

ศึกษาการบริโภคปะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาล จากชุมชนมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

ปริญญานิพนธ์
ของ
จิรนนท์ บัวตูม

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภูมิศาสตร์
ตุลาคม 2547
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

658.8342

๗๕๕๔๗

ธ.๓

ศึกษาการบริโภคปะหมีกิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาล จากชุมชนมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

บทคัดย่อ

ของ

จิรนนท์ บัวตูม

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภูมิศาสตร์

ตุลาคม 2547

๒ ๒๕๗๕๗

18 M.A. 2548

จิรนนท์ บัวดุม. (2547).ศึกษาการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาล จาก
ชุมชนมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (ภูมิศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิต
วิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. คณะกรรมการควบคุม :
ศาสตราจารย์ ดร. ประเสริฐ วิทยารัฐ , อาจารย์เสวตฉัตร ศรีสุรัตน์

การศึกษานี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาถึงการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮา
ลาล จากชุมชนมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต โดยการศึกษาแบ่งเป็น 2 ขั้นตอน คือการศึกษาถึงรูปแบบ
การตั้งชุมชนของชาวมุสลิมและศึกษาการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของคนในชุมชน เก็บข้อมูลโดย
การใช้เครื่องบอกตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ (GPS) สอบถามผู้นำชุมชน สัมภาษณ์และทดสอบโดย
การรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจากชาวมุสลิมจำนวน 420 คน

สรุปผลการศึกษาค้นคว้าในครั้งนี้พบว่า

1.ชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตส่วนใหญ่ จะอาศัยรวมกันอยู่เป็นชุมชนแยกจากชาวพุทธอย่าง
เห็นได้ชัด ในแต่ละชุมชนจะมีมัสยิดเป็นศูนย์กลางเพื่อประกอบศาสนกิจและพบปะกันในหมู่ชาว
มุสลิม

2. ชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต ส่วนใหญ่จะเลือกบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮา
ลาล จากการศึกษาครั้งนี้ พบว่าร้อยละ 35.7 เลือกรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮา
ลาลเท่านั้น และร้อยละ 35.5 จะดูที่เครื่องหมายฮาลาลและดูอย่างอื่นประกอบ

3. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีรสจัด คือ รสตั้มยำ จะได้รับการยอมรับอย่างเห็นได้ชัด จาก
การศึกษาพบว่ากลุ่มตัวอย่างรับประทานรสตั้มยำมากถึงร้อยละ 70.7 เมื่อมีการเสนอให้ออกรสชาติ
ใหม่ กลุ่มตัวอย่างเสนอให้ออกรสชาติใหม่ คือรสตั้มยำมากถึงร้อยละ 73.8 และจากการทดสอบ
รับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูประหว่างรสตั้มยำกับรสเนื้อ ผลการทดสอบกลุ่มตัวอย่างชอบรสตั้มยำ
มากถึงร้อยละ 79.52

STUDY THE CONSUMPTION OF INSTANT NOODLE WITH HALAL MARK
AMONG MUSLIM COMMUNITIES IN CHANGWAT PHUKET

AN ABSTRACT
BY
JERANUN BUATOOM

Presented in partial fulfillment of the requirements
for the Master of Science degree in Geography
at Srinakharinwirot University
October 2004

Jeranun Buatoom. (2004). *Study the Consumption of instant noodle with Halal mark among Muslim communities in Changwat Phuket*. Master thesis. M.Sc. (Geography). Bangkok : Graduate School, Srinakharinwirot University.
Advisor Committee : Prof. Dr. Prasert Witayarut, Instructor. Sawettachat Srisurat.

The purpose of this research was to study the consumption of instant noodle with Halal mark among Muslim communities in Changwat Phuket. This study is composed of two parts : first part is studying the pattern of Muslim communities settlement, and the second part is studying the consuming behavior of instant noodle with Halal mark. Data collecting comprised of GPS instrument, interviewing the leader of communities and collecting reaction of testing samples of instant noodle on the field.

The conclusion of this studying are:

1. Most of Muslim in Changwat Phuket settle in communities separated obviously from Buddhist communities. Each Muslim communities has at least a Mosque to practice religious ritual

2. Most of Muslim in Changwat Phuket consumed instant noodle with Halal mark. From this study showed that 35.7% of Muslim sample consumed only instant noodle with Halal mark and 35.5% taking Halal mark for considering but not seriously.

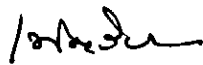
3. Most of Muslim sampling preferred hot and spicy such as Tom-yam flavour. From this study showed that 70.7% of sample taking Tom-yam flavour. Asking for proposed a new flavour, 73.8% of sample suggested Tom-yam flavour. In comparing between Tom-yam and Beef flavour, 79.52% preferred Tom-yam.

ปริญญานิพนธ์
เรื่อง

ศึกษาการบริโภคพะยอมที่สำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาล จากชุมชนมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

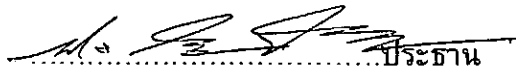
ของ
นางสาวจิรนนท์ บัวตูม

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาภูมิศาสตร์
ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เพ็ญสิริ จีระเดชากุล)
วันที่ / ๕ เดือนตุลาคม พ.ศ. 2547

คณะกรรมการสอบปริญญานิพนธ์



.....ประธาน
(ศาสตราจารย์ ดร. ประเสริฐ วิทย์รัฐ)

.....กรรมการ
(อาจารย์เศวตฉัตร ศรีสุรัตน์)

.....กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม
(รองศาสตราจารย์วรรณ วังษ์วานิช)

.....กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์น้อม งามนิสัย)

ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีเพราะ ได้รับความเมตตาในการให้คำปรึกษา คำแนะนำ ตลอดจน การตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่อง จากศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ วิทยารัฐ ประธานกรรมการควบคุมปริญญานิพนธ์ อาจารย์เศวตฉัตร ศรีสุรัตน์ กรรมการควบคุมปริญญานิพนธ์ ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณด้วยความเคารพอย่างยิ่ง รวมถึง รองศาสตราจารย์วรรณ วงษ์วานิช และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์น้อม งามนิสัย ที่ให้ความกรุณาเป็นกรรมการแต่งตั้งเพิ่มเติม

ขอกราบขอบพระคุณ สำนักงานโยธาธิการและผังเมืองจังหวัดภูเก็ต คณะกรรมการอิสลาม จังหวัดภูเก็ต กรรมการมัสยิดทุกมัสยิดและพี่น้องชาวมุสลิมจังหวัดภูเก็ตทุกท่านที่ให้ความอนุเคราะห์ ในทุกๆด้าน

ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการศึกษาครั้งนี้ทุกๆท่าน ขอขอบคุณครอบครัว เพื่อนๆพี่น้องที่เป็นกำลังใจในการทำปริญญานิพนธ์จนสำเร็จลงด้วยดี

จิรนนท์ บัวตูม

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ	1
ภูมิหลัง	1
ความมุ่งหมายของการวิจัย	4
ความสำคัญของการวิจัย	4
ขอบเขตของการวิจัย	4
นิยามศัพท์เฉพาะ	5
กรอบแนวคิดในการวิจัย	6
สมมุติฐานในการวิจัย	7
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
ลักษณะทั่วไปของจังหวัดภูเก็ตและการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิม	8
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและการตลาด	15
อาหารภาคใต้ อาหารอิสลามและพฤติกรรมผู้บริโภค	18
3 วิธีดำเนินการวิจัย	25
การกำหนดพื้นที่และการสุ่มตัวอย่าง	25
การสร้างเครื่องมือ	26
การเก็บรวบรวมข้อมูล	28
การจัดกระทำข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล	28
4 การวิเคราะห์และผลการวิเคราะห์ข้อมูล	30
ลักษณะของข้อมูลที่น่ามาวิเคราะห์	30
ศึกษารูปแบบชุมชนของชาวมุสลิมจังหวัดภูเก็ต	30
ศึกษาการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิม	35
5 สรุป อภิปรายผลการศึกษาค้นคว้า และข้อเสนอแนะ	81
สรุปผลการศึกษา	81
การอาศัยรวมเป็นชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต โดยมีมัสยิด เป็นศูนย์กลาง	81
การเลือกบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิมในจังหวัด ภูเก็ต	82

