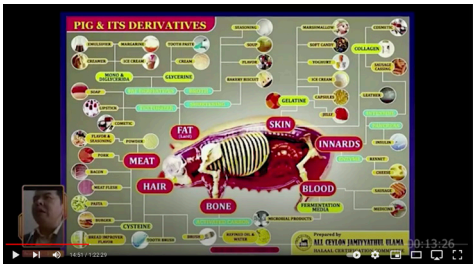




หรือล้างมือก่อนการสัมผัสอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายของเชื้อโควิด-19 FDA แนะนำว่าภัตตาคารและห้องครัวให้มีการฆ่าเชื้อและทำความสะอาดบริเวณที่สัมผัสกับอาหารทุกครั้งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม วัตถุดิบต่าง ๆ ต้องมีการดูแลและตรวจสอบ

การยืนยันความถูกต้องของอาหารต้องวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์โดยใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ วิธีการในการทดสอบอย่างรวดเร็วเช่น ทดสอบโดยใช้ FTIR, E-NOSE และ Real-time PCR และใช้ดิจิทัลแพลตฟอร์ม มีเพียงมหาวิทยาลัยไม่กี่แห่งที่มีการทดสอบความถูกต้องของอาหารฮาลาล ซึ่งรัฐบาลอาจมีส่วนร่วมและช่วยเหลือด้วย ซึ่งมหาวิทยาลัยก็พร้อมที่จะเป็นแหล่งตรวจสอบความถูกต้องเพื่อยืนยันว่าอาหารเหล่านั้นเป็นอาหารฮาลาลที่แท้จริง และจะนำข้อมูลต่าง ๆ ที่กล่าวมาข้างต้นนี้มายืนยันและพิสูจน์ความถูกต้องของอาหารฮาลาล และใช้เทคโนโลยีและดิจิทัลมาร่วมด้วย เพื่อรองรับธุรกิจอาหารฮาลาลที่เติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว







Halal Authentication: Future outlook and Trends

Prof. Dr. Shuhaimi Mustafa
Halal Products Research Institute, Universiti Putra Malaysia
Corresponding author email address: shuhaimi@upm.edu.my

บทบาทของงานวิจัยฮาลาลในประเทศอินโดนีเซีย งานวิจัยและนวัตกรรมต่าง ๆ เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ฮาลาล มีการนำเสนองานวิจัยมากมาย ซึ่งประเทศอินโดนีเซียได้มีการจัดตั้งกลุ่มพัฒนางานวิจัยเรียกว่า Konsortium หรือ KIHIM โดยการรวมรวบมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ก่อตั้งเมื่อปี 2017 โดยมีการประสานงานและทำงานร่วมกันของชุมชนมุสลิมในอินโดนีเซีย กับมหาวิทลัยต่าง ๆ ในมาเลเซีย โดยนำข้อมูล องค์ความรู้ และเทคนิคต่าง ๆ มาแบ่งปัน เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ร่วมกันและพัฒนางานวิจัยให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

ฮาลาลมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งไม่เพียงมุสลิม แต่ยังให้ประโยชน์กับทุกคนอีกด้วย ฮาลาลมีผลทั้งเศรษฐกิจและสังคม ซึ่งฮาลาลแบรนด์จะต้องให้ความระมัดระวังเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นสิ่งที่ต้องรับผิดชอบ ในชีวิตประจำวันวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจะต้องมีการรับรองฮาลาลหรือมาจากแหล่งที่ฮาลาล จากเหตุการณ์ในมาเลเซียปี 2019 มีเป็นประเด็นเนื้อสดนำเข้าแต่ไม่มีตราฮาลาล และปี 2020 มีการขนย้ายเนื้อสัตว์เข้าประเทศ พบการปลอมแปลงโดยใช้ฉลากปลอมที่ไม่ได้รับการรับรองฮาลาลจริง สิ่งเหล่านี้จึงต้องมีการทบทวน ปรับปรุงเพิ่มเติม เพื่อให้มั่นใจในอาหารฮาลาล ซึ่งนักวิทยาศาสตร์ต้องพัฒนาและทวนสอบย้อนกลับให้ได้ว่า อาหารเหล่านั้นมาจากแหล่งฮาลาลจริงหรือไม่ ปัจจุบันทั่วโลกนิยมอาหารยั่งยืน โดยผลิตอาหารที่มีโปรตีนสูงจากเลือดสัตว์ ทำให้ต้องควบคุมและระมัดระวัง และเตรียมความพร้อมด้านเทคโนโลยีเพื่อทดสอบความถูกต้องของอาหารฮาลาลอย่างต่อเนื่อง

ปัจจุบันศตวรรษที่ 21 อาหารอนาคตเป็นกระแสเนื่องจากไลฟ์สไตล์ที่เปลี่ยนไป ผู้บริโภคต้องการรับประทานอาหารที่สะดวกรวดเร็ว และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ดังนั้นจึงต้องพิจารณาในมุมมองฮาลาลและเตรียมพร้อมการตรวจสอบอาหารฮาลาล เช่น เนื้อไก่จากการเลี้ยงเซลล์โดยไม่ใช้การเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนาซึ่งไม่เป็นสิ่งที่ฮาลาล และอาหารเลี้ยงสัตว์ที่อาจมีส่วนประกอบที่หะรอมหรือปนเปื้อนข้ามได้

Trustworthiness of Halal Food Product Authentication by Science, Technology, and Innovation in Thailand

Dr. Pornpimol Mahamad

The Halal Science Center, Chulalongkorn University

Corresponding author email address: pornpimol.m@gmail.com

นับตั้งแต่การแพร่ระบาดของโควิด-19 ในเมืองอู่ฮั่น ประเทศจีนส่งผลกระทบต่อทั่วโลก ทั้งในด้านการจ้างงานน้อยลง ผลผลิตต่ำลง เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเพื่อหลีกเลี่ยงการติดเชื้อ กิจกรรมทางเศรษฐกิจถดถอย เช่น การเกษตรและอาหาร การท่องเที่ยวและขนส่ง การแลกเปลี่ยนและอุตสาหกรรมค้าปลีก รวมถึงต้องมีมาตรการป้องกันการระบาดของภาครัฐ เช่น การปิดพื้นที่ ในทางสาธารณสุข หมอ นักวิทยาศาสตร์ และนักวิจัยมีส่วนร่วมในการผลิตวัคซีน ความเชื่อมั่นจึงเป็นสิ่งจำเป็นท่ามกลางการระบาดของโควิด-19 พฤติกรรมของมนุษย์ที่เปลี่ยนแปลงไปจนเกิดเป็นภาวะปกติใหม่ (new normal) เช่น การสวมแมส การใช้สบู่ล้างมือ การเว้นระยะทางสังคม การทำงานที่บ้าน หลีกเลี่ยงสถานที่แออัด การใช้จ่ายไร้เงินสด รวมถึงการเรียนรู้ออนไลน์ การสั่งสินค้าออนไลน์เป็นที่ได้รับความนิยม รวมถึงประเทศไทย ธุรกิจการขนส่งอาหารมีมูลค่าสูงถึง 275 ล้านเหรียญดอลลาร์สหรัฐในปี 2020 แต่เกิดปัญหาอาหารนำส่งเนื้อต้องสงสัย การตรวจสอบดีเอ็นเอโดยใช้ Real-time PCR พบว่าบางครั้งมีการปลอมปนในเนื้อสัตว์ งานนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลจึงมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนข้อมูลทางวิทยาศาสตร์เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว

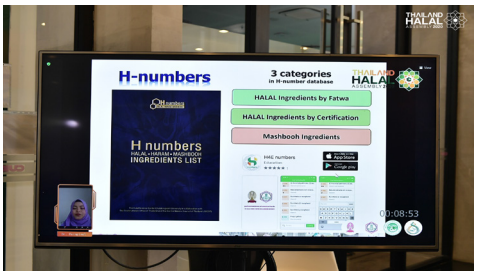
วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมฮาลาลสร้างความมั่นใจและความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุ ผลิตภัณฑ์ การขนส่ง จนถึงมือผู้บริโภค วิทยาศาสตร์ฮาลาลมีส่วนตรวจสอบทุกขั้นตอน ได้แก่ การใช้มาตรฐานฮาลาล การใช้นวัตกรรมฮาลาล แทนที่วัตถุดิบคลุมเครือ การใช้ห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ระบบ HAL-Q การขนส่งฮาลาลและระบบติดตามฮาลาล จึงทำให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ว่าที่มาของอาหารนั้นมาจากที่ใด ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ (ศวฮ) มีห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลบริการตรวจสอบการปนเปื้อน

หะรอมเบื้องต้นในวัตถุดิบ ส่วนผสม และผลิตภัณฑ์ แบ่งออกเป็น 5 การวิเคราะห์ ได้แก่ ไขมันและน้ำมัน แอลกอฮอล์ ดีเอ็นเอ โปรตีน และสารประกอบโพลาร์ มีเครื่องมือในการวิเคราะห์มากมาย เช่น FTIR-ATR, GC-MS และ GC-FID สำหรับการวิเคราะห์ไขมันและน้ำมัน Colorimetry, LC-ESI/MS และ LC-TOF/MS สำหรับการวิเคราะห์โปรตีน PGM, Real-Time PCR และ Digital Droplet-PCR สำหรับการวิเคราะห์ดีเอ็นเอ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาเทคนิคในการตรวจสอบแคปซูลเจลาตินจากหมูและวัวโดยใช้ LC-MS/MS และ Real-Time PCR การพัฒนาเทคนิค Multiplex HRMA และ Strip test (Nucleic acid lateral flow) ในการตรวจสอบการปนเปื้อนของสัตว์หลายชนิดในครั้งเดียว โดยในระหว่างปี 2004-2018 ห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์

ฮาลาลของ ศวฮ ได้ทำการตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์เป็นจำนวน 134,590 การวิเคราะห์ นอกจากนี้เทคนิคในการวิเคราะห์ทั้ง 4 เทคนิคยังได้รับการเผยแพร่ลงในวารสารนานาชาติเมื่อปี 2019 อีกด้วย ทั้งยังมีการใช้ระบบ HAL-Q ในการตรวจสอบสถานประกอบการ 770 แห่ง ลูกจ้าง 184,700 คน และผู้เข้ารับการอบรมระบบ HAL-Q 13,060 คน ซึ่งช่วยลดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหารได้ถึง 100 เปอร์เซ็นต์ นอกจากนี้ระบบ HAL-Q ยังได้รับรางวัลบริการภาครัฐแห่งชาติระดับดีเยี่ยมในปี 2013 และในปี 2020 ศวฮ ได้รับรางวัลบริการภาครัฐแห่งชาติระดับดีเยี่ยมอีกครั้ง ด้วยนวัตกรรม

H numbers ซึ่งเป็นนวัตกรรมระบบค้นหาวัตถุเจือปนอาหารฮาลาลแม่นยำ เพื่ออุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต ให้กับภาคอุตสาหกรรมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล สุดท้าย ศวฮ มีการจัดอบรม Digital E-commerce สำหรับผู้ประกอบการ ในการขยายตลาดสินค้าออนไลน์ลงใน H-Shop อีกด้วย





ช่วงตอบคำถาม

1. เราจะสร้างความตระหนักได้อย่างไรเกี่ยวกับอาหารฮาลาลว่ามีการยืนยันความถูกต้องและเป็นอาหารฮาลาลที่แท้จริง และในขณะนี้มีมาตรการอย่างไรในยุคที่มีการระบาดของโรคโควิด-19

Prof. Dr. Irwandi ตอบว่า อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลจำเป็นต้องได้รับการดูแล ประเทศมุสลิมยังขาดอยู่หลายอย่าง ที่สำคัญคือเทคโนโลยีในการตรวจสอบความเป็นอาหารฮาลาลที่แท้จริงโดยเฉพาะในช่วงที่มีการระบาดของโควิด-19 โดยในช่วงแรกที่มีการระบาดประเทศมุสลิมต่างๆยังไม่ทราบแนวทางว่าจะดำเนินการอย่างไร ในประเทศอินโดนีเซียจำนวน PCR มีจำกัดและไม่มีการประสานงานที่ดีนัก ทั้งยังไม่มีการพูดถึงวัคซีนป้องกันโควิด-19 ส่วนในปัจจุบันประเทศที่ไม่ใช่มุสลิม เช่น จีน เยอรมนี และสหรัฐอเมริกา มีการผลิตวัคซีนขึ้นมา แสดงให้เห็นว่าเรายังไม่พร้อมที่จะรับสถานการณ์โควิดได้ดี อาจต้องมีการรวมกลุ่มสถาบันการศึกษาเพื่อค้นคว้าวิจัยและแก้ไขปัญหาดังกล่าว ซึ่งถือเป็นความท้าทายอย่างยิ่ง

Prof. Dr. Shuhaimi ตอบว่า การจัดตั้งกลุ่มมหาวิทยาลัยหรือ Consortium ในการทำงานร่วมกันเป็นเรื่องไม่ค่อยง่ายนัก เป็นงานใหญ่ที่ต้องได้รับการสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่ระดับสูง กระทรวง หรือรัฐบาล อาจต้องมีการริเริ่มระหว่างรัฐบาลกับรัฐบาลเพื่อให้ความร่วมมือเป็นไปอย่างยั่งยืน อีกวิธีทางหนึ่งคืออาจเป็นองค์กร NGO หรือเอกชนที่ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ หรืออาจรวมสถาบันอาหารฮาลาลจากประเทศต่างๆไว้ด้วยกัน แต่ต้องมีกลุ่มผู้นำที่ทุ่มเท และมีพันธะผูกพันอย่างแท้จริงในการก่อให้เกิดหน่วยทำงานขึ้นมา และผู้นำของสถาบันเหล่านี้ต้องปรึกษากันถึงแนวทางการทำงานในอนาคต

Dr. Pornpomol ตอบว่า ขอเตือนชาวมุสลิมในการป้องกันตัวเองในเรื่องการเตรียมวัตถุดิบ การขนส่งผลิตภัณฑ์ให้แก่ชาวมุสลิมด้วยกัน และต้องสร้างความมั่นใจก่อนว่าอาหารที่จะทานหรือผลิตภัณฑ์ที่จะใช้มีการรับรองฮาลาล

2. ในการวิเคราะห์เจลาตินและองค์ประกอบอื่น ๆ โดยใช้ Real-Time PCR และ LC-MS/MS ขอทราบตัวอย่างในการทำงานในองค์กรของคุณ และแนวทางป้องกันการปนเปื้อนในประเทศไทย

Dr. Pornpomol ตอบว่า ทั้ง 2 เทคนิคมีการใช้สารตั้งต้นที่แตกต่างกัน สำหรับ LC-MS/MS เป็นเทคนิคแบบโปรตีน PCR ใช้เทคนิคทางด้านดีเอ็นเอ และเทคนิคด้านดีเอ็นเอให้ความไวสูงกว่าแบบโปรตีน แต่บางกรณีชิ้นส่วนดีเอ็นเอต้องถูกยืนยันด้วยการวัดความเข้มข้นก่อนแล้วจึงนำมาเพิ่มจำนวน เพราะในกระบวนการผลิตเจลาตินอาจทำลายดีเอ็นเอ



ภาพบรรยากาศการบรรยาย หัวข้อที่ 1

Challenges and Opportunities: Halal Science, Technology, and Innovation after Covid-19

หัวข้อที่ 2 : Responding to Halal Science and Innovation : A Global Sustainability on Ecology, Economy, and Equity

เวลา : 10.40 - 12.00 hrs

ผู้ดำเนินรายการ : Prof. Dr. Zhari Ismail, Professor, School of Pharmaceutical Sciences, Universiti Sains Malaysia, Malaysia

วิทยากร:

1. Prof. Dr. Nazimah Hamid, Head of Food Science and Microbiology, Auckland University of Technology, New Zealand
2. Prof.Dr. Mian Nadeem Riaz, Professor of Food Diversity, Food Science and Technology Dept. Texas A&M University. USA
3. Dr. Najwa Yanya Santiworakun, Researcher, HSC-CU, Thailand



ภาพบรรยากาศการเสวนา หัวข้อที่ 2

Responding to Halal Science and Innovation : A Global Sustainability on Ecology, Economy, and Equity

Role of Science in Halal Food Production and Certification

Prof. Dr. Mian Nadeem Riaz,
Professor of Food Diversity, Food Science and Technology Dept.
Texas A&M University. USA

213;p**บทบาทของวิทยาศาสตร์ในการผลิตและรับรองอาหารฮาลาล**

วิทยาศาสตร์ เป็นการสังเกต การศึกษา และการทดสอบผ่านการทดลอง ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น พิซซ่า ที่มีส่วนผสมมากมาย แต่ที่น่าเป็นห่วงนั้น คือการขนส่งสินค้าฮาลาลกับสินค้าไม่ ฮาลาลรวมกัน มีวัตถุดิบต่างๆ อีกมากมายที่มาจากประเทศอื่น ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่ต้องใช้กระบวนการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์โดยมีนักวิทยาศาสตร์ที่สามารถอธิบายและสามารถระบุแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น การผลิตขนมปัง แหล่งที่มาของเจลาติน ปริมาณแอลกอฮอล์ กรดไขมัน และสารเคมี วิทยาศาสตร์สามารถระบุที่มาของส่วนประกอบ และสามารถอธิบายแต่ละขั้นตอนได้ และสามารถอธิบายแก่นักวิชาการศาสนาได้ ในปัจจุบันมีการสังเคราะห์เนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคและเทคโนโลยีในการสังเคราะห์เนื้อทางวิศวกรรมพันธุศาสตร์ สามารถออกแบบมีความแตกต่างกับเนื้อปกติ และสามารถเปลี่ยนโปรไฟล์ได้อีกด้วย เนื้อ GMO ที่มีราคาแพง เนื้อเหล่านี้เป็นเนื้อฮาลาลหรือไม่ ซึ่งเป็นสิ่งท้าทายอย่างมาก วัคซีนฮาลาลหรือไม่ และกรดอะมิโนที่มาจากขนของสัตว์ ซึ่งทั้งหมดนี้นักวิทยาศาสตร์สามารถอธิบายได้โดยใช้กระบวนการทางห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ในการตรวจสอบกลับ เพื่อหาแหล่งที่มาและสามารถอธิบายแก่นักวิชาการศาสนาเพื่อการรับรอง ยังมีตัวอย่างอื่นอีกมากมาย เช่น การใช้เอนไซม์จากแบคทีเรีย ดังนั้น สรุปได้ว่าวิทยาศาสตร์ มีบทบาทที่สำคัญในอาหารฮาลาล โดยใช้ห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ในการสนับสนุน ที่สามารถระบุได้สิ่งใดถูกต้องและสิ่งใดไม่ถูกต้อง

Perception of halal cultured meat amongst Muslim consumers in Saudi Arabia

Professor Nazimah Hamid and Bashayr Alanazi
Department of Food Science and Microbiology, Auckland University of Technology, Auckland, New Zealand
Corresponding author e-mail address:nazimah.hamid@aut.ac.nz

การตอบสนองต่อวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาล: สู่ความยั่งยืนในระบบนิเวศเศรษฐกิจและความเสมอภาค

การทานผลิตภัณฑ์เนื้อฮาลาลเป็นที่นิยมในประเทศต่างๆ มีการศึกษาวิจัย Cultured meat เป็นเนื้อที่มีความสะอาดและเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการ การวิจัยในประเทศสหรัฐอเมริการายงานว่า ประเทศเยอรมัน จีน อินเดีย นิยมการทานเนื้อฮาลาล ซึ่งในการทดลอง Cultured meat ทำได้โดยใช้เนื้อสดหรือสเต็มเซลล์ที่ฮาลาล นำมาเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์เพื่อเพิ่มปริมาณเพิ่ม เกิดเป็น Cultured meat ที่ปลอดสารปฏิชีวนะ ดีต่อสุขภาพ และที่สำคัญเป็นเนื้อที่ฮาลาล ซึ่ง Cultured meat นำมาผลิตผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อแฮมเบอเกอร์ โดยที่ระบุบนฉลากเรียกว่า Cultured meat เพื่อบอกถึงความแตกต่างที่ชัดเจนและลดการเข้าใจผิดว่าเป็นเนื้อทั่วไป

ประโยชน์ของ Cultured meat และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

- 7 - 45 % ใช้พลังงานต่ำ
- 78 – 96 % การปลดปล่อยมลพิษ GHG ต่ำ
- 99 % ใช้พื้นที่น้อย
- 82 – 96 % ใช้น้ำน้อย
- 4 % ส่งผงต่อสุขภาพ
- 3 % ปลอดภัยต่อสุขภาพ
- 3 % เรื่องของศาสนา
- 1 % ต่อสิ่งแวดล้อม
- 1 % ต่อเศรษฐกิจ

งานวิจัยที่ผ่านมาของทีมวิจัยจากประเทศสหรัฐอเมริกา ทำการสำรวจความต้องการบริโภค และสร้างรูปแบบของ Theory of planned behavior เพื่อทำความเข้าใจต่อพฤติกรรมของลูกค้ามุสลิมในประเทศซาอุดิอาระเบียต่อการบริโภค Halal Cultured meat ผลพบว่ามีความต้องการบริโภค Halal Cultured meat ซึ่งเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ

Halal Food Innovation in Times of Covid 19 crisis and opportunities for transformation

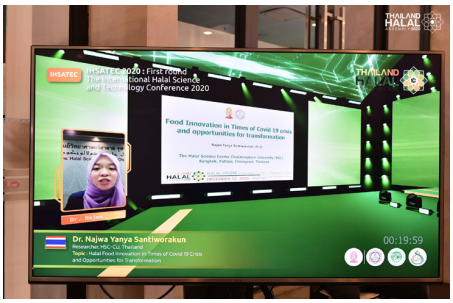
Dr. Najwa Yanya Santiwarakun

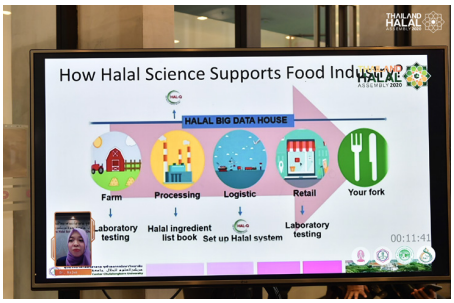
The Halal Science Center, Chulalongkorn University

Corresponding author email address: najwa.hsc@gmail.com

นวัตกรรมอาหารฮาลาลในช่วงวิกฤตโควิด 19 และโอกาสในการเปลี่ยนแปลง

ในช่วงที่ผู้บริโภคต้องการอาหารที่เป็นประโยชน์ให้กับร่างกาย สืบเนื่องมาจากโรคระบาดในปัจจุบัน ทำให้ผู้บริโภคสนใจอาหารเพื่อสุขภาพมากยิ่งขึ้นและในปัจจุบันมีอาหารชีวภาพมากยิ่งขึ้น ตัวอย่างเช่น อาหารที่มีวิตามินจะสามารถช่วยร่างกายของเราเพราะมีกลไกในการป้องกันโรคได้ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากอินเดีย ที่มีส่วนผสมของสมุนไพร ผลิตภัณฑ์จากกาแฟ น้ำมัน เช่น น้ำมันมะกอก น้ำมันจากอาโวกาโด ที่มีความต้องการเพิ่มมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังนำผลอาโวกาโดมาแปรรูปเป็นขนม ผลิตภัณฑ์จากกระเทียม ที่ช่วยส่งเสริมระบบย่อยอาหารดีขึ้น ลดการเกาะตัวของเส้นเลือด เบอรี่ที่ใช้เป็นส่วนประกอบในเครื่องดื่ม สามารถต้านมะเร็ง ใช้เทคโนโลยีทำให้แห้ง นอกเนื่องจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์อื่นๆ อีกมากมายที่นำมาทำเป็นเครื่องดื่ม เช่น องุ่น แบล็คเบอรี่ ที่ช่วยป้องกันการเกาะตัวของเส้นเลือด และผลิตภัณฑ์ ชาดำ มะขาม ขิง ที่ผสมรวมด้วยกัน มีจำหน่ายในต่างประเทศ ขนมที่มาจากผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เหล่านี้ เราต้องคำนึงถึงส่วนประกอบ สำหรับผู้บริโภคมุสลิมจะต้องคำนึงถึงกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดกระบวนการ ที่ต้องฮาลาลและมีคุณภาพที่ดี และผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเหล่านี้ไม่ใช่แค่มุสลิมเท่านั้น แต่มีความสำคัญกับทุกคน





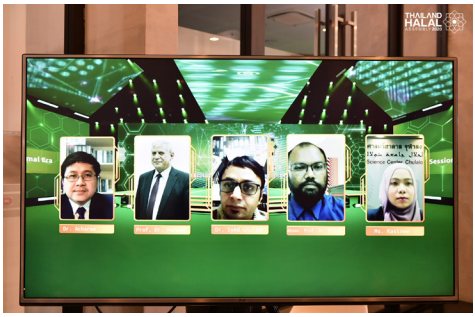
หัวข้อที่ 3 : Scientific and Innovation Approach in the New Normal Era

เวลา : 13.00 น.- 14.50 น.

ผู้ดำเนินรายการ: Dr. Acharee Suksuwan

วิทยากร:

1. Dr. Syed Ghulam Musharraf (Professor in Bioanalytical Chemistry H.E.J. Research Institute of Chemistry, ICCBS, University of Karachi, Pakistan)
2. Assoc. Prof. Dr. Minhaz Uddin Ahmed (Principle Investigator at Biosensor and Nanobiotechnology laboratory, Universiti Brunei Darussalam)
3. Ms. Kasinee Katelekha (PhD Candidate, Research Assistant at HSCCU, Thailand)
4. Prof. Dr. Mosaad A.Abdel-Wahhab (Food Toxicology & Contaminants Department National Research Dokki, Cairo Egypt)





ภาพบรรยากาศการเสวนา ช่วงที่ 3

หัวข้อ “Scientific and Innovation Approach in the New Normal Era”

Halal strategies to boost immune systems during COVID-19 pandemic and after new normal

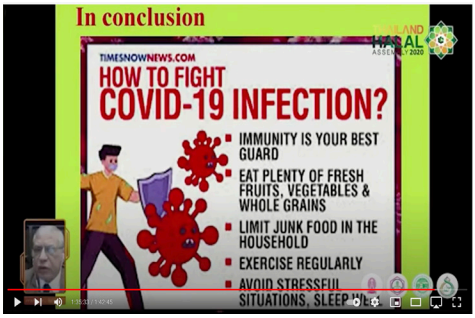
Prof. Dr. Mosaad A. Abdel-Wahhab

Food Toxicology & Contaminants Department National Research Center, Cairo, Egypt

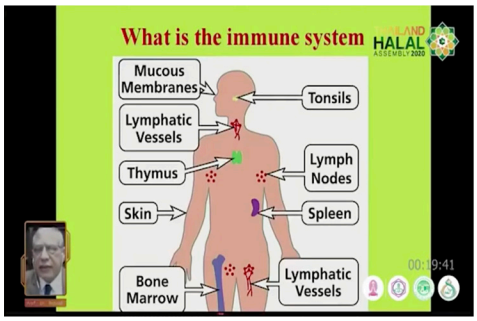
Corresponding author email address: mosaad_abdelwahhab@yahoo.com

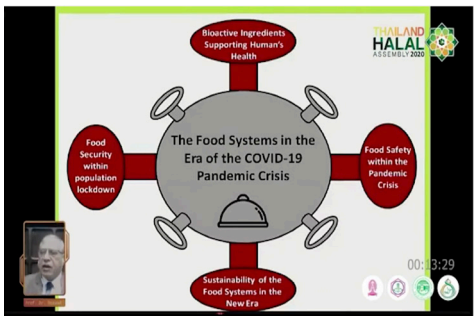
กลยุทธ์อาหารฮาลาลที่จะไปกระตุ้นในเรื่องของระบบภูมิคุ้มกัน โดยร่างกายของคนเราจะมีระบบต่างๆ ที่ทำงานร่วมกัน เช่น Mucous Membranes, Tonsils, Lymphatic Vessels, Thymus, Lymph Nodes, Skin, Spleen, Bone Marrow and Lymphatic Vessels เป็นต้น โครงสร้างของระบบภูมิคุ้มกันผลิตจาก Bone Marrow โดยที่ Bone Marrow จะผลิต Lymphoblasts จะได้ Bone Marrow maturation และ Thymus ซึ่ง Bone Marrow maturation จะแบ่งเป็นเซลล์ B Lymphocytes เมื่อสัมผัสกับ antigen แล้ว จะเปลี่ยนไปเป็น plasma cell มีหน้าที่ผลิตภูมิคุ้มกันด้านสารน้ำเรียกว่า humoral immunity (HI) คือภูมิต้านทาน (antibody) ที่จำเพาะต่อเชื้อนั้น ในขณะที่ Thymus จะผลิต Regulator T cell และ Effector T cell ซึ่งมีหน้าที่ส่งเสริมภูมิคุ้มกันและทำลายเชื้อโรคและสิ่งแปลกปลอม การป้องกันระบบภูมิคุ้มกันแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ 1) Skin and mucosa barriers 2) Innate immune cells and molecules และ