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 (ต่อ) การเลือกบริโภคปะหมีกิ่งสำเร็จรูปที่มีรสจัดคือรสตั้มยำของชาวมุสลิมในจังหวัด ภูเก็ต.....	82
5 อภิปรายผลการศึกษาค้นคว้า.....	82
รูปแบบการตั้งชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต.....	82
การบริโภคปะหมีกิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิมใน จังหวัดภูเก็ต	84
รสชาติของปะหมีกิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลที่ได้รับการยอมรับจากชาว จากชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต.....	85
ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ	85
บรรณานุกรม.....	87
ภาคผนวก.....	92
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	122

บัญชีตาราง

ตาราง		หน้า
1	แสดงชื่อมัสยิดและที่ตั้ง.....	9
2	แสดงชื่อมัสยิดในจังหวัดภูเก็ต.....	30
3	แสดงพิกัดที่ตั้งมัสยิดและชื่อผู้ให้ข้อมูลขอบเขตชุมชน.....	32
4	แสดงกลุ่มตัวอย่างตามเขตการปกครอง.....	35
5	แสดงอายุของกลุ่มตัวอย่าง.....	35
6	แสดงการศึกษาของกลุ่มตัวอย่าง.....	36
7	แสดงอาชีพของกลุ่มตัวอย่าง.....	37
8	แสดงรายได้ของกลุ่มตัวอย่าง.....	38
9	แสดงความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามเขต.....	39
10	แสดงความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามเพศ.....	40
11	แสดงความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามอายุ.....	41
12	แสดงความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามการศึกษา.....	42
13	แสดงความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามอาชีพ.....	43
14	แสดงความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามรายได้.....	45
15	แสดงยี่ห้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามเขต.....	46
16	แสดงยี่ห้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามอายุ.....	47
17	แสดงยี่ห้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามการศึกษา.....	48
18	แสดงยี่ห้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามอาชีพ.....	49
19	แสดงยี่ห้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามรายได้.....	51
20	แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามเขตในเมือง นอกเมือง...	52
21	แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามเพศ.....	53
22	แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามอายุ.....	54
23	แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามการศึกษา.....	55
24	แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามอาชีพ.....	56
25	แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทานแยกตามรายได้.....	58
26	แสดงการเลือกรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามเขตในเมือง นอกเมือง.....	59

ตารางบัญชี (ต่อ)

ตาราง		หน้า
27	แสดงการเลือกรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามเพศ.....	60
28	แสดงการเลือกรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามอายุ.....	61
29	แสดงการเลือกรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามการศึกษา.....	62
30	แสดงการเลือกรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามอาชีพ.....	63
31	แสดงการเลือกรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามรายได้.....	65
32	แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่แยกตามเขตในเมือง นอกเมือง.....	66
33	แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่แยกตามเพศ.....	67
34	แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่แยกตามอาชีพ.....	68
35	แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่แยกตามการศึกษา.....	69
36	แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่แยกตามอาชีพ.....	70
37	แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่แยกตามรายได้.....	72
38	แสดงความน่ารับประทาน.....	74
38ก	แสดงความน่ารับประทานเมื่อทดสอบไคสแควร์.....	74
39	แสดงสีสันทของน้ำซุ๊ป.....	75
39ก	แสดงสีสันทของน้ำซุ๊ปเมื่อทดสอบไคสแควร์.....	75
40	แสดงกลิ่นหอมของน้ำซุ๊ป.....	76
40ก	แสดงกลิ่นหอมของน้ำซุ๊ปเมื่อทดสอบไคสแควร์.....	76
41	แสดงความเหนียวนุ่มของเส้น.....	77
41ก	แสดงความเหนียวนุ่มของเส้นเมื่อทดสอบไคสแควร์.....	77
42	แสดงความชอบในรสชาติ.....	78
42ก	แสดงความชอบในรสชาติเมื่อทดสอบไคสแควร์.....	78
43	แสดงความชอบโดยรวม.....	79
43ก	แสดงความชอบโดยรวมเมื่อทดสอบไคสแควร์.....	79

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 แผนที่แสดงพื้นที่ศึกษา.....	3
2 แผนที่แสดงที่ตั้งมัสยิดและชุมชนมุสลิมจังหวัดภูเก็ต.....	34
3 แสดงมัสยิดในจังหวัดภูเก็ต.....	95
4 แสดงการทดสอบรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป.....	98

บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

การดำรงชีวิตของคนไทยในปัจจุบันตกอยู่ในภาวะที่เร่งรีบ สืบเนื่องมาจากความเจริญก้าวหน้าในด้านอุตสาหกรรม การบริการ การสื่อสารและเทคโนโลยีต่างๆ แม้กระทั่งด้านเกษตรกรรมอันเป็นพื้นฐานอาชีพของคนไทย การแข่งขันกับเวลาทำให้วิถีชีวิตต่างๆ เปลี่ยนไป รวมถึงการบริโภคอาหารของคนไทยด้วย การบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจึงเป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในวิถีชีวิตปัจจุบันอีกทางหนึ่ง เนื่องจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปใช้เวลาในการปรุงน้อย และราคาจำหน่ายต่อซองอยู่ในระดับที่ผู้บริโภคสามารถหาซื้อได้

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเริ่มเข้าสู่ตลาดเมืองไทยเมื่อปี พ.ศ. 2515 โดยมี 3 บริษัท คือ บริษัทไทยเพอร์ซิเดนซ์ฟู้ดส์ ซึ่งมีบริษัทสหพัฒนพิบูล เป็นผู้จัดจำหน่ายบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมาว่า บริษัทโรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย ผลิตและจำหน่ายบะหมี่ไวไว และบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ ประเทศไทย ผลิตและจำหน่ายบะหมี่ยำยำ ตลาดบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปถือเป็นตลาดที่มีการแข่งขันสูงเพราะเป็นสินค้ามวลชนที่มีราคาถูก ดังนั้นผู้บริโภคจะไม่ยึดติดในเครื่องหมายสินค้า สามารถเปลี่ยนการบริโภคได้ทันที เมื่อมีกิจกรรมทางการตลาดมากระตุ้น ทำให้ตลาดดังกล่าวมีการเปลี่ยนแปลงบ่อยในการบริโภคสูง ดังนั้นการทำตลาดบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของผู้ประกอบการ จึงจำเป็นต้องมีการพัฒนาสินค้าออกมาทำตลาดอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย การโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้อยู่ในความจดจำของผู้บริโภคตลอดเวลา (ชีรพันธ์ โล่ห์ทองคำ. 2543 : 9) พื้นฐานทางการตลาดในประเทศที่มีประชากรมากกว่า 60 ล้านคน ครอบคลุมในทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ส่งผลให้ผู้ประกอบการต่างแข่งขันสร้างทั้งจุดเด่นและจุดขายให้แก่ผลิตภัณฑ์ เพื่อขึ้นสู่ความสำเร็จของสินค้าประเภทบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ("รายงานโลกธุรกิจ". 2543 : 9) การสร้างความหลากหลายในตัวสินค้าถือเป็นกลยุทธ์หลักของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เพราะเท่ากับเป็นการขยายกลุ่มลูกค้าได้กว้างขวางขึ้น หากใครสามารถคิดสร้างสรรค์สินค้าใหม่ ๆ ได้ออกมามากตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ส่วนแบ่งการตลาดของบริษัทนั้นจะเพิ่มตามมากขึ้นไปด้วย ลำพังอาศัยยอดขายจากสินค้าตัวเดิม ๆ แต่เพียงอย่างเดียวไม่สามารถเพิ่มยอดขายได้มากนัก

จากการวิจัยของบริษัทไทยเพอร์ซิเดนซ์ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมาว่า พบว่า ตลาดบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่เป็นชาวมุสลิมเป็นตลาดค่อนข้างใหญ่ เนื่องจากประเทศไทยมีประชากรที่เป็นมุสลิมมากถึงร้อยละ 10 จึงมีการผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปสำหรับชาวมุสลิมอย่างจริงจังถูกต้องตามหลักของอิสลาม (พิพัฒน์ พะเนียงเวทย์ . 2544 : 9) หลักการบริโภคของชาวมุสลิมนั้นมีหลักที่สำคัญคือฮาลาล ซึ่งหมายถึงสิ่งที่ศาสนานูมนัติให้บริโภคได้และได้มาโดยสุจริตถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม และ ฎอยิบ ที่หมายถึงอาหารที่ดี มีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาดถูกสุขอนามัย บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ผลิตสำหรับชาวมุสลิมจึงต้องมีเครื่องหมายฮาลาลตามหลักการดังกล่าว การศึกษาถึงการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมาย ฮาลาล ซึ่งเน้นไปยังกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นชาวมุสลิมจึง

น่าจะเป็นทางหนึ่งในการกระจายสินค้าให้ถึงกลุ่มผู้บริโภคที่ตรงกับจุดมุ่งหมายของสินค้า และจะเป็นทางเลือกของผู้บริโภคอีกทางหนึ่งด้วย

จังหวัดภูเก็ตเป็นจังหวัดที่น่าสนใจที่จะศึกษาในเรื่องดังกล่าว เนื่องจากจังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีผู้คนมากมาย มีวิถีชีวิตค่อนข้างจะเร่ร่อนอีกทั้งมีประชากรที่เป็นชาวมุสลิมถึง ร้อยละ 17 ของประชากรทั้งจังหวัด มีศาสนสถานคือมัสยิดถึง 39 แห่ง ในการศึกษารูปแบบการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต และการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของชาวมุสลิมในครั้งนี้ เพื่อเป็นแนวทางในการกระจายสินค้าให้ถึงผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มตามถิ่นที่อยู่อาศัยได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว และยังเป็นแนวทางในการพัฒนาสินค้าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อหารูปแบบการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต
2. เพื่อให้ทราบถึงการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาล กับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ไม่มีเครื่องหมายฮาลาล ของชาวมุสลิมในเขตจังหวัดภูเก็ต
3. เพื่อให้ทราบถึงรสชาติของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคชาวมุสลิม ในจังหวัดภูเก็ต

ความสำคัญของการวิจัย

1. ทำให้ทราบขอบเขตของชุมชนมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตเพื่อเป็นแนวทางในการกระจายสินค้าให้ถึงผู้บริโภคอย่างถูกต้องและรวดเร็ว
2. ทำให้ทราบถึงความต้องการในการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต
3. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค
4. เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยเรื่องอื่นที่มีความคล้ายคลึงกันต่อไป

ขอบเขตของการวิจัย

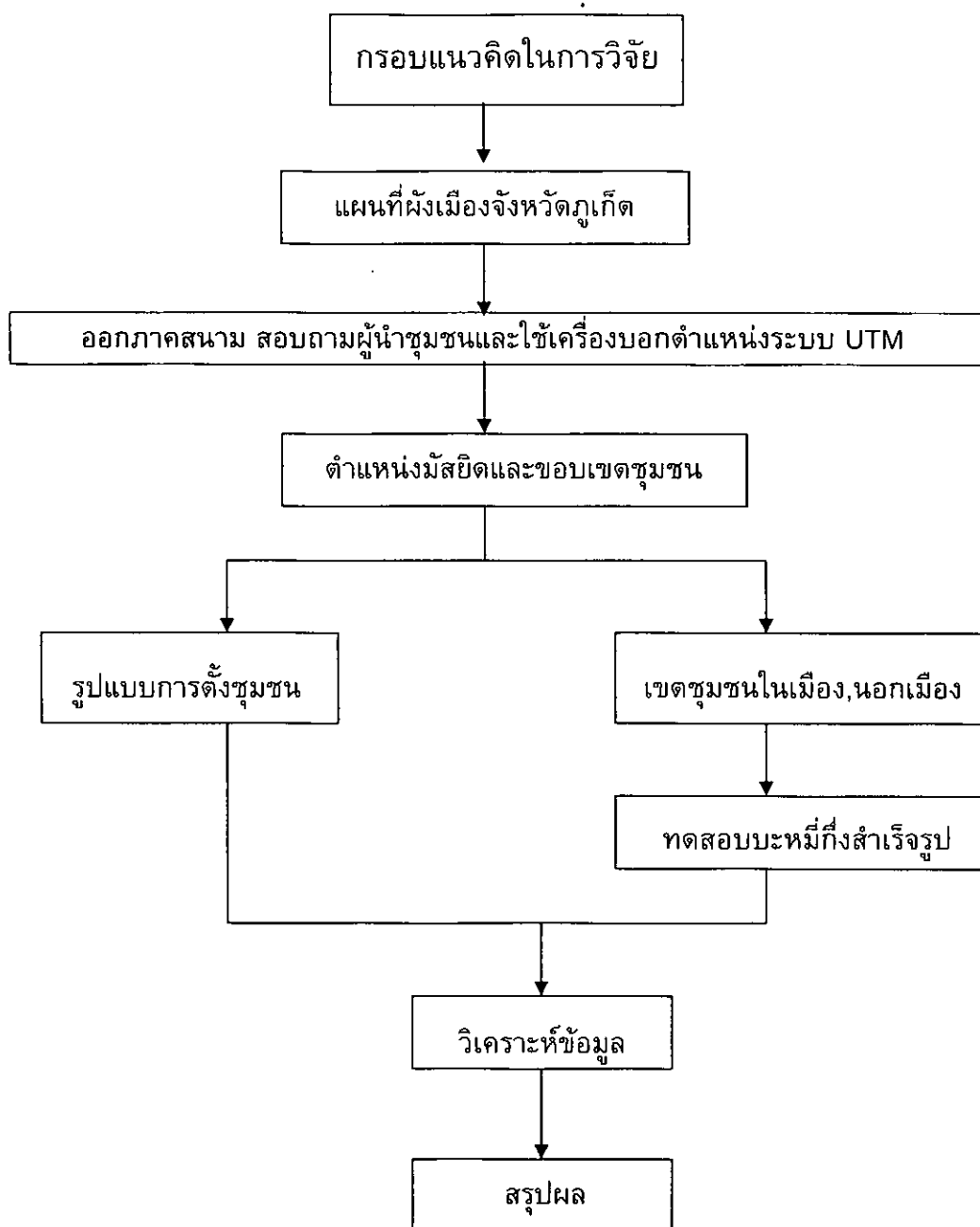
1. ศึกษาพื้นที่ชุมชนมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตทั้ง 3 อำเภอประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอกระทุ อำเภอกลาง (ไม่รวมเกาะเล็กอื่น ๆ)
2. กลุ่มตัวอย่างในการทำวิจัย คือ ประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ที่ทำการศึกษา

ตัวแปรที่ศึกษา

1. ตัวแปรอิสระ แบ่งเป็น
 - 1.1 เพศ
 - 1.2 อายุ
 - 1.3 ที่ตั้งชุมชน
 - 1.4 ปัจจัยพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคม
 - การศึกษา
 - อาชีพ
 - รายได้
2. ตัวแปรตาม ได้แก่ การบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
 - 2.1 ความถี่ในการบริโภค
 - 2.2 ยี่ห้อ
 - 2.3 รส
 - 2.4 เครื่องหมายฮาลาล