3) Cells of adaptive immune ในบางกรณีไวรัสมีความแข็งแรงคงทน หากร่างกายไม่สามารถควบคุมกับไวรัสได้ก็จะส่งผลให้ร่างกายเราบกพร่อง ดังนั้นอาหารที่จะช่วยกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันในร่างกาย จึงต้องเป็นอาหารที่มีประโยชน์และฮาลาลด้วยเช่นกัน ได้แก่ Zinc, Iron, Vitamin C, Vitamin E, Vitamin C และ Vitamin B6 ในขณะเดียวกันร่างกาย มีการรักษาความสมดุลและดุลยภาคสำหรับโภชนาการที่บริโภคเข้าไปด้วย จะเห็นได้ว่าสารอาหารมีบทบาทต่อระบบภูมิคุ้มกันของเรา ล่าสุดมีทีมวิจัยทางการแพทย์ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อต่อต้านโรคโควิด-19 ซึ่งเป็นวิธีธรรมชาติโดยใช้น้ำมันงาดำ 1 ช้อนชา ผสมกับคาโมไมล์บด 1 กรัมและผสมกับน้ำผึ้ง 1 ช้อนชา สามารถที่จะป้องกันโรคโควิด-19 ได้ เนื่องจากระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายเป็นหน่วยรักษาความปลอดภัยที่ดีที่สุด เราจำเป็นที่จะต้องบริโภคอาหารที่จะช่วยกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันให้แข็งแรง หลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่ไม่ดีต่อสุขภาพ หมั่นออกกำลังกายและพักผ่อนให้เพียงพอ





Food allergenicity, detection and understanding the Halal and Tayyib foods

Associate Professor Minhaz Uddin Ahmed

Biosensors and Nanobiotechnology Laboratory, Faculty of Science, Universiti Brunei Darussalam, Jalan Tungku Link, Gadong, BE 1410Brunei Darussalam

**Corresponding author: minhaz.ahmed@ubd.edu.bn*

Food Allergy คือ อาการแพ้อาหารที่เกิดจากการตอบสนองของภูมิคุ้มกันร่างกายที่ผิดปกติต่ออาหารที่รับประทานเข้าไป มักเป็นสารอาหารประเภทโปรตีน เมื่อร่างกายได้รับสารอาหารชนิดหนึ่งร่างกายจะสร้างสารภูมิต้านทานหรือแอนติบอดีที่จำเพาะต่อสารอาหารชนิดนั้นออกมา ดังนั้นเราจึงพยายามหลีกเลี่ยงในเรื่องของสารที่ทำให้เราเกิดภูมิแพ้ โดยจากสถิติการแพ้อาหารจะส่งผลกระทบต่อเด็ก 6-8% และผู้ใหญ่ 4-6% ดังนั้นจึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะทำให้เรารับประทานอาหารอย่างถูกต้องตัวอย่างเช่น ภูมิแพ้อาหารทะเล เปลือกแข็ง ซึ่งต้องระมัดระวังในการรับประทาน เพื่อไม่ให้เกิดผลอันตรายต่อชีวิต ดังนั้นเราจึงต้องทำความเข้าใจในเรื่องของฮาลาลและตอยยิบให้มากขึ้น โดยคำว่า

ฮาลาล หมายถึง อนุมัติหรือการได้รับอนุญาต ส่วนตอยยิบหมายถึง ความสะอาดและเป็นประโยชน์ที่เป็นไปตามกฎของซารีอะห์ สุขอนามัยของอาหาร การแพ้อาหารเกิดจาก Tropomyosin โดยเฉพาะอาหารทะเลที่ถูกกระตุ้นด้วย Crustaceans อาจทำให้เกิดอาการผิดปกติในร่างกายได้ ดังนั้นเราจำเป็นที่จะต้องทดสอบหาวิธีศึกษา Tropomyosin ในอาหารทะเล โดยจะทำการศึกษาวิธี Electrochemical และ Electrochemiluminescene (ECL) ซึ่งจะหาระดับ Tropomyosin โดยวิเคราะห์หา Nanoparticle, Stability, Selectivity, Spike and Recovery assay พบว่าการตรวจจับวิธี Electrochemical ของ Tropomyosin จะเห็นได้ว่า AuMRs/PdnPs/PANI-modified micro SPE มี Sensitivity ค่อนข้างสูงที่สามารถตรวจจับได้ และได้มีการตีพิมพ์ในวารสาร Biosensors and Bioelectronics ในขณะเดียวกัน ECL ยังใช้เพื่อที่จะศึกษาหา Biomarker โดยใช้ carbon nanohorns/Nafion/Fe3O4 @Pd screen-printed electrodes พบว่าปริมาณ LOD อยู่ในระดับต่ำที่ 28.16 fg/mL ซึ่งสามารถตรวจจับ Tropomyosin
และได้มีการตีพิมพ์ในวารสาร Microchimica Acta

Special Emphasis on the Analysis of Food Substances Forbidden by the Islam

Dr. Syed Ghulam Musharraf

H.E.J. Research Institute of Chemistry, International, Center for Chemical and Biological Sciences, University of Karachi, Karachi, 75270, Pakistan

Dr. Panjwani Center for Molecular Medicine and Drug Research, International Center for Chemical and Biological Sciences, University of Karachi, Karachi-75270, Pakistan

Corresponding author e-mail address: musharraf1977@yahoo.com

Mass spectrometry (MS) คือเทคนิคที่สามารถนำโมเลกุลของอาหารมาทำการวิเคราะห์ เป็นเทคนิคที่มีความทันสมัยในปัจจุบัน มีความไวสูงและมีความน่าเชื่อถือที่จะนำมาวิเคราะห์สารต่างๆ ในอาหาร Metabolomics คือการศึกษากลไกการทำงานของสารอาหารในเซลล์ของร่างกาย นำมาวิเคราะห์อาหารที่ต้องสงสัยหรือมีประเด็นปัญหานั่นเอง ประเด็นที่มีความสำคัญเมื่อ 2-3 ปีที่ผ่านมา คือ เนื้อไก่ การแยกความแตกต่างระหว่างเนื้อไก่ที่ผ่านการเชือดตามหลักการของศาสนาอิสลาม (Zabiha) เนื้อไก่ที่ไม่ผ่านการเชือดตามหลักการของศาสนาอิสลาม (Non-Zabiha) และเนื้อไก่ที่ตายก่อนทำการเชือด โดยวิธี LC-MS เป็นการตรวจวัดสารเคมีในเนื้อไก่ประเภทต่าง ๆ แสดงผลออกมาในรูปแบบโครมาโตแกรม พบว่าสามารถแยกผลของเนื้อไก่ทั้งสามประเภทได้อย่างชัดเจน เนื่องจากสารเคมีที่พบในเนื้อไก่แต่ละประเภทนั้นมีการเปลี่ยนแปลงตั้งแต่การเมทาบอลิซึมของร่างกายและกระบวนการระหว่างการเชือด และในอนาคตคาดว่าจะสามารถหาสารประกอบที่อยู่ในเนื้อสัตว์ได้มากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังเรายังมีงานวิจัยเกี่ยวกับการแยกชนิดของเจลาตินจากเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ โดยใช้เทคนิค MALDI-TOF-MS ซึ่งเป็นงานวิจัยที่กำลังดำเนินการต่อเนื่องอยู่ในขณะนี้ อีกเรื่องหนึ่งที่สำคัญคือการตรวจหาปริมาณของน้ำมันหมูและน้ำมันพืชอื่นๆ และน้ำมันที่นำมาปรุงอาหารนั้นมีความแตกต่างกันอย่างไร นี่เป็นส่วนหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับทางด้านฮาลาล นอกจากนี้เรายังมีการวิจัยในเรื่องข้าวทั่วไปกับข้าวบาสมาติของอินเดีย รวมทั้งหาสารประกอบ ในยางของมะม่วงดิบและมะม่วงสุก เพราะยางของมะม่วงบางชนิดนั้นมีสารก่อมะเร็งปนเปื้อนอยู่ ต่างๆเหล่านี้เป็นงานที่กำลังดำเนินงานวิจัยและตีพิมพ์ในวารสารวิชาการต่อไป

Existing and Emerging Technologies for Halal Safety Analysis

Kasinee Katelakha, Acharee Suksuwan, Anat Denyingyhot,
Sunainee Mahama, Kunthira Salae, and Atthakarn Chai-Cheay
The Halal Science Center, Chulalongkorn University
Corresponding author email address: kkasinee.hsc@gmail.com

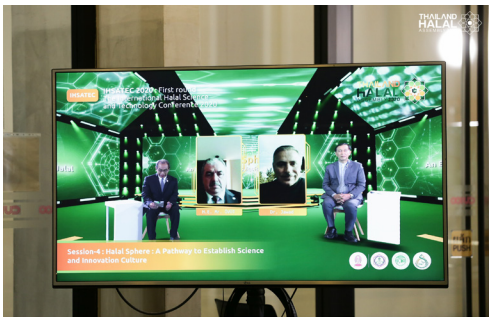
การแพร่ระบาดของ COVID-19 ทั่วโลก ทำให้ผู้คนหันมาให้ความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหารมากขึ้น จึงเริ่มมองหาเทคโนโลยีที่จะเข้ามาช่วยในการจัดการความปลอดภัย เพื่อมั่นใจได้ว่าวัตถุดิบต่างๆ ที่นำมาใช้ในอาหารนั้นมีความปลอดภัย ในกระบวนการผลิตอาหารนั้นเริ่มต้นจากการรับวัตถุดิบ การผลิต ได้ผลผลิต การขนส่ง ตลอดจนถึงมือผู้บริโภค ต้องอยู่ในความดูแลของผู้ผลิตตามระบบมาตรฐานสากลและระบบมาตรฐานฮาลาลจนสิ้นสุดจบกระบวนการ ที่เป็นปัญหาคือวัตถุดิบที่ถูกนำมาใช้ เช่น วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุปรุงแต่งกลิ่น รส ของอาหาร ก็ต้องมีความปลอดภัยตามมาตรฐานด้วยเช่นกัน สิ่งที่จัดว่าเป็นวัตถุเจือปนอาหาร (Food additive) ตามประกาศขององค์การอนามัยโลก (WHO/FAO) ได้แก่ สารให้กลิ่นรส เพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติที่ดีให้อาหาร สารประเภทเอนไซม์ และวัตุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับวัตถุประสงค์อื่นๆ เช่น สารเพิ่มความหวาน สารแต่งสีสัน สารป้องกันการเน่าเสีย เป็นต้น ได้มาจากพืช สัตว์ หรือแบคทีเรีย แทนการผลิตทางเคมี วัตถุเจือปนอาหารเหล่านี้มีฐานข้อมูลที่เรียกว่าระบบ E number หรือ INS number ตามมาตรฐานสากล สารบางตัวที่อยู่ในระบบอาจมีส่วนผสมที่ไม่สามารถนำใช้กับอาหารฮาลาลหรือผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ ศวฮ จึงเกิดการคิดค้นระบบ H number เป็นฐานข้อมูลของวัตถุเจือปนอาหารที่จัดกลุ่มเพื่อเป็นตัวช่วยทางเลือกในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล โดยรวบรวมข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และคำตัดสินของนักวิชาการศาสนา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ฮาลาลสามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์อื่นๆในตลาดได้ นอกจากนี้ ยังมีสารบางตัวที่มีปัญหาในการนำมาใช้กับการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลอยู่ เช่น จำพวกสี หรือไขมันบางตัวที่อาจมาจากสัตว์ ซึ่งยังเป็นสิ่งที่นักวิทยาศาสตร์จะต้องทำการวิจัยเพื่อหาสารตัวอื่นมาทดแทนต่อไป

หัวข้อที่ 4: Halal Sphere: A Pathway to Establish Science and Innovation Culture

เวลา : 15.10 – 16.30 น.

ผู้ดำเนินรายการ : Assoc. Prof. Dr. Pakorn Priyakorn (Director, Halal Standard Institute of Thailand, Thailand)

วิทยากร :
1. H.E. Mr. İhsan ÖVÜT (Secretary General, The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries (SMIIC), Turkey
2. Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan (Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU), Thailand)
3. Dr. Jawad Alzeer (Lecturer & Senior Researcher, University of Zurich, Dübendorf, Zurich, Switzerland)





ภาพบรรยากาศการเสวนา ช่วงที่ 4

หัวข้อ “Halal Trust : A Pathway to Establish Science and Innovation Culture”

OIC/SMIIC Standards on Halal Issues and Halal Quality Infrastructure

H.E. Mr. İhsan ÖVÜT

Secretary General, The Standards and Metrology Institute for The Islamic Countries (SMIIC), Turkey

มาตรฐาน OIC / SMIIC ในประเด็นฮาลาลและโครงสร้างพื้นฐานคุณภาพฮาลาล

สถาบันมาตรฐานและมาตรวิทยาของประเทศอิสลาม หรือ The standard and Metrology Institute of Islamic Countries (SMIIC) องค์กรในสังกัดองค์การความร่วมมืออิสลาม (Organization of Islamic Cooperation – OIC) เป็นองค์การระหว่างประเทศของชาติมุสลิม มีสมาชิกราว 57 ประเทศ ประชากรรวมกว่า 1.2 พันล้านคน ทั้งในตะวันออกกลาง แอฟริกา เอเชียกลาง เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เอเชียใต้ อเมริกาใต้ มีหน้าที่กำหนดมาตรฐานและมาตรวิทยาด้านต่างๆ สำหรับใช้เพื่อประโยชน์ในการสร้างความสมานฉันท์และความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ในการดำเนินด้านเศรษฐกิจ สังคม และการค้าระหว่างประเทศต่างๆ ซึ่งประเทศไทยได้รับการยอมรับให้เข้าเป็นสมาชิกของ OIC/SMIIC เมื่อวันที่ 1 มกราคม 2560 (ตามมติของที่ประชุมสมัชชาทั่วไปครั้งที่ 12 เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม 2559 ในฐานะประเทศผู้สังเกตการณ์ตามสถานะของความเป็นสมาชิกของ OIC เช่นเดียวกัน) ในขณะเดียวกัน OIC/SMIIC ขอให้ประเทศสมาชิกและประเทศผู้สังเกตการณ์ พิจารณาดำเนินการแก้ไขปรับปรุงมาตรฐานใน 5 เรื่องใหญ่ๆคือ แก้ไขปรับปรุงมาตรฐานและข้อกำหนดด้านอาหาร ด้านคอสเมติก ด้านการท่องเที่ยวและการบริการที่เกี่ยวเนื่อง ด้าน Halal Supply Chain และระบบการบริหารจัดการด้านฮาลาล SMIIC ในขณะเดียวกันหนึ่งในมาตรฐานสำคัญคือ **“มาตรฐานผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาล”** และกำหนดมาตรฐานด้านต่างๆ ของประเทศสมาชิก OIC ให้สอดคล้องกัน

Halal Sphere: An Ecologic-Economic Equity concept of Halal

Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan
Founding Director, The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC-CU)