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. **ปะหมี่กิ่งสำเร็จรูป** หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งประกอบด้วยเส้นปะหมี่ที่ทำให้สุกหรือสุกบ้างแล้ว ชุป และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสหรืออื่น ๆ ในอัตราที่เหมาะสม รวมบรรจุในภาชนะเดียวกัน
2. **เส้นปะหมี่** หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเส้น ซึ่งทำจากแป้งสาลีหรือแป้งสาลีผสมแป้งชนิดอื่นที่อาจ ใช้ได้บางส่วน และ อาจผสมไขลงไปด้วยก็ได้
3. **เครื่องหมายฮาลาล** หมายถึง สิ่งบริโภคที่ศาสนานูมัตให้บริโภคได้ และได้มาโดยสุจริตถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม
4. **ผู้บริโภค (Consumer)** หมายถึง ผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ หรือบริการขั้นสุดท้าย หรือซื้อสินค้าเพื่อไปใช้ส่วนตัว และครอบครัว
5. **ลูกค้า (Customer)** หมายถึง บุคคลที่ซื้อสินค้าหรือคาดว่าจะซื้อสินค้าของธุรกิจ ประกอบด้วยผู้บริโภค และใช้ทางอุตสาหกรรม
6. **มัสยิด** เป็นสถานที่ซึ่งอิสลามิกชนใช้เป็นที่พักประกอบพิธีกรรมต่างๆ เช่น นมัสการพระผู้เป็นเจ้า รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆ เป็นที่แสดงความภักดีต่อพระองค์ร่วมกันในหมู่อิสลามิกชน
7. **ที่ตั้งชุมชนในเมือง** หมายถึง ชุมชนที่มีชาวมุสลิมอาศัยอยู่ในเขตพื้นที่ความรับผิดชอบของเทศบาล
8. **ที่ตั้งชุมชนนอกเมือง** หมายถึง ชุมชนมุสลิมที่อาศัยอยู่ในเขตความรับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.)
9. **รูปแบบการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิม** หมายถึง การตั้งบ้านเรือน ที่ทำมาหากิน และทำกิจกรรมต่างๆร่วมกันของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต



สมมุติฐาน

1. ชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตส่วนใหญ่จะอาศัยรวมอยู่เป็นชุมชนโดยมีมัสยิดเป็นศูนย์กลาง
2. ชาวมุสลิมส่วนใหญ่ในจังหวัดภูเก็ตจะเลือกบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาล
3. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีรสจัดคือรสต้มยำจะได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคชาวมุสลิมเป็นส่วนใหญ่

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และได้นำเสนอตามหัวข้อต่อไปนี้

1. ลักษณะทั่วไปของจังหวัดภูเก็ตและการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิม
2. บทบาทที่สำคัญรูปและการตลาด
3. อาหารภาคใต้ อาหารอิสลามและพฤติกรรมผู้บริโภค

1. ลักษณะทั่วไปของจังหวัดภูเก็ตและการตั้งชุมชนของชาวมุสลิม

1.1 ลักษณะทั่วไปของจังหวัดภูเก็ต

จังหวัดภูเก็ตแต่เดิมเป็นแหลมเชื่อมต่อกับแผ่นดินทอติยาวลงสู่ทะเลอันดามันในมหาสมุทรอินเดีย ก่อนที่จะเปลี่ยนมาเป็นเกาะในปัจจุบัน มีบันทึกทางประวัติศาสตร์หลายแหล่งที่บ่งชี้และยืนยันว่าภูเก็ตเคยมีผู้คนอาศัยอยู่นับเป็นเวลาช้านานเกือบสองพันปีมาแล้ว ในสมัยกรุงศรีอยุธยา มีชาวฮอลันดาได้มาสร้างที่เก็บสินค้าเพื่อรับซื้อแร่ดีบุก ในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช พ.ศ. 2228 เซอร์วาเลีย เดอเซมมอ ราชทูตฝรั่งเศสคนแรกได้เดินทางเข้ามาและทำสัญญาซื้อขายแร่ดีบุก ในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นเมืองภูเก็ตได้เจริญเติบโตขึ้นจากอิทธิพลของการค้าและเหมืองแร่ โดยเฉพาะได้มีการค้ากับอังกฤษเมื่ออังกฤษได้ป็นิ่งเป็นตลาดค้าดีบุก ทำให้เกิดการอพยพเคลื่อนย้ายของประชากรมาตั้งบ้านเรือนในบริเวณที่ราบเหนืออ่าวทุ่งคาในเขตอำเภอเมืองภูเก็ตในปัจจุบัน เมืองถลางซึ่งเคยเป็นชุมชนหนาแน่นกลับซบเซาลง

(คณินิจ ภัคดีวงศ์. 2542 : 3)

1.1.1 ที่ตั้งและขนาด จังหวัดภูเก็ต เป็นจังหวัดในภาคใต้ตอนบนของประเทศไทย ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของภาคใต้ หรือชายฝั่งทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย ระหว่างละติจูดที่ 7 องศา 45 ลิปดา ถึง 8 องศา 15 ลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 98 องศา 15 ลิปดา ถึง 98 องศา 40 ลิปดา ตะวันออก

ภูเก็ตเป็นเกาะที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทยมีเนื้อที่โดยรวมประมาณ 543.3 ตารางกิโลเมตร หรือ ประมาณ 339,375 ไร่ ประกอบด้วยเกาะบริวาร จำนวน 32 เกาะ

1.1.2 เขตการปกครอง จังหวัดภูเก็ตมีเขตการปกครองส่วนภูมิภาค แบ่งออกเป็น 3 อำเภอ 17 ตำบล 103 หมู่บ้าน และมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 3 รูปแบบ คือ องค์การบริหารส่วนจังหวัด (1อบจ.) เทศบาล (6 เทศบาล) และองค์การบริหารส่วนตำบล (13 อบต.)

phuket.go.th.2546 : Online

1.1.3 การศาสนา ชาวภูเก็ตประกอบด้วยชนหลายชาติ หลายศาสนา การยึดถือ และปฏิบัติทางศาสนา จึงมีความแตกต่างกันทางความคิด ความเชื่อและความเลื่อมใสศรัทธาตามแบบบรรพชนของตน ซึ่งประกอบด้วยศาสนาพุทธ ศาสนาอิสลาม และศาสนาอื่นๆ โดยมีสัดส่วนการนับถือศาสนาตามลำดับข้างต้น คิดเป็นร้อยละ 81.6 17.1 และ 1.3 ตามลำดับ (สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2543:7)

ศาสนาอิสลามเข้ามาภูเก็ตเมื่อใดไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัด หลักฐานที่พอจะอ้างถึงการเข้ามาของศาสนาอิสลามในภูเก็ตคือ จากหลักฐานความเจริญรุ่งเรืองของเมืองถลางในช่วงพ.ศ. 2302-2310 ที่บันทึกเรื่องราวไว้ว่า เมืองถลางเมื่อก่อน มีจอมร้างบ้านตะเคียนเป็นเจ้าเมือง เมียจอมร้างเป็นมุสลิมเมืองไทร ชื่อหมาเสี้ยลูกมहु่มเฒ่า จากเรื่องราวในประวัติศาสตร์ สันนิษฐานได้ว่าชาวมุสลิมเข้ามาตั้งถิ่นฐานในภูเก็ตตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา

ชาวไทยมุสลิมในภูเก็ตนั้นมาจาก 2 สาย คือมาจากมาเลเซีย สืบเนื่องจากการแต่งงานของผู้ชายมุสลิมจะสวมหมวกหนึบสีดำ อันเป็นลักษณะเด่นของผู้ชายมาเลเซีย และอีกสายมาจากอาหรับ การแต่งงานของผู้ชายจะสวมหมวกสีขาว (ปีเยาะห์) ในจังหวัดภูเก็ตมีครอบครัวชาวไทยมุสลิมเป็นจำนวนมากกระจายอยู่ทุกอำเภอและมีมัสยิดเพื่อประกอบพิธีกรรมทางศาสนาตามที่บัญญัติไว้ในคัมภีร์อัลกุรอาน ดังแสดงไว้ในตาราง 1

ตาราง 1 แสดงชื่อมัสยิดและที่ตั้ง

ชื่อมัสยิด	สถานที่ตั้ง	อำเภอ
ยาเมียะ	47 หมู่ 8 ซ.ตลิ่งชัน ต.ตลาดใหญ่	เมือง
กอร์๊ะ	21 หมู่ 6 ต.เกาะแก้ว	เมือง
ลิวาอัลอิสลาม	หมู่ 2 ซ.บางชีเหล้า ต.เกาะแก้ว	เมือง
ยาบรรนุรค์	หมู่ 5 ซ.หัวควน ต.เกาะแก้ว	เมือง
นุรุลอียาดะห์	หมู่ 1 ถ.วิเศษ บ้านไสยวน ต.ราไวย์	เมือง
อิซซาดุลอิสลาม	13 หมู่ 7 ถ.ศักดิ์เดช ต.วิชิต	เมือง
ดาร์ลุอิสลาม	24 หมู่ 3 บ้านเกาะโหลน ต.ราไวย์	เมือง
กามาลียะห์	หมู่ 7 ซ.แหลมหิน ต.เกาะแก้ว	เมือง
เอ้าวารุสฮิดายะห์	หมู่ 3 ซ.ร่วมใจ ต.ราไวย์	เมือง
นุรศดีนียะห์	หมู่ 8 ถ.ศักดิ์เดช ต.วิชิต	เมือง
นุรอนอิสลามียะห์	14 หมู่ 4 ถ.วิเศษ ต.ราไวย์	เมือง
กียามุดดิน	หมู่ 6 ซ.บ้านบ่อแร่ ต.ราไวย์	เมือง
อัลมาดีนะห์	หมู่ 6 ต.ตลาดใหญ่	เมือง
นุรุลอียาดายะห์	หมู่ 1 ต.ไม้ขาว	ถลาง
บ้านคอเอน	หมู่ 2 ต.ไม้ขาว	ถลาง
บ้านพารา	หมู่ 4 ต.ป่าคลอก	ถลาง

ตาราง 1 (ต่อ)

ชื่อมัสยิด	สถานที่ตั้ง	อำเภอ
บ้านบางโรง	หมู่ 3 ต.ป่าคลอก	กลาง
บ้านอ่าวปอ	หมู่ 6 ต.ป่าคลอก	กลาง
บ้านผักฉืด	หมู่ 1 ต.ป่าคลอก	กลาง
บ้านพรุสมภาร	หมู่ 8 ต.เทพกษัตรี	กลาง
มูگیرม (บางเทา)	หมู่ 2 ต.เชิงทะเล	กลาง
บ้านหยิด	หมู่ 7 ต.ไม้ขาว	กลาง
บ้านนาใน	หมู่ 7 ต.เทพกษัตรี	กลาง
บ้านบางลา	หมู่ 8 ต.ศรีสุนทร	กลาง
บ้านบางโจ	หมู่ 4 ต.ศรีสุนทร	กลาง
บ้านเกาะนาคา	หมู่ 5 ต.ป่าคลอก	กลาง
บ้านแหลมทราย	หมู่ 6 ต.เทพกษัตรี	กลาง
ยามีอัลอีบาตะห์	หมู่ 9 ต.ป่าคลอก	กลาง
ดาร์ลุมุตตากีน	หมู่ 7 ต.ป่าคลอก	กลาง
บ้านบ่อสอม	หมู่ 4 ต.ไม้ขาว	กลาง
นุ้สรูลเอียะซาน	หมู่ 6 ต.กมลา	กะทู้
ดาร์ลุฮิกมะย	หมู่ 4 ต.ป่าคลอก	กลาง
นุ้รุลฮาดา	หมู่ 1 ต.ป่าตอง	กะทู้
บ้านบ่อกรวด	หมู่ 1 ต.เทพกษัตรี	กลาง
บ้านบางดุก	หมู่ 1 ต. ไม้ขาว	กลาง
นุ้รอนอิสลามียะห์	หมู่ 1 ต.ป่าตอง	กะทู้
หะดำนียัตูลอิสลามียะ	หมู่ 5 ต.ป่าตอง	กะทู้
ผดุงศาสน์	หมู่ 5 ต.กมลา	กะทู้
บ้านกมลา	หมู่ 2 ต.กมลา	กะทู้

(คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุพระราชพิธีมหามงคล. 2542 : 231-233)

1.2 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบการตั้งถิ่นฐานและชุมชน

ศุทธิณี ทองสะอาด (2524 :34,56-57) ได้กล่าวถึงการตั้งถิ่นฐานซึ่งมีอิทธิพลมาจากศาสนาไว้ว่า บริเวณที่เป็นศูนย์กลางทางด้านศาสนา ไม่ว่าจะเป็นศูนย์กลางด้านบริหารหรือเป็นสถานที่ประกอบพิธีจะมีคนอยู่อย่างหนาแน่น เช่นเมืองเม็กกะ และในยุโรปเมืองที่มีโบสถ์ขนาดใหญ่ก็จะมีผู้คนอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นเช่นกัน และในด้านการตั้งถิ่นฐานนี้ได้แบ่งออกเป็น 5 ประเภทคือ

1. ลักษณะของหมู่บ้านที่สร้างรวมกันอยู่เป็นกลุ่มอย่างไม่เป็นระเบียบ ไม่มีรูปแบบที่แน่นอน

2. เป็นหมู่บ้านที่มีความเป็นระเบียบทั้งในเรื่องรูปร่างและในการจัดรูปแบบของหมู่บ้าน มีถนนสายใหญ่อยู่เพียงสายเดียว หมู่บ้านจะปลูกเรียงรายอยู่ตาม 2 ข้างถนน หันหน้าเข้าสู่ถนน ในบางกรณีจะมีแม่น้ำแทนถนน ลักษณะหมู่บ้านจะเป็นแนวยาว

3. เป็นหมู่บ้านคล้ายแบบที่ 1 แต่จะมีพื้นที่เปิดโล่ง อยู่กลางหมู่บ้านใช้เป็นตลาดของหมู่บ้าน เป็นสถานที่จัดงานพิธีและกิจกรรมอื่นๆ

4. เป็นหมู่บ้านที่ลักษณะถนนในหมู่บ้านจะตัดกันเป็นมุมฉาก

5. เป็นลักษณะการตั้งถิ่นฐานที่แยกอยู่โดดเดี่ยวมีการสร้างบ้านอยู่ในเขตเพาะปลูก

ส่วน จิตรชัย พงศ์ประยูร (2520 : 13) กล่าวถึงศูนย์กลางในแง่การตั้งถิ่นฐานโดยศูนย์กลาง (Nodes) ประกอบด้วย

1. การแบ่งตามการสังเกตประเภทรูปร่าง ซึ่งประกอบด้วย

- การตั้งถิ่นฐานแบบชุมชน (Urban Settlement)

- การตั้งถิ่นฐานแบบชนบท (Rural Settlement)

2. การแบ่งตามกลุ่มของประชากร (Clusters) คือแบ่งตามขนาดพลเมือง เช่น ตามกฎเกณฑ์อันดับขนาด หรือกฎเอคอนคร จะได้เมืองใหญ่ที่สุดลงไปจนถึงหมู่บ้าน

3. การแบ่งตามบทบาทหน้าที่ของสถานที่นั้นๆ (Functional Classification) คือ กำหนดแหล่งกลางของหน้าที่ต่างๆ แหล่งกลางการเกษตร การปกครอง และการค้า

การตั้งถิ่นฐานเป็นการแสดงออกถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ อย่างเช่น อภิศักดิ์ โสมอินทร์ (2522 : 1,12-14) ได้กล่าวถึงการตั้งถิ่นฐานว่า เป็นสิ่งแสดงว่ามนุษย์สามารถปรับปรุง ดัดแปลงธรรมชาติให้เหมาะสมกับความต่างของคน การตั้งถิ่นฐาน คือ ผลรวมของวัฒนธรรมของมนุษย์ในแต่ละถิ่น แต่ละเผ่าพันธุ์ การตั้งถิ่นฐานในเขตเอเชียและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประกอบด้วย

1. การแบ่งตามชัยภูมิที่ตั้ง (Village Classified according to Location) คือการแบ่งตามความสูงต่ำของลักษณะภูมิประเทศ เช่นตั้งบนภูเขา หุบเขา ที่ราบลุ่ม

2. การแบ่งตามรูปร่าง (Village Classified according to Shape) คือการแบ่งตามแนวของลักษณะภูมิประเทศและสิ่งก่อสร้างเช่น ตามแนวยาวของแม่น้ำ คลอง ริมทะเล ถนน