Halal Sphere: An Ecologic-Economic Equity Concept of Halal หรือ “ฮาลาลสเฟียร์ แนวคิดดุลยภาพทางเศรษฐกิจเชิงนิเวศน์ฮาลาล” ซึ่งเป็นสโลแกนในการจัดงาน Thailand Halal Assembly 2020 ในปีนี้ ได้อธิบายแนวคิด ความหมาย และความสำคัญสู่แนวคิด Halal Atmosphere ต่อไป ดังหัวข้อต่อไปนี้

1. ความสมดุลหรือดุลยภาพในมุมมองอิสลามและเชิงนิเวศน์วิทยา

ในมุมมองอิสลาม เมื่อกล่าวถึง Equilibrium จะหมายถึงการรักษาสมดุลทางกายภาพ ส่วน Equity หมายถึงการรักษาสมดุลทั้งทางกายภาพและจิตวิญญาณ โดยอัลกุรอานและอัลหะดิษ ได้ระบุไว้ดังนี้

“และอย่ายกเสียงดังในเวลาละหมาดของเจ้า และอย่าลดให้ค่อยเช่นกัน แต่จงแสวงหาทางระหว่างนั้น (ปานกลาง)” (Al-Isra 17:110) ซึ่งหมายความว่าให้รักษาสมดุล

“มนุษย์เอ๋ย จงอ่อนโยนกับตัวเองเพราะคุณไม่ได้เรียกร้องให้คนที่ไม่ได้ยินหรือไม่อยู่ แต่เรียกร้องให้คนที่ได้ยินและมองเห็น” (Sahih Bukhari 3910) ซึ่งหมายความว่าให้เลือกติดต่อสื่อสารกับคนที่สามารถฟังและมองเห็นขณะสื่อสารได้

“มนุษย์เอ๋ย! จงบริโภคสิ่งอนุมัติที่ดี ๆ จากสิ่งที่อยู่ในแผ่นดิน และจงอย่าตามบรรดาก้าวเดินของชัยฏอน แท้จริงมันคือศัตรูที่ชัดแจ้งของพวกเจ้า” (Al Baqara 2:168) ซึ่งหมายความว่าในสิ่งแวดล้อมนี้มีทั้งสิ่งที่ฮาลาลและหะรอม แต่ให้เราเลือกทานสิ่งที่ฮาลาลและตอยยิบ

ดังที่กล่าวมาข้างต้นนี้ถือเป็นแนวทางการสร้างดุลยภาพในมุมมองของอิสลาม และจากตัวอย่าง Theodor Rosebury ในปี ค.ศ. 1962 พบว่าหากร่างกายมนุษย์ปราศจากแบคทีเรีย จะทำให้เจ็บป่วยได้ง่าย สุขภาพที่ดีจึงไม่ได้หมายความว่าจะไม่มีเชื้อก่อโรคเลย แต่เป็นการรักษาสมดุลระหว่างแบคทีเรีย 2 ชนิด คือ แบคทีเรียที่ดีมีประโยชน์ที่คอยควบคุมไม่ให้แบคทีเรียก่อโรคก่อปัญหา นี่คือดุลยภาพในเชิงสุขภาพ

ในปี ค.ศ. 1950 มีนักล่าสุนัขป่าจนเกือบหมด ทำให้กวางมี

จำนวนเพิ่มขึ้น ส่งผลให้แมลงและนกลดลง ต้นไม้ไม่สามารถเจริญเติบโตเป็นต้นไม้ใหญ่ได้ จะเห็นว่าการกำจัดนักล่าเป็นการทำลายระบบนิเวศน์ ดังนั้นการป้องกันระบบนิเวศน์จึงเป็นการควบคุมความสมดุลทำให้สัตว์และพืชสามารถอยู่ร่วมกันได้

ฮาลาลสเฟียร์ก็เช่นเดียวกัน ในสภาพแวดล้อมอาจมีสิ่งหะรอมมากมาย แต่เราต้องรู้จักและเรียนรู้ที่จะเลือก ฮาลาลสเฟียร์เกิดได้ในสังคมที่มีมุสลิมเป็นส่วนน้อยดังเช่นประเทศไทย โดยไม่จำเป็นต้องสร้าง Halal ecosystem หรือระบบนิเวศน์ทางฮาลาลที่ว่าผลิตภัณฑ์และการบริการทุกอย่างต้องฮาลาล แต่ฮาลาลสเฟียร์หมายถึงการควบคุมหะรอมไม่ให้สร้างปัญหาแก่มุสลิม และทำให้เกิดประโยชน์แก่มุสลิมและที่มิใช่มุสลิมในสังคม รวมถึงการให้ความรู้แก่มุสลิมในการเลือกสิ่งที่ฮาลาล

2. การพัฒนาฮาลาลสเฟียร์โดยการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมฮาลาล

ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ ได้จัดตั้งขึ้นตามมติคณะรัฐมนตรีในปี ค.ศ. 2003 การใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไม่ได้มีบทบาทเฉพาะการตรวจวิเคราะห์หะรอมทางห้องปฏิบัติการเท่านั้น แต่ตลอดห่วงโซ่อุปทาน เริ่มตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบที่ฮาลาล พัฒนาวัตถุดิบเพื่อทดแทนสิ่งที่คลุมเครือ การจัดทำมาตรฐานฮาลาล การจัดทำระบบคุณภาพ การพัฒนาการตรวจวิเคราะห์ทางด้านนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล ตลอดจนการพัฒนาอัลกอริธึมสำหรับการตรวจรับรองฮาลาล ซึ่งได้เกิดนวัตกรรมฮาลาลได้แก่ H number และสบู่ดินชำระล้างนญิส HAL-Klean

การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เช่น การตรวจวิเคราะห์เจลาตินและคอลลาเจนโดยใช้ LC-MS/ESI การตรวจวิเคราะห์กรดไขมัน การตรวจวิเคราะห์ดีเอ็นเอโดยใช้ Real-Time PCR โดยล่าสุดได้พัฒนาการตรวจวิเคราะห์สารพันธุกรรมได้ถึง 9 ชนิด และการตรวจวิเคราะห์โปรตีนและอื่นๆ

การพัฒนาการมาตรฐานฮาลาลหรือระบบ HAL-Q (Halal Assurance & Liability-Quality System) ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1998 โดยการประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการ และได้รับรางวัลจากภาครัฐด้านการบริการดีเด่น โดยการดำเนินงานประกอบด้วย 4 ขั้นตอนได้แก่ การเตรียมเอกสาร การฝึกอบรม การให้คำปรึกษา และการตรวจประเมิน

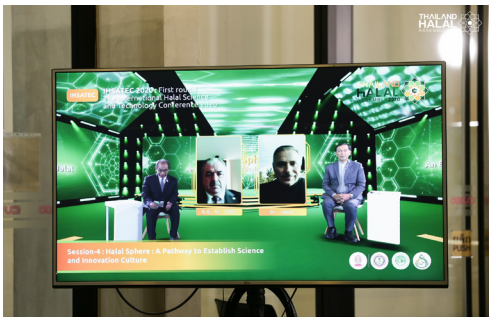
การพัฒนา H number ตั้งแต่ปี ค.ศ. 2004 โดยรวบรวมวัตถุเจือปนจาก E number ระบุประเภทของวัตถุเจือปน และรวบรวมเป็นฐานข้อมูลวัตถุเจือปนที่ฮาลาล H number จนได้รับรางวัลจากภาครัฐ

การพัฒนาฮาลาลสเฟียร์ สังคมอย่างในประเทศไทยสร้าง Halal Environment ไม่ได้ แต่จะเป็นบรรยากาศที่แวดล้อมด้วยสิ่งฮาลาลโดยมีสิ่งที่อาจหะรอมสอดแทรกอยู่ ทว่าสิ่งหะรอมเหล่านั้นไม่ได้สร้างปัญหา และสามารถอยู่ร่วมกับสิ่งฮาลาลได้อย่างกลมกลืน โดยมีการรับรองฮาลาลแก่สินค้าและบริการสำหรับมุสลิม พัฒนาความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ใช้หลักการทางศาสนา (หลักชารีอะห์) ซึ่งทำงานแบบบูรณาการระหว่างหน่วยงานศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยในการรับรองผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาล เกิดเป็นฮาลาลสเฟียร์ขึ้นมา

3. ฮาลาลสเฟียร์ในยุคหลัง COVID-19

ในช่วงสถานการณ์การระบาดของ COVID-19 ทำให้การเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจลดลงทั่วโลก ผู้บริโภคในยุค New normal หรือชีวิตปกติใหม่มีการสื่อสารและสั่งอาหารทางออนไลน์มากขึ้น สำหรับผู้บริโภคมุสลิมนั้น ทางร้านค้ามีความจำเป็นที่จะต้องสร้างความไว้วางใจโดยเฉพาะเรื่องอาหารฮาลาล กล่าวได้ว่าฮาลาลนั้นเป็นทั้งเชิงนิเวศน์และเศรษฐกิจที่ครอบคลุมถึงอาหารและไม่ใช่อาหาร ยารักษาโรค โลจิสติกส์ การเงินและอื่นๆ ซึ่งการสร้างเศรษฐกิจของความไว้ใจหรือ Trust economy จะเป็นสิ่งที่จะเกิดขึ้นในยุคหลัง COVID-19

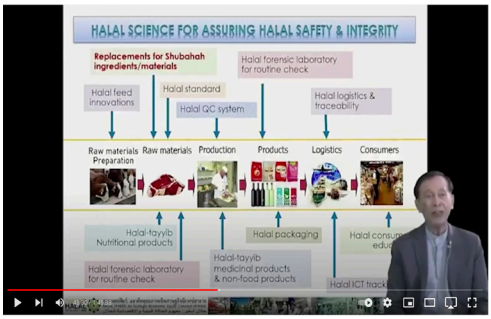
การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลในการสร้างความไว้วางใจในฮาลาลโดยการสนับสนุนคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยในการรับรองฮาลาล ซึ่งทำให้ผู้บริโภคมีความไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ฮาลาล และผู้ประกอบการสามารถที่จะสร้างแบรนด์สินค้าฮาลาลได้ ตลอดจนการพัฒนาอื่นๆในฮาลาลสเฟียร์และฮาลาลบล็อคเชนที่จะสามารถสร้าง S-Curve ทางเศรษฐกิจได้ ซึ่งถือเป็นการตอบสนองนโยบายยุทธศาสตร์ชาติด้านฮาลาล โดยจะนำเสนอผ่านแบรนด์ Diamond Halal ของประเทศไทยต่อไป

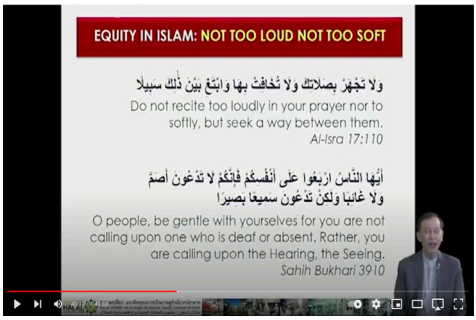

THAILAND HALAL
IHSATEC
Session-4 : Halal Sphere : A Pathway to Establish Science and Innovation Culture


THAILAND HALAL


THAILAND HALAL
Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan


THAILAND HALAL
IHSATEC
THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020


HALAL SCIENCE FOR ASSURING HALAL SAFETY & INTEGRITY
Replacements for Shubahah ingredients/materials
Halal forensic laboratory for routine check
Halal feed innovations
Halal standard
Halal QC system
Halal logistics & traceability
Raw materials Preparation
Raw materials
Production
Products
Logistics
Consumers
Halal-tayyib Nutritional products
Halal packaging
Halal forensic laboratory for routine check
Halal-tayyib medicinal products & non-food products
Halal ICT track


EQUITY IN ISLAM: NOT TOO LOUD NOT TOO SOFT
ولا تَجْهَرْ بصلاتك ولا تُخافِتْ بها وابْتَغِ بيْن ذٰلك سبيلا
Do not recite too loudly in your prayer nor to softly, but seek a way between them.
Al-Isra 17:110
أيُّها النَّاسُ ارْبعُوا على أنْفُسكُمْ فإنَّكُمْ لا تدْعُونَ أصمَّ ولا غائبًا ولكنْ تدْعُونَ سميعًا بصيرًا
O people, be gentle with yourselves for you are not calling upon one who is deaf or absent. Rather, you are calling upon the Hearing, the Seeing.
Sahih Bukhari 3910

Good agricultural practices and its compatibility with Halal standards

Dr. Jawad Alzeer

Halalopathic Research Unit, Zurich, Switzerland

Corresponding author email address: zeerj@yahoo.com

ข้อปฏิบัติด้านการเกษตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล

อาหารและเกษตรนั้นมีความสำคัญและเป็นแนวคิดพื้นฐานสำหรับมนุษยชาติ โดยแนวคิดนี้ได้นำเสนอมาแล้วจากท่านศาสดามูฮำหมัด ซ.ล. ที่กล่าวว่า สิ่งสำคัญสำหรับมนุษยชาติ 3 ประการ ได้แก่ อาหาร สุขภาพ และความมั่นคง ซึ่งเป็นหลักของอารยธรรม จะเห็นได้ว่าประเทศที่มีอารยธรรมสามารถวัดได้จากอาหาร สุขภาพ และความมั่นคงของประเทศนั้นๆ

อาหารนั้นเป็นสิ่งที่จำเป็นต่อร่างกายไม่ว่าจะนำเสนอโดยวิธีการใดก็ตาม การเลือกอาหารต้องเลือกที่ดีต่อสุขภาพ รวมถึงการสร้างระบบการจัดการด้านอาหารให้เหมาะสมและสอดคล้องกับวิถีชีวิตอีกด้วย

ในมุมมองอุตสาหกรรมในการผลิตสินค้าจะต้องสร้างกำไรให้มากที่สุด ในมุมมองของลูกค้ามีความต้องการสินค้าที่หลากหลาย มีประโยชน์ รัฐบาลจึงต้องคำนึงถึงทั้ง 2 ด้าน และวางแนวทางการดำเนินงาน ส่วนทางด้านการเกษตรต้องมีหลักปฏิบัติโดยมีเป้าหมายเพื่อให้การเกษตรเกิดประโยชน์สำหรับทุกฝ่าย

ปัจจัยสำคัญที่เกี่ยวข้องกับหลักปฏิบัติทางการเกษตร

1. ตอยยิบ ซึ่งจะมาพร้อมกับฮาลาลและเป็นสิ่งที่ได้รับการยอมรับ

2. เอทานอล การใช้เอทานอลและการอนุญาตให้ใช้ได้ระบุในเอกสารที่เผยแพร่แล้ว

3. ปุ๋ยและสิ่งปฏิกูลของสัตว์ จะถูกเปลี่ยนเป็นโมเลกุลเล็กๆ ทำให้โครงสร้างเปลี่ยนแปลงไป ในมุมมองของฮาลาลจะมีประเด็นที่สัตว์ ถ้าสัตว์ที่อนุมัติสามารถใช้ได้ ในมุมมองของสุขภาพ ถ้าจากสัตว์ที่สุขภาพดีจะทำให้ดินดี แต่ถ้าสุขภาพสัตว์ไม่ดีก็จะเกิดปัญหากับดินตามมาได้