3. การแบ่งตามการใช้ที่ดินและลักษณะทางเศรษฐกิจ (Village Classified according to land use and Economic activities) คือการแบ่งตามลักษณะอาชีพ เช่น หมู่บ้านชาวประมง ชวนา ชาวไร่

4. การแบ่งตามระดับเศรษฐกิจ (Village Classified according to the degree of commercialization of Economic activities) คือการแบ่งตามระดับเศรษฐกิจของประชากร เช่น หมู่บ้านเกษตรกรรมแบบยังชีพ ชุมชนย่านการค้า

5. การแบ่งตามการนับถือศาสนา (Village Classified according to Religion) คือการแบ่งตามการนับถือศาสนาของประชากร เช่น กลุ่มชาวพุทธ คริสต์ อิสลาม

ไพฑูรย์ ปิยะปกรณ (2531 : 101,65-67) ได้อธิบายถึงชุมชนไว้ว่า ชุมชนเป็นลักษณะพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่มนุษย์รวมอยู่เป็นกลุ่ม มีรูปแบบของปรากฏการณ์เฉพาะและเด่นชัด เป็นที่ตั้งบ้านเรือน ที่ทำมาหากินและที่ทำกิจกรรมต่างๆของมนุษย์และได้กล่าวถึงรูปแบบการตั้งถิ่นฐานแบบรวมกลุ่ม(Nucleated settlement) ไว้ว่า การรวมกลุ่มเกิดจากอิทธิพลของปัจจัยต่างๆ เป็นตัวกำหนดและควบคุม คือ

1. ตัวกำหนดทางธรรมชาติ เช่น หุบเขา เนินเขา เกาะ แหล่งน้ำ
2. กรรมสิทธิ์ในที่ดิน
3. นิคมสร้างตนเอง หมู่บ้านที่มีการวางแผน
4. พื้นฐานทางเศรษฐกิจ
5. การเมืองและศาสนา

ซึ่งตัวกำหนดทางศาสนานั้นเป็นปัจจัยสำคัญอีกปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อการรวมกลุ่มของมนุษย์เพื่อประกอบพิธีทางศาสนา ซึ่งสอดคล้องกับ วิชาญ ชูช่วย (2533:55) ที่กล่าวไว้ว่ามุสลิมภาคใต้ของประเทศไทย มีลักษณะความเป็นอยู่และการตั้งถิ่นฐานเป็นกลุ่มเป็นหมู่บ้านเพื่อสะดวกในการดำเนินชีวิตตามวิถีทางของอิสลาม

จะเห็นได้ว่าการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์นั้นมีหลายรูปแบบ การศึกษาในรายละเอียดจึงต้องดูที่ความสำคัญของการศึกษา ในส่วนของการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตนั้นต้องการศึกษาเพื่อเชื่อมโยงไปถึงการบริโภคของคนในชุมชนว่าส่วนใหญ่บริโภคอย่างไร จึงให้ความสำคัญกับรูปแบบการรวมกลุ่มของบ้านพักอาศัยเพื่อจัดกลุ่มความหนาแน่นของผู้บริโภคว่ากระจายอยู่ส่วนใดของเกาะและดูรูปแบบศูนย์กลางของชุมชนโดยในการศึกษครั้งนี้ใช้มัสยิดเป็นศูนย์กลางซึ่งใช้แบบการตั้งถิ่นฐานตามการนับถือศาสนา (Village Classified according to Religion)

1.3 เอกสารที่เกี่ยวกับการตั้งชุมชนมุสลิมโดยมีมัสยิดเป็นศูนย์กลาง

เสาวนีย์ จิตต์หมวด (2531 : 256 – 258) กล่าวถึงการตั้งชุมชนของมุสลิมทั่วโลกไว้ว่าจะมีลักษณะการกระจุกตัวเป็นกลุ่มก้อน เกิดเป็นชุมชนเป็นหมู่บ้านโดยในแต่ละชุมชนจะมีมัสยิดเป็นศูนย์กลาง (Center Place) สิริ ตั้งตรงจิต (เสาวนีย์ จิตต์หมวด. 2520 : 9 ; อ้างอิงจาก สิริ ตั้งตรงจิต. 2520. เจกอะหมัด) กล่าวว่าการตั้งถิ่นฐานของมุสลิมไทยมีลักษณะดังกล่าว เช่นในปลายแผ่นดินสมเด็จพระนเรศวร เจ้าพระยาบวรราชนายก(เจกอะหมัด)ได้เข้ามาตั้งบ้านและห้างค้าขายที่ทำกายโดยมีลักษณะการรวมตัวเป็นกลุ่มของชาวมุสลิมภายหลังเรียกว่า หุ่นแขกและอ้างอิงจาก สุภัทร สุคนธาภิรมย์ (2530 : 64,73) กล่าวไว้ว่าเพื่อไม่ให้เป็นการปะปนระหว่างชาวมุสลิมกับชาวพุทธ ท่านโมกอลและครอบครัวพร้อมทั้งครอบครัวบริวารของท่านจะตั้งถิ่นฐานเป็นกลุ่ม สร้างบ้านเมืองขึ้นเป็นหมู่บ้านมุสลิมที่แถบหัวเขาแดง และสร้างสุเหร่าขึ้นเพื่อประกอบกิจกรรมทางศาสนา ซึ่งสอดคล้องกับเรื่องอ้างอิงจาก นันท์ภัทรธา นิลแจ้ง (2529 : 28-30) ที่กล่าวว่า หมู่บ้านไทยมุสลิมหลายแห่งมีอัตรากระจุกตัวมากกว่าหมู่บ้านไทยพุทธโดยทั่วไป ในการศึกษาเฉพาะกรณี พบว่า ทุกหมู่บ้านมีสุเหร่าเป็นศูนย์กลางของหมู่บ้านดังตัวอย่างการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิมในภาคใต้ของไทยซึ่งศรีภัทร วลลิภอดม

(2521 : 10 -12 ,43) กล่าวถึงการตั้งชุมชนมุสลิมไว้ว่าชุมชนมุสลิมที่ตั้งถิ่นฐานอยู่บนแหลมตาชี จังหวัดปัตตานี หรือแหลมโพธิ์ในปัจจุบัน ส่วนใหญ่จะทำประมงเป็นอาชีพหลัก บ้านเรือนจะอยู่แบบแออัด สร้างบ้านติดกัน เว้นช่องว่างระหว่างหลังน้อย ไม่ได้มีการวางผังชุมชนไว้ ในพุทธศตวรรษที่ 20 – 21 ได้ปรากฏชุมชนโบราณขึ้นในบริเวณมัสยิดกรือเซะและบ้านบานา อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี และได้พัฒนาชุมชนจนกลายเป็นศูนย์กลางการเมืองการปกครองที่สำคัญแห่งหนึ่งของอำเภอปัตตานี สำหรับการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิมในกรุงเทพมหานคร คณะกรรมการจัดการเสนา (2544:101) กล่าวถึงการตั้งชุมชนของมุสลิมฝั่งธนบุรีในอดีตไว้ว่าจะใช้แม่น้ำลำคลองเป็นหลักสำคัญ ฉะนั้นชุมชนต่างๆจึงอยู่ริมน้ำ เมื่อมีการตัดถนนเช่น ถนนประชาธิปไตย ถนนอิสรภาพ ถนนเจริญนคร ถนนเจริญสินทวงศ์ ชุมชนมุสลิมจึงถูกแบ่งเป็น 2 ฝั่งถนน อย่างไรก็ตาม ในบริเวณรอบๆมัสยิด จะมีบ้านเรือนกระจุกตัวหนาแน่นมากกว่าบริเวณที่ห่างจากมัสยิด ในทางสังคม มุสลิมจะรวมกันอยู่เป็นชุมชน เมื่ออยู่ที่ใดก็จะสร้างมัสยิดเป็นศูนย์กลางและมีผู้นำคืออิหม่าม ซึ่งนอกจากจะทำหน้าที่ทางศาสนกิจแล้วยังต้องทำหน้าที่ดูแลคนในชุมชนด้วย ตัวอย่างชุมชนมุสลิมธนบุรีที่มีการรวมตัวอยู่เป็นกระจุก เช่น ชุมชนมัสยิดต้นสน มัสยิดบางหลวง มัสยิดบางอ้อ มัสยิดบ้านเกาะ มัสยิดบ้านสมเด็จ เป็นต้น ส่วนจังหวัดอื่นๆ ในเขตภาคกลางนั้น