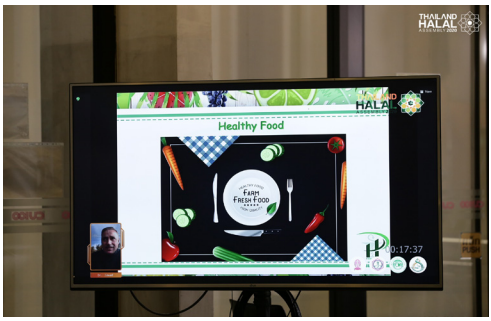
4. การใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีการตัดแต่งสารพันธุกรรม จะใช้ในพืชให้ต้านโรคโดยใช้ดีเอ็นจากพืช สัตว์ หรือแบคทีเรีย ทำให้พืชสามารถต่อต้านโรคจากแมลงได้ ประเด็นด้านฮาลาลคือดีเอ็นเอที่มาจากสัตว์หะรอม ประเด็นด้านสุขภาพ อาจจะเกิดปัญหาการเจ็บป่วยกับร่างกายได้ ซึ่งต้องพิจารณาความปลอดภัยระยะยาว

5. - 6. วัตถุเจือปนจากสัตว์ ยาฆ่าแมลง และสารเคมี ต้องระวังเรื่องการกำหนดปริมาณที่สามารถฆ่าแมลง และไม่สามารถเปลี่ยนแปลงความสมดุลในสภาพแวดล้อมได้

7. สารหล่อลื่นหรือน้ำมันจาระบี ในมุมมองฮาลาล น้ำมันกับน้ำที่สกัดจะไม่มีปัญหาถ้ามาจากพืช ถ้าจากสัตว์ต้องพิจารณา

8. น้ำ ต้องมีคุณสมบัติที่เหมาะสมและทำให้มั่นใจว่าไม่มีสิ่งปนเปื้อน

การสร้างระบบที่ดีสามารถทำให้ได้การเกษตรที่ดี สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล และสามารถเชื่อมโยงกับระบบอื่นๆ ข้อจำกัดอื่นๆที่ควรพิจารณา ได้แก่ การแข่งขัน ความเป็นไปได้ ข้อกำหนดใหม่ๆ และการอบรม เมื่อผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองฮาลาลจะทำให้เกิดประโยชน์ เช่น เพิ่มมูลค่า เพิ่มทางเลือก สร้างความไว้วางใจ และเชื่อมไปยังประเทศต่างๆได้





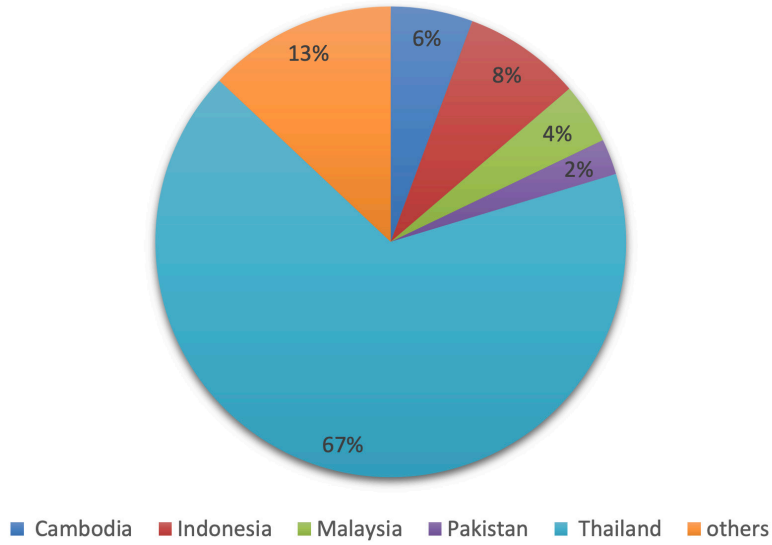




3. การลงทะเบียน

ผู้เข้าร่วมการลงทะเบียนสามารถเข้าลงทะเบียนผ่านเว็บไซต์งาน Thailand Halal Assembly โดยสามารถเลือกหัวข้อที่สนใจเข้าร่วมรับฟังได้ตามความต้องการ เมื่อทำการลงทะเบียนสำเร็จ ผู้ลงทะเบียนจะได้รับการยืนยันทางจดหมายอิเล็คโทรนิค และข้อความแจ้งเตือนผ่านโทรศัพท์มือถือล่วงหน้าก่อนเวลาเริ่มการสัมมนาแต่ละหัวข้อ 30 นาที โดยจะได้รับลิ้งก์เข้า zoom

ประเทศที่ลงทะเบียนเข้าร่วมงาน Thailand Halal Assembly 2020 ผ่านแอพพลิเคชัน Zoom



others : Afghanistan (1), Angola (1), Aruba (1), Bangladesh (1), Brunei Darussalam (1), Columbia (1), Egypt (3), France (1), Guinee (1), Hong Kong (1), India (3), Japan (1), Maldives (2), Myanmar (1), Nigeria (2), Philippines (2), Singapore (5), South Africa (8), South Korea (4), Spain (1), Switzerland (1), Turkey (3), United Arab Emirates (1), United Kingdom (1), USA (2), Uzbekistan (1), Vietnam (3)

4. การประเมิน

ตามที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจต่อการจัดงานการประชุมวิชาการและการแสดงสินค้านานาชาติ 2563 **“THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020”** ระหว่างวันที่ 22 – 23 ธันวาคม 2563 สามารถสรุปผลการประเมินได้ดังนี้

<u>การคิดคะแนนและเกณฑ์ระดับความพึงพอใจ</u>

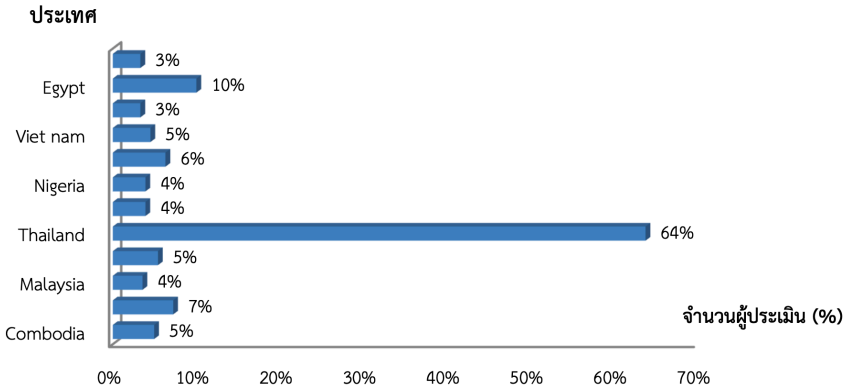
ความพึงพอใจ คิดคะแนนและเกณฑ์ระดับความพึงพอใจเป็นดังนี้

ระดับความพึงพอใจ น้อยที่สุด	มีค่าคะแนน 1
ระดับความพึงพอใจ น้อย	มีค่าคะแนน 2
ระดับความพึงพอใจ ปานกลาง	มีค่าคะแนน 3
ระดับความพึงพอใจ ดี	มีค่าคะแนน 4
ระดับความพึงพอใจ ดีมาก	มีค่าคะแนน 5

ค่าคะแนนเฉลี่ยมีเกณฑ์ดังนี้

คะแนนค่าเฉลี่ย 1.00-1.50 หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ น้อยที่สุด
คะแนนค่าเฉลี่ย 1.51-2.50 หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ น้อย
คะแนนค่าเฉลี่ย 2.51-3.50 หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ ปานกลาง
คะแนนค่าเฉลี่ย 3.51-4.50 หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ ดี
คะแนนค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ ดีมาก

4.1 ผลการประเมินความพึงพอใจ



ภาพที่ 3 แสดงเปอร์เซ็นต์ของประเทศผู้เข้าร่วมงานประชุมวิชาการนานาชาติด้านฮาลาล THA 2020

สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในแต่ละหัวข้อการประเมินการจัดงานประชุมวิชาการ

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในแต่ละหัวข้อการประเมินการประชุมวิชาการนานาชาติ IHSATEC; 13th HASIB Conference ภายใต้งาน Thailand Halal Assembly 2020 ระหว่างวันที่ 22-23 ธันวาคม 2563 ดังแสดงตามตาราง

ตารางที่ 1 สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในแต่ละหัวข้อการบรรยาย

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
การลงทะเบียน	4.59	ดีมาก
การประชาสัมพันธ์	4.43	ดี
ความเหมาะสมของระยะเวลาในการเสวนา	4.56	ดีมาก
รูปแบบการเสวนา	4.71	ดีมาก
ประโยชน์ที่ได้รับ	4.62	ดีมาก
หัวข้อการเสวนาทันต่อเหตุการณ์และน่าสนใจ	4.77	ดีมาก
ภาพรวมของงาน	4.64	ดีมาก
ความเหมาะสมของเนื้อหา	4.66	ดีมาก
ความสัมพันธ์ของเนื้อหาและเวลา	4.69	ดีมาก
ความรู้ความเข้าใจของผู้บรรยาย	4.68	ดีมาก
ความรู้ที่ได้รับหลังจบเสวนา	4.67	ดีมาก

สรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในแต่ละ session การประชุมวิชาการ

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหัวข้อการบรรยายแต่ละ session ประชุมวิชาการนานาชาติ IHSATEC; 13th HASIB Conference ภายใต้งาน Thailand Halal Assembly 2020 ระหว่างวันที่ 22-23 ธันวาคม 2563 ดังแสดงตามตาราง

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหัวข้อการบรรยายแต่ละ session วันที่ 22 ธันวาคม 2563

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
Session 1 "Digital Catalyst and Resilience of Future Halal Industry"	**4.39**	**ดี**
Topic: TOWS Analysis and Halal Food Marketing in Australasia by Prof. Dr. Faridah Hj Hassan	4.36	ดี
Topic: Consumer Behavior due to Digital Marketing in 2021 by Mr. Panat Nontawanich	4.41	ดี
Topic: Blockchain, IoT, and AI in Halal Food Chains: Some Concepts and Experiments from China and Beyond by Mr. Yousuf S. Chai	4.41	ดี
Topic: Crowdfunding success with global muslim community by Mrs. Hong Sin Kwek	4.41	ดี
Session 2 "The Role and Responsibility of Halal Entrepreneur for Building Trust in the Post Covid-19 Era"	**4.65**	**ดีมาก**
Topic: Perception of Halal Cultured Meat amongst Muslim Consumers in Saudi Arabia by Mr. Tirmizi Yama	4.65	ดีมาก
Topic: Perception of Halal Cultured Meat amongst Muslim Consumers in Saudi Arabia by Mr. Tirmizi Yama	4.71	ดีมาก
Topic: Halal Food Innovation in Times of Covid 19 Crisis and Opportunities for Transformation by Dr. Tausif Malik	4.59	ดีมาก

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหัวข้อการบรรยายแต่ละ session (ต่อ)
วันที่ 22 ธันวาคม 2563

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
Session 3 "Strategy and Evolving of Halal Branding Beyond COVID-19 Pandemic"	**4.89**	**ดีมาก**
Prof. Dr.Jonathan A.J. Wilson, DLitt	4.89	ดีมาก

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหัวข้อการบรรยายแต่ละ session
วันที่ 23 ธันวาคม 2563

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
session-1: Challenges and Opportunities: Halal Science, Technology, and Innovation after Covid-19	**4.58**	**ดีมาก**
Topic: Covid-19, Food Safety, and Halal Food Forensic	4.53	ดีมาก
Topic: Halal Authentication: Future outlook and trends	4.57	ดีมาก
Topic: Trustworthiness of Halal Food Product Authentication by Science, Technology, and Innovation in Thailand	4.63	ดีมาก
session 2: Responding to Halal Science and Innovation: A Global Sustainability on Ecology, Economy, and Equity	**4.79**	**ดีมาก**
Topic: Perception of Halal Cultured Meat amongst Muslim Consumers in Saudi Arabia	4.82	ดีมาก
Topic: Role of Science in Halal Food Production and Certification	4.82	ดีมาก

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหัวข้อการบรรยายแต่ละ session (ต่อ)
วันที่ 23 ธันวาคม 2563

หัวข้อการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
Topic: Halal Food Innovation in Times of Covid 19 Crisis and Opportunities for Transformation	4.73	ดีมาก
session 3: Scientific and Innovation Approach in the New Normal Era	**4.64**	**ดีมาก**
Topic: Special Emphasis on the Analysis of Food Substances Forbidden by the Islam	4.65	ดีมาก
Topic: Halal Strategies to Boost Immune System During COVID-19 Pandemic and After New Normal	4.58	ดีมาก
Topic: Food Allergenicity, Detection, and Understanding the Halal and Tayyib Foods for Their Values and Relationship to Food Safety	4.65	ดีมาก
Topic: Existing and Emerging Technologies for Halal Safety Analysis	4.69	ดีมาก
session 4: Halal Sphere: A Pathway to Establish Science and Innovation Culture	**4.71**	**ดีมาก**
Topic: OIC/SMIIC Standards on Halal Issues and Halal Quality Infrastructure	4.63	ดีมาก
Topic: Halal Sphere: An Ecologic-Economic Equity concept of Halal	4.73	ดีมาก
Topic: Good Agricultural Practices and its Compatibility with Halal Standards	4.77	ดีมาก

ข้อคิดเห็นและเสนอแนะจากผู้ที่มาร่วมงาน

จากการทำแบบสำรวจประเมินความพึงพอใจของผู้ที่มาร่วมงานประชุมวิชาการ HASIB International Conference งาน Thailand Halal Assembly 2020 มีข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะดังนี้

ข้อคิดเห็น	ข้อเสนอแนะ
- ระบบภาพและเสียงภาษาไทยไม่ค่อยเสถียร ภาพ ไม่คมชัด เสียงแปลเบาบ้างฟังไม่ออก - Such an insightful webinar. Kudos! - very good - กิจกรรมที่ดีมาก ๆ ครับ - มีเสียงแทรกช่วงการอบรม - Excellent	- In section it will be good if you added something about food preservation and food packaging



5. ฝ่ายประชาสัมพันธ์

5.1 ช่วงเตรียมการ

- ประชุมหารือกับทีมงานประชาสัมพันธ์ Thailand Halal Assembly 2020
- จัดทำ Spot 30 วิ เพื่อส่งให้กับสื่อสารองค์กรภายในจุฬาฯ และทำจดหมายขอความอนุเคราะห์กับหน่วยงานต่างๆ เพื่อขอประชาสัมพันธ์งาน Thailand Halal Assembly 2020
- จัดทำโปสเตอร์ เพื่อประชาสัมพันธ์

5.2 ช่วงดำเนินงาน

<u>ประชาสัมพันธ์ก่อนงาน</u>

- จัดทำ Road Show ออกประชาสัมพันธ์ตามงานต่างๆ ก่อนวันงาน ที่เกิดขึ้นทั้งในประเทศ
- ออกประชาสัมพันธ์ตามสถานีช่องโทรทัศน์ โดยมีประธานจัดงานได้ให้สัมภาษณ์ก่อนวันงาน
- โปรโมทผ่าน Page ที่มียอดคนติดตามมากที่สุด
- จัดทำข่าวประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้คนมาร่วมงานผ่านสื่อ online
- ประจำจุด Registration รับรองสื่อมวลชน
- ประจำบูธ ร่วมเล่นเกมแจกของรางวัลให้ผู้ที่สนใจเข้าไปเยี่ยมชมในงาน พร้อมกด Like กดแชร์ Page FB Thailand Halal Assembly 2020
- ติดต่อประสานงานกับสื่อ พร้อมดูแลสื่อมวลชนที่จะมาทำข่าวภายในงาน Thailand Halal Assembly 2020 ตั้งแต่วันที่ 22 – 23 ธันวาคม 2563
- Live สดผ่าน Page FB Thailand Halal Assembly, Page FB Dr. Winai, Page ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ

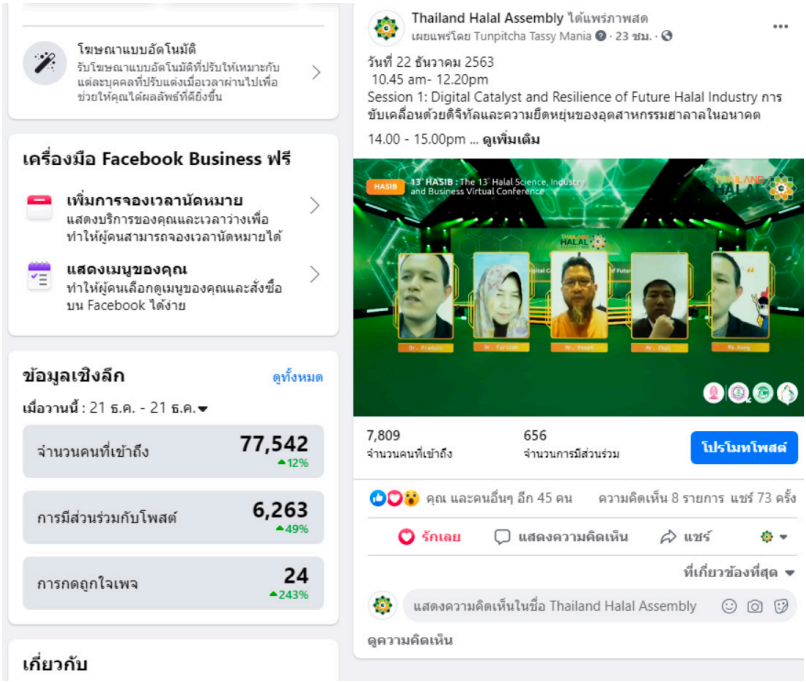
<u>ช่วงหลังงาน</u>

- ทำรายงานผลการดำเนินงานฝ่าย
- ประชาสัมพันธ์ผ่าน Page FB Thailand Halal Assembly
- ติดตามข่าวสารที่ลงหนังสือพิมพ์, TV , สื่อมุสลิมทั้งหมด

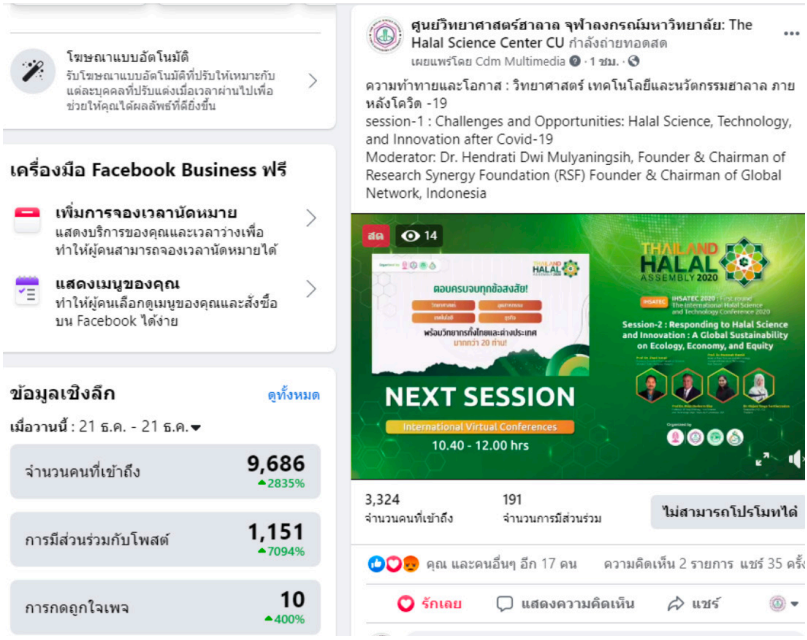
5.3 ผลการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์

การประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางเว็บเพจเฟสบุ๊ค จำนวน 3 เว็บเพจ สามารถสรุปได้ว่า ช่วงระหว่างวันที่ 12 ธันวาคม 2563 – 11 มกราคม 2564 รวมระยะเวลาทั้งหมด 30 วัน มีผู้สนใจเข้าถึงงาน Thailand Halal Assembly 2020 รวมทั้งสิ้น จำนวน 320,123 คน ดังนี้

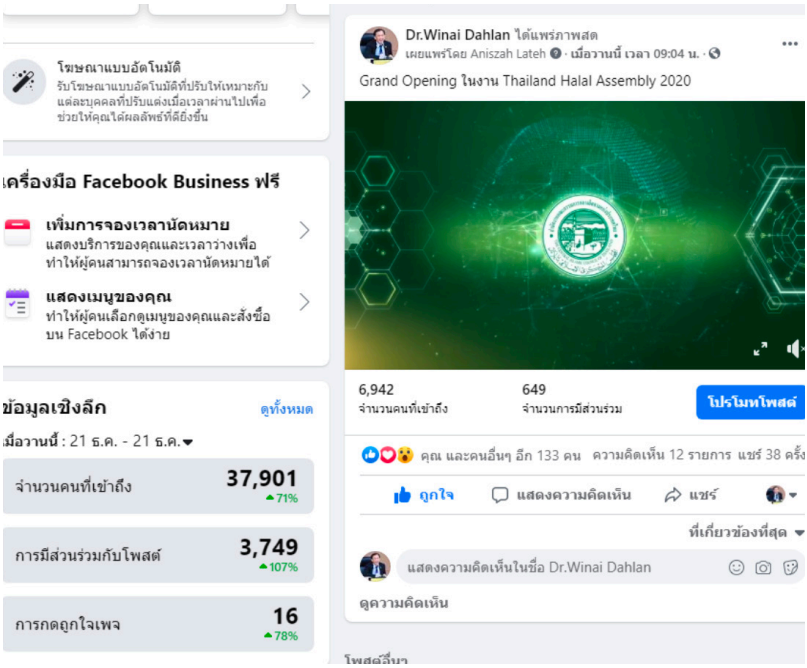
- เว็บเพจ Thailand Halal Assembly จำนวน 142,542 คน
https://www.facebook.com/ThailandHalalAssembly/
- เว็บเพจ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 78,680 คน
https://www.facebook.com/HSC.CU
- เว็บเพจ Dr. Winai Dahlan จำนวน 98,901 คน
https://www.facebook.com/drwinaidahlan/



ภาพที่ 1 : รูปแสดงตัวอย่างเว็บเพจ “Thailand Halal Assembly”



ภาพที่2 : รูปแสดงตัวอย่างเว็บเพจ “ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย”



ภาพที่ 3 :รูปแสดงตัวอย่างเว็บเพจ “Dr. Winai Dahlan”

5.4. ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข

ลำดับที่	รายการ	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
ช่วงเตรียมการ			
1. จัดทำประชาสัมพันธ์ล่วงหน้า			
1.1	จัดทำ Road Show ออกประชาสัมพันธ์นอกสถานที่	ปัญหาผ่านไปด้วดี ออกไปจัดกิจกรรมครั้งนี้อยู่ในระหว่างปัญหาสถานการณ์โควิด -19 จึงทำให้ออกไปประชาสัมพันธ์ได้น้อย	ด้วยปัญหาสถานการณ์ทำให้เราเปลี่ยรูปแบบในการประชาสัมพันธ์ในรูปแบบออนไลน์
1.2	ออกประชาสัมพันธ์ตามสถานีช่องโทรทัศน์	เปลี่ยนมาเป็นในรูปแบบให้มาสัมภาษณ์ลง Scoop ข่าวแทน	เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19ทำให้เปลี่ยนมาเป็นสัมภาษณ์ลงรายการข่าวแทน
1.3	ประชาสัมพันธ์ผ่านเพจที่มียอดคนติดตามมากที่สุดจำนวนผู้ติดตาม 200,000 คนขึ้นไป	จัดทำประชาสัมพันธ์ในรูปแบบ VIRSUAL ในยุคสถานการณ์โควิด-19	ต้องรีบปรับตัวให้เร็วเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายมากที่สุด
1.4	การจัดทำ Poster เพื่อนำไปแจกประชาสัมพันธ์	ตอนนี้เปลี่ยนมาในรูปแบบ ONLINE	ส่งในรูปแบบ Online แทน
2. ช่วงระหว่างงาน (22 – 23 ธันวาคม 2563)			
2.1	การทำข่าวประชาสัมพันธ์ในรูปแบบ online	ในปีนี้จะไม่เน้นให้นักข่าวมาเยอะ ด้วยสถานการณ์โควิด-19 เราจะจัดในรูปแบบ VIRSUAL เราจะให้นักข่าวนั่งแยกอีกห้องแทน เป็นระบบดูจากจอ Projector	คอยติดต่อประสานงานนักข่าวให้อยู่ในการควบคุมของฝ่ายประชาสัมพันธ์

4. ข้อเสนอแนะสำหรับการดำเนินงานปีต่อไป

4.1 การจัดในรูปแบบ VIRTUAL EVENT นำเสนอในเรื่องสถานที่ ถ้าเป็น Studio ภาพแสงสีเสียง จะอกมาในรูปแบบที่สวยงามภาพคมชัด

4.2. กำหนดการงานอาจมีเปลี่ยนตลอดเวลาแต่จะขอ deadline ให้แน่ชัดเพื่อการวางอาร์ต และส่งพิมพ์งานให้ตรงตามที่กำหนด

4.3 อยากให้ STAFF ช่วยกันประชาสัมพันธ์ผ่าน Page FB – IG –Twister ของตัวเอง โดยข้อมูลมาจากฝ่ายประชาสัมพันธ์จะ Update ผ่าน LINE กลุ่ม หรือ Page Thailand Halal Assembly เป็นต้น

5.5 ประมวลภาพการดำเนินงาน

5.5.1 ออกแบบและสั่งผลิตโปสเตอร์เพื่อประชาสัมพันธ์






THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020
Organized by
Halal Sphere:
An Ecologic-Economic Equity Concept of Halal
International Virtual Conferences
13th HASIB : The 13th Halal Science, Industry and Business Conference
22 DECEMBER 2020
Session-1
Digital Catalyst and Resilience of Future Halal Industry
Session-2
The Role and Responsibility of Halal entrepreneur for Building Trust in the Post Covid-19 Era
Session-3
Strategy and Evolving of Halal Branding Beyond COVID-19 Pandemic
IHSATEC 2020: The International Halal Science and Technology Conference 2020
23 DECEMBER 2020
Session-1
Challenges and Opportunities : Halal Science, Technology, and Innovation after Covid-19
Session-2
Responding to Halal Science and Innovation : A Global Sustainability on Ecology, Economy and Equity
Session-3
Scientific and Innovation Approach in the New Normal Era
Session-4
Halal Sphere : A Pathway to Establish Science and Innovation Culture
Live Streaming on
zoom
(Register)
LIVE
(English langue)
(Thai langue)
www.thailandhalalassembly.com
info.thailandhalalassembly@gmail.com
+662-218-1054
thailand halal assembly


THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020
เสวนาวิชาการ
"วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต"
วันอังคารที่ 24 พฤศจิกายน 2563
เวลา 13.00 – 17.00 น.
สามารถรับชมสด ผ่าน Live Page Facebook
LIVE
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ติดตามข่าวสารอื่นๆได้ที่ :
Line Open Chat
สอบถามข้อมูล โทร.
02-2181053-4


Virtual Events on
THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020
"HALAL SPHERE in Ecologic - Economic Equity Concept"
In coupling with ;
The 13th HASIB
(The 13th Halal Science, Industry and Business Virtual Conference)
DECEMBER 22, 2020
The Halal Science Center Chulalongkorn University
Bangkok,Thailand
IHSATEC 2020 First round
(The International Halal Science and Technology Conference 2020)
DECEMBER 22, 2020
The Halal Science Center Chulalongkorn University
Bangkok,Thailand
TIHEX 2020
(Thailand International Halal Expo 2020)
HCBCON 2020
(Halal Certification Bodies Conference 2020)
Organized by
TMTA
www.thailandhalalassembly.com
info.thailandhalalassembly@gmail.com
+662-218-1054
thailand halal assembly
tha.thailandhalalassembly


Organized by
THAILAND
HALAL
ASSEMBLY 2020
Halal Sphere:
An Ecologic-Economic Equity Concept of Halal
แนวคิดดุลยภาพทางเศรษฐกิจเชิงนิเวศน์ฮาลาล
International Virtual Events
13th HASIB : The 13th Halal Science, Industry and Business Virtual Conference
IHSATEC 2020: The International Halal Science and Technology Conference 2020
7th IHSACC: The International Halal Standards and Certification Convention
Business Matching on Virtual Expo
TIHEX2020: Thailand International Halal Expo 2020 Virtual Expo
www.thailandhalalassembly.com
info.thailandhalalassembly@gmail.com
+662-218-1054
thailand halal assembly
tha.thailandhalalassembly