มูนี่เราะฮ. บินดิ อับดุลเลาะฟุร (2537 : 41 – 44) ได้กล่าวถึงมุสลิมรุ่นแรกที่อพยพมาอยู่คลอง 22 อำเภอองครักษ์ จังหวัดนครนายก และผู้ที่มาสมทบไว้ว่า เป็นผู้เคร่งครัดในศาสนา เมื่อตั้งบ้านเรือนมั่นคงแล้ว สิ่งแรกที่ทำคือ ร่วมกันสร้างมัสยิดเป็นศูนย์กลาง เป็นที่พบปะญาติมิตร เมื่อมีผู้คนมากขึ้น ชุมชนหนาแน่นขึ้น จึงได้มีการสร้างมัสยิดเพิ่มขึ้นจนกระทั่งในคลอง 22 มีมัสยิดถึง 5 แห่ง ในส่วนของความเกี่ยวพันกับความเป็นอยู่ของชาวมุสลิมนั้น สว่าง เลิศฤทธิ์ (2537 : 37) ได้เขียนบทความเกี่ยวกับเรือนไทยมุสลิมและกล่าวถึงการตั้งชุมชนของมุสลิมไว้ว่าการตั้งถิ่นฐานรวมทั้งการจับจองที่ทำกินของชาวมุสลิมมีหลายลักษณะโดยที่หมู่บ้านจะอยู่กันเป็นกระจุก มีมัสยิดเป็นศูนย์กลางของหมู่บ้าน เพื่อความสะดวกในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา โดยมีการออกแบบมัสยิดให้สัมพันธ์กับชุมชน อย่างเช่น อาดิศร์ รัชมณี (2542 : 35) กล่าวถึงการออกแบบมัสยิดในยุคแรกว่ามีรากฐานมาจากการวางผังมัสยิดของท่านศาสดา โดยให้สัมพันธ์กับชุมชน มัสยิดจึงเป็นศูนย์กลางของศิลปวัฒนธรรม การประกอบกิจกรรมทางศาสนา การส่งข่าวสาร การชุมนุมต่างๆ ของชุมชน รวมถึงการรวมตัวเพื่อสาธารณประโยชน์ มัสยิดจึงเป็นทุกอย่าง แม้กระทั่งที่พักผ่อนหย่อนใจ การจัดงานรื่นเริงและ คณะกรรมการจัดงานเสนา (2544 : 5) กล่าวว่าเมื่อมีชุมชนมุสลิมเกิดขึ้นก็ต้องมีการสร้างมัสยิดเพื่อเป็นสถานที่เพื่อประกอบศาสนกิจต่อพระผู้เป็นเจ้า จึงปรากฏว่า ทุกสถานที่ที่มีชุมชนมุสลิมจะต้องมีมัสยิดสร้างขึ้นประจำชุมชน

1.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการตั้งชุมชนมุสลิมโดยมีมัสยิดเป็นศูนย์กลาง

สมาน ดือราแม (2545 : 1) ได้กล่าวถึงองค์ประกอบประการหนึ่งของแต่ละศาสนา คือ ศาสนสถาน ซึ่งในศาสนาอิสลาม มีมัสยิดหรือสุเหร่า เป็นศูนย์กลาง ด้วยรูปแบบเฉพาะของมัสยิดที่มีมาตั้งแต่สมัยท่านศาสดาที่มัสยิดเป็นศูนย์กลางของชุมชน มีหน้าที่ด้านศาสนา การศึกษา สังคม

เศรษฐกิจ และการเมือง โดยมีอิหม่ามเป็นประธานและคณะกรรมการมัสยิดซึ่งเป็นบุคคลที่ได้รับการเลือกตั้งโดยสภามุสลิมในชุมชน เพื่อประกอบกิจต่างๆ ให้บรรลุเป้าหมายสูงสุดแห่งมัสยิด

ไชยวัฒน์ (เสาวนีย์ จิตต์หมวด . 2527 : 2 ; อ้างอิงจาก ไชยวัฒน์ . 2518 .ประวัติศาสตร์ต้นสน . หน้า 1) ที่กล่าวว่า ไม่ว่าชาวไทยมุสลิมจะอยู่ส่วนใดของประเทศก็ตาม เอกลักษณะอย่างหนึ่งคือ ชาวไทยมุสลิมจะอยู่เป็นกลุ่มก้อนคือเป็นหมู่บ้านหรือกำปงและในหมู่บ้านจะมีมัสยิดหรือสุเหร่าเป็นศูนย์กลาง เป็นสถานที่ที่มุสลิมจะไปประกอบศาสนกิจร่วมกัน โดยมีอิหม่ามที่ชาวบ้านเลือกขึ้นมาเป็นผู้นำชุมชน ซึ่งเป็นไปตามหลักการอิสลามที่ใช้กันอยู่ทั่วโลก ซึ่งสอดคล้องกับ เขต รัตนจรณะ (2528 : 15) ที่ทำวิจัย เรือนไทยมุสลิมในจังหวัดชายแดนภาคใต้ พบว่า แบบหมู่บ้านที่ตั้งบ้านเรือนเป็นกระจุก (Cluster Village) เนื่องจากวัฒนธรรมชาวไทยมุสลิมที่มีความผูกพันในระหว่างญาติพี่น้อง เคร่งครัดในการนับถือศาสนา นับถือผู้นำทางศาสนา ลักษณะนี้มุสลิมที่ประกอบอาชีพใดก็ตาม จะนิยมปลูกบ้านเรือนอยู่กันเป็นกลุ่ม มีมัสยิดเป็นศูนย์กลางของหมู่บ้านเพื่อประกอบพิธีทางศาสนา และ จูไรรัตน์ สวัสดิภาพ (2530 : 72) ได้ศึกษาเรื่องชุมชนกับความยึดมั่นผูกพันในศาสนาของชาวมุสลิม : ศึกษากรณีไทยมุสลิม อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการวิจัยพบว่า มัสยิดแต่ละแห่งที่ใช้ประกอบศาสนกิจไม่มีผลผูกพันต่อการไปประกอบศาสนกิจของมุสลิมในชุมชน กล่าวคือ มัสยิดในทุกมัสยิดต่างก็เป็นจุดรวมของมุสลิมไม่ว่าจะไปประกอบศาสนกิจที่มัสยิดใดก็มีจุดมุ่งหมายอย่างเดียวกัน มัสยิดทุกมัสยิดถือว่าเป็นศูนย์กลางของมุสลิมทุกชุมชน ส่วน อมาลุดดิน ตูรัส (แวอุเซ็ง มะแดเฮาะ . 2540 : 124-125 ; อ้างอิงจาก Amaluddin Durus . 1954 : 25) กล่าวว่า มัสยิดแต่ละแห่งเป็นศูนย์กลางของชุมชน เกิดจากการที่มุสลิมได้ตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณใดก็จะรวมกันอยู่รวมกันเป็นหมู่เป็นพวก แล้วก็ช่วยกันสร้างมัสยิดขึ้น หรือหากมีมัสยิดตั้งอยู่ที่ใดแล้ว มุสลิมก็จะพยายามย้ายไปรวมกันอยู่บริเวณนั้นเช่นเดียวกับงานวิจัยของ ภรณ์ หิรัญวรชาติ (2542 : 68) กล่าวว่า ลักษณะการตั้งบ้านเรือนของชุมชนบ้านแสนสุข (ชื่อสมมุติ ในการทำวิจัย) ตำบลสะกอม อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จะมีบ้านเรือนหนาแน่นบริเวณริมคลองและตามชายฝั่งทะเล ส่วนตามเชิงเขาจะมีบ้านเรือนอยู่กระจัดกระจาย มีมัสยิดตั้งอยู่ศูนย์กลางของหมู่บ้าน และ เรียวโกะ นิชิ