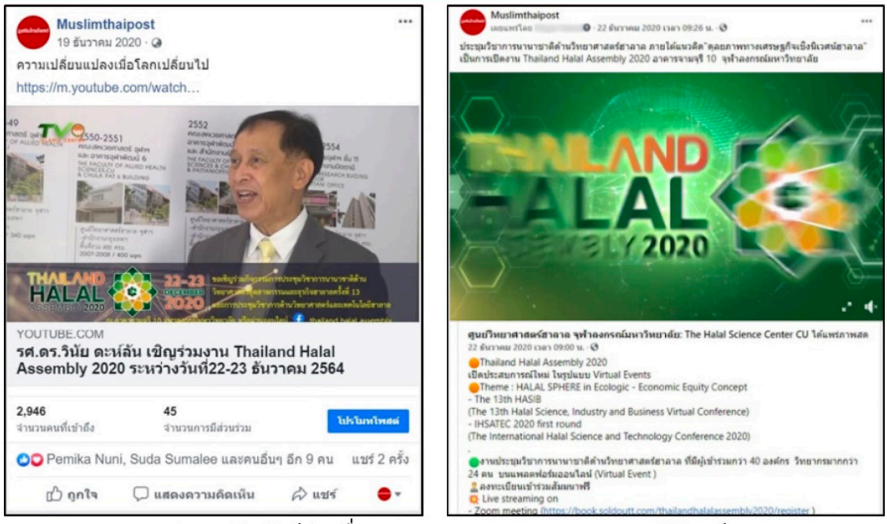

THAILAND
HALAL
ASSEMBLY 2020
Halal Sphere :
An Ecologic - Economic Equity Concept of Halal
DECEMBER 22, 2020
GRAND OPENING CEREMONY
THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020
Keynote Speech
Tansri Dr. Surin Pitsuwan Memorial Lecture ;
Topic : Thailand's Halal Strategies
An Ecologic-Economic Equity of Agriculture and Halal products"
by Mr. Alongkorn Polabutr
the advisor to the Minister of Agriculture and Cooperatives, Thailand
H.E. Mr. İhsan ÖVÜT
Pol. Maj. Gen. Surin Palarae
Assoc. Prof. Dr. Pakorn Priyakorn
H.E. Mr. Aziz Pithakkumpol
Ms. Manarya Thaiset
Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan
HASIB
13th HASIB : The 13th Halal Science, Industry and Business Virtual Conference
IHSATEC
IHSATEC 2020 : First round
The International Halal Science and Technology Conference 2020
Organized by
www.thailandhalalassembly.com
info.thailandhalalassembly@gmail.com
+662-218-1054
thailand halal assembly
tha.thailandhalalassembly

5.5.2 ออกบูธประชาสัมพันธ์งาน THA 2020 ก่อนเริ่มงาน



จัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์ งาน Thailand Halal Assembly 2020 ในงาน “Fitri Together

5.5.3 โพสต์โปรโมทงานผ่าน Facebook



ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ Facebook / youtube ทุกๆ สัปดาห์







Facebook :M-Today

5.5.4 สื่อกระแสหลัก







สื่อหนังสือพิมพ์ออนไลน์ BANGKOK POST ยอดคนติดตามสูงถึง สามล้าน

5.5.5 สื่อข่าวโทรทัศน์









5.5.6 ประชาสัมพันธ์ออกรายการ

วันที่ 9 ธันวาคม 2563 รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน ประธานจัดงาน Thailand Halal Assembly2020 ได้ร่วมออกรายการพระอาทิตย์ LIVE ทางช่อง NEWS 1 astv ของหนังสือพิมพ์ผู้จัดการ ซึ่งได้กล่าวถึงแนวโน้มการตลาดด้านฮาลาลของโลก และประชาสัมพันธ์งาน Thailand Halal Assembly 2020 ที่จะจัดขึ้นภายในวันที่ 22 - 23 ธันวาคม 2563

รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน กล่าวว่า Concept ปีนี้ได้นำเสนอการจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติแบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม Chula Zoom Cloud Meetings โดยใช้ชื่องานเฉพาะเจาะจงว่า the International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) โดยพัฒนาจากประสบการณ์การจัดงานประชุมลักษณะเดียวกันที่มีชื่อว่า Halal Science Industry and Business (HASIB) Conference และได้จัดต่อเนื่องเป็นครั้งที่ 13 ต่อจากงาน HASIB ดังที่ได้กล่าวข้างต้น ภายในงานประชุมมีการจัดสัมมนาจากผู้เชี่ยวชาญฮาลาลสาขาต่างๆ ทั้งไทยและต่างประเทศ มีการประกวดผลงานวิชาการในรูปแบบโปสเตอร์และปากเปล่า ซึ่งได้เปิดรับสมัครผู้เข้าร่วมสัมมนาและรับสมัครผลงานวิชาการ โดยคาดว่าจะมีนิสิต นักศึกษา นักวิจัย ร่วมส่งผลงานเข้ามานำเสนอภายในงาน IHSATEC ที่จะจัดขึ้น



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก. โครงการและเอกสารที่เกี่ยวข้อง

ก. โครงการที่ได้รับการอนุมัติจากที่ประชุมคณะกรรมบริหารศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บันทึกข้อความ

ส่วนงาน ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โทร.0-2218-1053-4
ที่ ศว/095 วันที่ 12 พฤศจิกายน 2563
เรื่อง ขออนุมัติโครงการ

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. โครงการจำนวน 1 ชุด

ตามมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวฮ.) ครั้งที่ 10/2563 (การประชุมครั้งที่ 80) วันอังคารที่ 27 ตุลาคม พ.ศ. 2563 อนุมัติให้ ศวฮ. ดำเนินโครงการการจัดประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีเพื่อสร้างเครือข่ายระดับนานาชาติ ((IHSATEC 2020) : 13th HASIB) ภายในงาน Thailand Halal Assembly 2020 ระหว่างเดือนพฤศจิกายน 2563 – กันยายน 2564 ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อเพิ่มขีดความสามารถและยกระดับนักวิทยาศาสตร์ฮาลาลระดับสากล เป็นการจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติที่มีชื่องานเฉพาะเจาะจงว่า International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) ซึ่งพัฒนาจากประสบการณ์การจัดงานประชุมลักษณะเดียวกันที่มีชื่อว่า Halal Science Industry and Business (HASIB) และได้จัดต่อเนื่องเป็นครั้งที่ 13 โดยภายในงานประชุมมีการจัดงานเสวนาวิชาการออนไลน์ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่ออัพเดตข้อมูลข่าวสารและความก้าวหน้าต่างๆ ที่ทันยุคสมัย และจัดงานสัมมนาวิชาการนานาชาติออนไลน์จากผู้เชี่ยวชาญฮาลาลสาขาต่างๆ ทั้งไทยและต่างประเทศ มีการประกวดผลงานวิชาการแบบโปสเตอร์และปากเปล่า ซึ่งได้เปิดรับสมัครผู้เข้าร่วมสัมมนาและรับสมัครผลงานวิชาการ โดยคาดว่าจะมีนิสิต นักศึกษา นักวิจัย ร่วมส่งผลงานเข้ามานำเสนอภายในงาน IHSATEC เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์นั้น

ในการนี้ จึงใคร่ขออนุมัติโครงการการจัดประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีเพื่อสร้างเครือข่ายระดับนานาชาติ ((IHSATEC 2020) : 13th HASIB) ภายในงาน Thailand Halal Assembly 2020 ระหว่างเดือนพฤศจิกายน 2563 – กันยายน 2564 ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยใช้งบประมาณเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 2,400,000.00 บาท (สองล้านสี่แสนบาทถ้วน) จากงบประมาณโครงการพัฒนานวัตกรรมอาหารสุขภาพเพื่อผู้สูงอายุและบรรจุภัณฑ์ zero waste ปลอดภัยเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยมอบหมายให้ นางสาวซูไนนี มาหะมะ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่บริการวิทยาศาสตร์ เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ จักเป็นพระคุณยิ่ง

(นางสาวมนฤดี เข็มทำ)
ผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ



โครงการ

การจัดประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานวิชาการ

ด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีเพื่อสร้างเครือข่ายระดับนานาชาติ

((IHSATEC 2020) : 13th HASIB) ภายในงาน Thailand Halal Assembly 2020

พฤศจิกายน 2563 – กันยายน 2564

ณ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

โดย

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1 หลักการและเหตุผล

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติเพื่อสร้างเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC): Halal Science Industry and Business (HASIB) เป็นการประชุมที่จัดขึ้นต่อเนื่องทุกปี โดยมีศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวฮ) เป็นเจ้าภาพจัดงาน ซึ่ง ศวฮ เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีวิสัยทัศน์ในการมุ่งพัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อยกระดับและสนับสนุนกระบวนการรับรองฮาลาลของประเทศไทยเพื่อให้ศักยภาพด้านฮาลาลของประเทศไทยขึ้นเป็นอันดับหนึ่งของโลก รวมทั้งการคุ้มครองผู้บริโภค

ปีนี้ได้นำเสนอการจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติแบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม Chula Zoom Cloud Meetings โดยใช้ชื่องานเฉพาะเจาะจงว่า the International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) โดยพัฒนาจากประสบการณ์การจัดงานประชุมลักษณะเดียวกันที่มีชื่อว่า Halal Science Industry and Business (HASIB) Conference และได้จัดต่อเนื่องเป็นครั้งที่ 13 ต่อจากงาน HASIB ดังที่ได้กล่าวข้างต้น ภายในงานประชุมมีการจัดสัมมนาจากผู้เชี่ยวชาญฮาลาลสาขาต่างๆ ทั้งไทยและต่างประเทศ มีการประกวดผลงานวิชาการในรูปแบบโปสเตอร์และปากเปล่า ซึ่งได้เปิดรับสมัครผู้เข้าร่วมสัมมนาและรับสมัครผลงานวิชาการ โดยคาดว่าจะมีนิสิต นักศึกษา นักวิจัย ร่วมส่งผลงานเข้ามานำเสนอภายในงาน IHSATEC ที่จะจัดขึ้น

2 วัตถุประสงค์

2.1 การแสดงศักยภาพความเป็นผู้นำด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลของประเทศไทย ทั้งในด้านวิชาการ รวมถึงด้านการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในกระบวนการรับรองฮาลาลของประเทศไทย

2.2 การสร้างความเชื่อมั่นในกระบวนการตรวจรับรองฮาลาลของประเทศไทย

2.3 การนำเสนอภาพลักษณ์ที่ดีของการใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์เข้ามาใช้ในกระบวนการรับรองฮาลาลของประเทศไทย

3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

3.1 เพิ่มความน่าเชื่อถือในฐานะผู้นำด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาแก่นานาประเทศที่เข้าร่วมงาน ทั้งในด้านวิชาการและความสามารถในการประยุกต์ใช้วิทยาการสมัยใหม่ในการอำนวยความสะดวกให้แก่กระบวนการตรวจรับรองฮาลาล

3.2 พัฒนาและเพิ่มขีดความสามารถของการแข่งขันให้แก่บุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และบุคลากรด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง

3.3 เพื่อให้ "วิทยาศาสตร์ฮาลาล" ได้รับความสนใจและเป็นที่รู้จักมากขึ้นทั้งต่อนักวิทยาศาสตร์มุสลิม และไม่ใช่มุสลิม ทั้งนี้จะเป็นการขยายขอบเขตของงานวิทยาศาสตร์ฮาลาลและนำไปสู่การพัฒนาอย่างต่อเนื่องต่อไป

4 ผู้รับผิดชอบโครงการ

4.1 หน่วยงานหลัก ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.2 ที่ปรึกษาโครงการ

4.2.1 รศ.ดร.วินัย	สะหลัน	ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ
4.2.2 ผศ.ดร.วนิดา	นพพรพันธุ์	รองผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ
4.2.3 ผศ.นิฟาริด	ระเด่นอาหมัด	รองผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ
4.2.4 ผศ.ดร.ภราดร	สุรีย์พงศ์	ที่ปรึกษาผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล
4.2.5 ผศ.ดร.สุกฤต	ศิริขวัญพงศ์	ที่ปรึกษาผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล
4.2.6 ผศ.ดร.สถาพร	งามอุโฆษ	ที่ปรึกษาผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล
4.2.7 คุณวนัส	สิบสันติกุล	ที่ปรึกษาผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล
4.2.8 คุณสมพล	รัตนาภิบาล	ที่ปรึกษาผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล
4.2.9 คุณสุลีดา	หวังจิ	ที่ปรึกษาผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล
4.2.10 คุณต่อศักดิ์	สุทธิชาติ	ที่ปรึกษาผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล
4.2.11 นางสาวมนฤดี	เข็มทำ	ผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร สวอ
4.2.12 นายอาณัฐ	เด่นยิ่งโยชน์	หัวหน้ากลุ่มภารกิจบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4.2.13 ดร.อัซอารีย์	สุขสุวรรณ	นักวิจัย

4.3 หัวหน้าโครงการ

ดร.พรพิมล	มะหะหมัด	หัวหน้าฝ่ายบริการวิชาการและวิจัยนวัตกรรม

4.4 ผู้ช่วยหัวหน้าโครงการ

นางสาวฟูไยนี	มาหะมะ	หัวหน้าส่วนงานวิจัยและนวัตกรรม

4.5 คณะผู้ดำเนินงาน

4.5.1 นางสาวนารีญา	วาเล๊าะ	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานวิจัยและนวัตกรรม)
4.5.2 นางสาวบัดตารีหย๊ะ	โสะสันสะ	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานวิจัยและนวัตกรรม)
4.5.3 นางสาวกุณฑิรา	สาแล	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานวิจัยและนวัตกรรม)
4.5.4 นางสาวเนตรนภาอ้นเต่า		เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานวิจัยและนวัตกรรม)
4.5.5 นางสาวยูอาน่าร์	นุ่งอาหลี	หัวหน้างานบริการวิชาการ
4.5.6 นางสาวพัชญา	เพชรเจริญ	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.7 นางสาววิลา	มูเนาวเราะห์	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.8 นางสาวลาวียะห์	กาโฮง	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.9 นายยาณกร	เรืองปราชญ์	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.10 นางสาวสุกัญญา	โสอุดร	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.11 นายฮาซัม	เจะบากอ	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.12 นางสาวยูไวบ๊ะ	สุหลง	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.13 นายสาริน	เชาวสุธีรนนท์	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)

4.5.14 นางสาวซัลมียัลมีน	แซแร	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.15 นางสาวฟิรดาว	สุรัตถมาลย์	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.16 นายอรรถกานต์	ใจเฉื่อย	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (งานบริการฯ)
4.5.17 นายอิรฟัน	แวหะมะ	หัวหน้าส่วนงานบริการหน่วยงานภายนอก
4.5.18 นายนันทชัย	แดงวิจิตร์	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (บริการหน่วยงานภายนอก)
4.5.19 นางสาวซูไหวนิ๊ยะสะอิ		เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (บริการหน่วยงานภายนอก)
4.5.20 นายฮาณิติ	มะดิมุ	เจ้าหน้าที่บริการศาสตร์ (บริการหน่วยงานภายนอก)
4.5.21 นางสาวมธุรดา	กระเดื่องเดช	หัวหน้ากลุ่มภารกิจบริหาร คลังและพัสดุ
4.5.22 นางสาวจัสมิน	บณี	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)
4.5.23 นางสาวชีรีน	นิภารัตน์	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)
4.5.24 นางสาวรดา	นิมา	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (การเงิน)
4.5.25 นางสาวยรุฒี	เพ็ชร์วัฒนา	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (พัสดุ)
4.5.26 นางสาวเกษิณี	เกตุเลขา	ผู้ช่วยนักวิจัย
4.5.27 นางสาวนูรีซัน	มะหะหมัด	ผู้ช่วยนักวิจัย
4.5.28 นางสาวนัจวา	สันติวรกุล	ผู้ช่วยนักวิจัย
4.5.29 นางสาวบาริสา	บารเพ็	ผู้ช่วยนักวิจัย
4.5.30เจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์อาลาล จุฬาฯ		

5 ระยะเวลาการดำเนินงาน

ระยะเวลาในการดำเนินงาน: 11 เดือน (พฤศจิกายน 2563 – กันยายน 2564)

โดยแบ่งการจัดงานออกเป็น 3 ครั้ง

- ครั้งที่ 1: วันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 งานเสวนาวิชาการ ประเด็นเรื่อง**วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต**
  ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์อาลาล จุฬาฯ เวลา 13.00 – 17.00
- ครั้งที่ 2: วันที่ 22 ธันวาคม 2563 งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ แบบออนไลน์
  IHSATEC 2020) : 13th HASIB
  ณ กรุงเทพฯ เวลา 13.00 – 16.00
- ครั้งที่ 3: วันที่ 19 มีนาคม 2564 **งานนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิชาการด้านวิทยาศาสตร์อาลาล และเทคโนโลยี ผ่านการจัดประชุมวิชาการระดับนานาชาติแบบออนไลน์**

และหลังงาน : วันที่ 19 มีนาคม -30 กันยายน 2564

6 แนวทางการดำเนินงาน

6.1 ก่อนงาน

6.1.1 จัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการ

6.1.2 ลงนามความร่วมมือ MoU และ MoA

6.1.3 จัดประชุมคณะกรรมการดำเนินงานโครงการและผู้ที่เกี่ยวข้องมอบหมายงานและติดตามการดำเนินงาน

6.1.4 ประชาสัมพันธ์และออกหนังสือเชิญชวนเข้าร่วมส่งนำเสนอผลงานวิชาการยังมหาวิทยาลัยและหน่วยงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงเชิญชวนเข้าร่วมประชุมวิชาการฯ ยังนักวิจัยในอุตสาหกรรมธุรกิจอาหาร

6.1.5 จัดอบรมสอนงานเขียน (Coaching) ผลงานตีพิมพ์บทความฉบับย่อ (Abstract) และผลงานตีพิมพ์บทความฉบับสมบูรณ์ (Full paper) พร้อมทั้งตรวจภาษาอังกฤษของผลงาน

6.2 ระหว่างงาน

6.2.1 จัดงานประชุมวิชาการและเผยแพร่ผลงานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีระดับนานาชาติผ่านแพลตฟอร์ม Online โปรแกรม Chula Zoom Meetings และห้องประชุมภายในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นสถานที่สำหรับคณะผู้จัดงานในการออนไลน์

6.2.2 จัดงานแสวนาโต๊ะกลม

6.2.3 รูปแบบการนำเสนอผลงานวิชาการ แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่

6.2.3.1 การนำเสนอแบบปากเปล่า (Oral presentation)

6.2.3.2 การนำเสนอแบบโปสเตอร์ (Poster presentation)

6.2.4 เงื่อนไขของผลงานที่ร่วมนำเสนอ

6.2.4.1 ขอบข่ายของผลงานงานวิจัย ได้แก่ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หรือนวัตกรรมที่เกี่ยวข้อง

6.2.4.2 ความยาวของบทความ (Full paper) ประมาณ 8-12 หน้ากระดาษ A4 (รวมบทคัดย่อภาษาอังกฤษ)

6.2.4.3 ผู้ที่ต้องการส่งผลงานนำเสนอ จะต้องส่งผลงานตามรูปแบบที่คณะกรรมการกำหนดไว้เท่านั้น จึงได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการ

6.2.5 การนำเสนอของวิทยากรรับเชิญทั้งไทยและต่างประเทศนำเสนอในการประชุมวิชาการนานาชาติ International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC): 13th Halal Science Industry and Business (HASIB) วันที่ 22 ธันวาคม 2563

6.3 หลังงาน

6.3.1 บริหารจัดการการจัดทำเล่มรายงานการประชุมและรวบรวมผลงานบทความฉบับสมบูรณ์(Full paper) รูปแบบอิเล็คโทรนิกส์ (E-proceeding)

6.3.2 ประเมินผลการดำเนินโครงการ

6.3.3 รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

5

แผนการดำเนินงานตลอดโครงการ

แผนการดำเนินงาน	ระยะเวลา (พฤศจิกายน 2563 – กันยายน 2564)										
	พ.ย. 63	ธ.ค. 63	ม.ค. 64	ก.พ. 64	มี.ค. 64	เม.ย. 64	พ.ค. 64	มิ.ย. 64	ก.ค. 64	ส.ค. 64	ก.ย. 64
1.ขออนุมัติโครงการ											
2.จัดตั้งคณะกรรมการและคณะทำงาน											
3.ประชุมวางแผนการทำงานกับคณะทำงาน											
4.วันจัดงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติแบบออนไลน์ ครั้งที่ 1											
4.ประสานงานกับออการในช่วงต่างชาติ											
4.1 ลงนามข้อตกลงความเข้าใจและความร่วมมือ (MoU, MoA)											
4.2 เปิดรับสมัครเข้าร่วมงานและส่งผลงานเข้าร่วมนำเสนอในงานประชุม ตลอดจนประกาศผลการพิจารณาผลงานที่ได้รับคัดเลือก											
4.3 บริหารจัดการและประสานงานกับกรรมการพิจารณาคัดกรองผลงาน (peer reviewers)											
5. ติดต่อทางสถานทูต กระทรวงต่างประเทศ วิทยากร แขกวีไอพีต่างประเทศ และออกหนังสือเชิญเข้าร่วมงาน											
6. ประชาสัมพันธ์งานและเชิญชวนเข้าร่วมส่งผลงานนำเสนอในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ											

แผนการดำเนินงาน	ระยะเวลา (พฤศจิกายน 2563 – กันยายน 2564)											
	พ.ย. 63	ธ.ค. 63	ม.ค. 64	ก.พ. 64	มี.ค. 64	เม.ย . 64	พ.ค. 64	มิ.ย. 64	ก.ค. 64	ส.ค. 64	ก.ย. 64
7. จัดอบรมสอนงานเขียนผลงานตีพิมพ์ (Coaching) และตรวจภาษาอังกฤษของผลงาน											
8. ประชุมคณะกรรมการ สรุปผลดำเนินการที่ได้รับมอบหมายก่อนงาน											
9. วันจัดงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติแบบออนไลน์ ครั้งที่ 2											
10.จัดทำเล่มรายงานการประชุมและรวบรวมผลงานบทความฉบับสมบูรณ์ (Full paper) รูปแบบอิเล็คโทรนิกส์ (E-proceeding)											
11. สรุปรายงานโครงการ											

7 กลุ่มเป้าหมาย

อาจารย์ นักวิจัย นักวิทยาศาสตร์ และนิสิตนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งอุตสาหกรรมธุรกิจอาหารฮาลาล จากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนทั้งในและต่างประเทศ

ข. ตัวอย่างหนังสือเชิญวิทยากรในโครงการ

a. งานเสวนาวิชาการ เรื่อง **“วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต”**

ที่ ศว64.2.34/232



ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ
อาคารวิจัยจุฬาฯ ชั้น 11-13
254 ถนนพญาไท แขวงวังใหม่
เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

12 พฤศจิกายน 2563

เรียน ศร. อณัส อมาตยกุล นักวิชาการผู้เชี่ยวชาญด้านโลกมุสลิม มหาวิทยาลัยมหิดล

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. กำหนดการงานเสวนาวิชาการเรื่อง “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต”
2. แบบตอบรับการเข้าร่วมเสวนา

เนื่องด้วยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวฮ.) ได้กำหนดจัดงานเสวนาวิชาการเรื่อง “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อระดมความคิดและนำเสนอแนวคิดฟื้นฟูวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านฮาลาลแก่สังคมโลกมุสลิมในประเทศไทย จากผู้เชี่ยวชาญและชำนาญการในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอิสลาม เพื่อที่ ศวฮ. จะได้พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพการดำเนินงานที่สอดคล้องกับความต้องการของประเทศและบรรลุตามวิสัยทัศน์และภารกิจหลักขององค์กรต่อไป

ในการนี้ ศวฮ. เล็งเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในอันที่จะทำให้กิจกรรมดังกล่าวประสบความสำเร็จ จึงใคร่ขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรร่วมเสวนาเรื่อง “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต” ในวันที่ 24 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 เวลา 13.00 – 17.00 น. ณ ห้องประชุมใหญ่ ศวฮ. ชั้น12 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้าร่วมการเสวนาวิชาการครั้งนี้ จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ตะห์ลัน)
ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ฝ่ายบริการวิชาการและวิจัย
กลุ่มภารกิจบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร 02-218-1054 ต่อ 402
โทรสาร 02 218-1105

บันทึกข้อความ

ส่วนงาน ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โทร.0-2218-1053-4
ที่ ศฮ 108/1016 **วันที่** 12 พฤศจิกายน 2563
เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. กำหนดการงานเสวนาวิชาการเรื่อง "วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต"
2. แบบตอบรับการเข้าร่วมเสวนา

เนื่องด้วยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวฮ.) ได้กำหนดจัดงานเสวนาวิชาการเรื่อง "วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อระดมความคิดและนำเสนอแนวคิดฟื้นฟูวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านฮาลาลแก่สังคมโลกมุสลิมในประเทศไทย จากผู้เชี่ยวชาญและชำนาญการในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอิสลาม เพื่อที่ ศวฮ. จะได้พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพการดำเนินงานที่สอดคล้องกับความต้องการของประเทศและบรรลุตามวิสัยทัศน์และภารกิจหลักขององค์กรต่อไป

ในการนี้ ศวฮ. เล็งเห็นว่า ผศ.ดร. ศราวุฒิ อารีย์ ผู้อำนวยการศูนย์มุสลิมศึกษา บุคลากรในสังกัดของท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในอันที่จะทำให้กิจกรรมดังกล่าวประสบความสำเร็จ จึงใคร่ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากรร่วมเสวนาเรื่อง "วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโลกอิสลาม: อดีต ปัจจุบัน อนาคต" ในวันที่ 24 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 เวลา 13.00 – 17.00 น. ณ ห้องประชุมใหญ่ ศวฮ. ชั้น12 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติเข้าร่วมการเสวนาวิชาการครั้งนี้ จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน)
ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ

ฝ่ายบริการวิชาการและวิจัย
กลุ่มภารกิจบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร 02-218-1054 ต่อ 402
โทรสาร 02-218-1105

ข. ตัวอย่างหนังสือเชิญวิทยากรในโครงการ

b. ตัวอย่างหนังสือเชิญวิทยากรต่างประเทศ งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีระดับนานาชาติ The International Virtual Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020: 13th Halal Science Industry and Business (HASIB)



Ref. THA2020/002

December 14, 2020

Assoc. Prof. Dr. Minhaz Uddin Ahmed, Principal Investigator at Biosensors and Nanobiotechnology laboratory, Universiti Brunei Darussalam

Dear Sir,

Subject: Speaker invitation to the international virtual conference Thailand Halal Assembly 2020

The Halal Science Center Chulalongkorn University will be hosting an international virtual conference, the International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020; the 13th Halal Science Industry and Business (HASIB) under the 7th Thailand Halal Assembly 2020 (THA 2020) during 22-23 December 2020.

The theme of this year is "Halal Sphere: An Ecologic - Economic Equity Concept of Halal" aiming to build-up an ecological equilibrium among economy, society, culture and health "New Normal," stepping into the post-COVID-19 pandemic new way of life.

On this special occasion, it is a great pleasure to invite you as a speaker at the IHSATEC 2020. The details are as follows:

Event	IHSATEC 2020
Date	Wednesday, 23 December 2020
Time	13.00 - 14.50 hrs (GMT+7)
Venue	Virtually (via Zoom Application)
Session	Scientific and Innovation Approach in the New Normal Era
Topic	Food allergenicity, detection and understanding the Halal and Tayyib foods for their values and relationship to food safety.
Conference Language	English

As we are working to a tight schedule to secure the best possible faculty of speakers, we would greatly appreciate it if you could advise of your availability by Thursday, December 17, 2020.

Should there be any query, please do not hesitate to contact Saveeyah at saveeyah.hsc@gmail.com or Warunya at warunya.ri@chula.ac.th

Your participation would add valuable knowledge and make an effective contribution to our Thailand Halal Assembly 2020. We hope that you will be able to receive our invitation as the speaker of the International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020. We look forward to seeing you.

Sincerely yours,

Associate Professor Dr. Winai Dahlan

Chairman,

The Organizing Committee of THA 2020

ข. ตัวอย่างหนังสือเชิญวิทยากรในโครงการ

c. ตัวอย่างประกาศนียบัตรแก่วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ งานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีระดับนานาชาติ The International Virtual Halal Science and Technology Conference (IHSATEC) 2020: 13th Halal Science Industry and Business (HASIB)


THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020

Certificate of appreciation

This Certificate is Presented to

Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan

In Grateful Appreciation for Your Valuable Contribution as a Speaker in

The "International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC);
The 13th Halal Science Industry and Business (HASIB) International Conference"

International Virtual Conference of Thailand Halal Assembly 2020

December 22-23, 2020

Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan

Chairman of the Organizing Committee, Thailand Halal Assembly 2020
Founding Director of the Halal Science Center Chulalongkorn University


THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020

Certificate of appreciation

This Certificate is Presented to

H.E. İhsan ÖVÜT

In Grateful Appreciation for Your Valuable Contribution as a Speaker in

The "International Halal Science and Technology Conference (IHSATEC);
The 13th Halal Science Industry and Business (HASIB) International Conference"

International Virtual Conference of Thailand Halal Assembly 2020

December 22-23, 2020

Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan

Chairman of the Organizing Committee, Thailand Halal Assembly 2020
Founding Director of the Halal Science Center Chulalongkorn University


THAILAND
HALAL
ASSEMBLY 2020

THAILAND HALAL ASSEMBLY 2020

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ชั้น 11-13

254 ถนนพญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

โทรศัพท์ 0 2218 1054 โทรสาร 0 2218 1105

www.halalscience.org