(พรณี ปัญญาวัฒนาพร . 2536 : 11 ; อ้างอิงจาก Ryoko Nishii : 2531) โดยศึกษาชุมชนมุสลิมในกรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียง ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนใดที่มีการตั้งถิ่นฐานมานาน และตั้งชุมชนโดยมีพื้นฐานมาจากศาสนาและสายของบรรพบุรุษ จะมีการรวมตัวกันอย่างเหนียวแน่นและแยกตัวออกจากสังคมภายนอก ถึงแม้ชุมชนนั้นจะตั้งอยู่ในเขตเมือง เช่นชุมชนบ้านดอน มีครัวเรือนที่เป็นมุสลิม 800 ครัวเรือน พุทธ 200 ครัวเรือน มีมัสยิด 1 แห่ง ไม่มีวัด และชุมชนคูคต มีมุสลิม 240 ครัวเรือน พุทธ 60 ครัวเรือน มี 1 มัสยิด ไม่มีวัด ในจังหวัดฉะเชิงเทรา วิชัย รูปชาติ และคณะ (2542 : 37) กล่าวถึงการตั้งบ้านเรือนริมคลองแสนแสบในเขตอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา ไว้ว่า มีลักษณะคล้ายกับบ้านเรือนที่ตั้งอยู่ริมคลองโดยทั่วไป คือตั้งบ้านเรือนอยู่ใกล้ชิดเป็นกลุ่มกันเป็นช่วงๆ สลับกับทุ่งนา แต่ละตำบลจะมีชุมชนศูนย์กลางของตำบลและของชุมชนเล็กๆ ซึ่งศูนย์กลางจะมีหลายขนาดแตกต่างกัน โดยการรวมกลุ่มของชุมชนจะแบ่งกลุ่มตามการนับถือศาสนา โดยเฉพาะชุมชนมุสลิมจะอยู่กันเป็นกลุ่มอย่างเห็นได้ชัด

จังหวัดภูเก็ตมีมัสยิดที่เป็นศาสนสถานของชาวมุสลิม 39 มัสยิด การศึกษาที่เริ่มจากตำแหน่งที่ตั้งของมัสยิดทั้ง 39 แห่งจะนำไปสู่การศึกษาในด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับชาวมุสลิม เนื่องจากชาวมุสลิมจะมาประกอบศาสนกิจตามหลักศาสนาที่มีมัสยิด รวมถึงการทำกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับศาสนาเช่นการดูแลซ่อมแซมมัสยิด การรวมกลุ่มดังกล่าวจะสามารถรวบรวมข้อมูลต่างๆ จากผู้ที่มามัสยิด ทราบถึงแหล่งที่พักอาศัย ซึ่งจะเป็นขั้นต้นของการศึกษาวิถีชีวิตรวมถึงการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของชาวมุสลิมต่อไป

2. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและการตลาด

2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

อบเชย วงศ์ทอง (2546 : 3) กล่าวว่าอาหารกึ่งสำเร็จรูปเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของคนเรามากขึ้น เนื่องจากสภาพการดำรงชีวิตในปัจจุบันตกอยู่ในภาวะเร่งรีบ แข่งกับเวลา ผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปจึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่มีความนิยมนิยมอย่างมาก เพราะใช้เวลาในการเตรียมไม่มากและกรรมวิธีในการปรุงก็ไม่ยุ่งยาก อาหารกึ่งสำเร็จรูปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 210 พ.ศ.2543 หมายถึงอาหารที่ผ่านกรรมวิธีอย่างง่าย ๆ ใช้ระยะเวลาไม่นาน เช่น โดยการเติมน้ำร้อนหรือต้มเพียงไม่กี่นาที ก็สามารถนำมารับประทานได้แล้ว

ได้แบ่งอาหารกึ่งสำเร็จรูปออกเป็น 4 ชนิด คือ

ประเภทที่หนึ่ง ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง

ประเภทที่สอง ได้แก่ ข้าวต้ม และโจ๊กที่ปรุงแต่ง

ประเภทที่สาม ได้แก่ แกงจืด และซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผงหรือชนิดแห้ง

ประเภทที่สี่ ได้แก่ แกง และน้ำพริกแกงต่างๆ

ในเรื่องของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนั้น รุจิรา สัมมะสุด (2540 :120-121) ได้กล่าวถึงอาหารกึ่งสำเร็จรูปประเภทบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป แต่เดิมการผลิตเส้นหมี่ เส้นก๋วยเตี๋ยว และเส้นบะหมี่ เป็นการผลิตแบบสดๆ และค้างคืนได้เพียง 1-2 วัน ประวัติการเริ่มต้นผลิตไม่เป็นที่แน่ชัดว่าเริ่มตั้งแต่เมื่อใด แต่เข้าใจว่าชาวจีนที่อพยพเข้ามาในประเทศไทยเป็นผู้นำเอาเทคนิคเข้ามาเผยแพร่ ในระยะแรกผลิตเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนเท่านั้น และต้องอาศัยประสบการณ์ไม่มีการตรวจสอบคุณภาพ ดังนั้นคุณภาพจึงไม่แน่นอน และมีตลาดที่จำกัด ต่อมาได้มีการปรับใช้เครื่องจักร การผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมีกรรมวิธีการผลิตที่รวดเร็ว มีการนำเครื่องจักรเข้ามาใช้แทนแรงงาน ปรับปรุงเครื่องจักรให้ทันสมัย รวมทั้งสามารถส่งผลผลิตนั้นออกไปจำหน่ายในต่างประเทศด้วย ในปัจจุบันประเทศไทยมีโรงงานที่ผลิตเส้นหมี่และบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหลายแห่ง ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

ในด้านของส่วนประกอบของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป พงศธร สังข์เผือก (2535 : 74-75) ได้กล่าวถึงบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปไว้ว่า บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนั้น มีส่วนผสมของแป้งสาลีประมาณร้อยละ 7 และได้ไขมันจากการที่นำแป้งสาลีไปทอดถึงประมาณร้อยละ 16 ที่เหลือเป็นส่วนประกอบอื่นๆ เช่น น้ำเกลือ ร้อยละ 7 และในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจะมีการใส่ผงชูรส (monosodium glutamate) อยู่ด้วยประมาณ 0.65 กรัม คุณค่าทางอาหารของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนี้มีไม่มาก โปรตีนในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ได้นั้น

ไม่ได้เป็นโปรตีนที่ดี หรือมีประโยชน์ต่อร่างกายนักเพราะเป็นโปรตีนที่ได้จากแป้งสาลี และกรดอะมิโนก็ไม่ได้อยู่ในส่วนที่เหมาะสมเหมือนกับโปรตีนที่ได้จากเนื้อสัตว์และไข่ และพลังงานที่ได้จากแป้งและไขมันก็มีไม่มากเช่นกัน

จากการตรวจสอบ พบว่า ส่วนประกอบที่สำคัญในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 100 กรัม (ประมาณ 2 ชอง) จะให้พลังงาน 430 แคลอรี โปรตีน 12 กรัม ไขมัน 16 กรัม คาร์โบไฮเดรต (แป้ง) ประมาณ 60 กรัม เกลือแร่ 5 กรัม และน้ำหรือความชื้นประมาณ 5 กรัม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 1 ชอง จะได้พลังงานประมาณ 235 แคลอรี และคิดเป็นโปรตีนประมาณ 6-7 กรัม ให้ไขมัน 9 กรัม ให้คาร์โบไฮเดรต 33 กรัม

ด้านการผลิตและการควบคุม นั้น บริษัทโรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย (waiwai.co.th 2546: Online) กล่าวถึงการผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปว่า ได้มีการควบคุมดูแลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเช่น คุณภาพของผลิตภัณฑ์จะอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของกระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงอุตสาหกรรม และขณะเดียวกันบริษัทยังมีฝ่ายวิจัยและพัฒนา กับฝ่ายตรวจสอบคุณภาพสินค้า เพื่อทำการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสินค้าให้ได้ตรงตามมาตรฐาน

2.2 งานวิจัยเกี่ยวกับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

ชานินทร์ ศรีสุวรรณภานุ และอารีรัตน์ อุ่นชน (2534 : บทคัดย่อ) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของนักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่น ปีการศึกษา 2534 ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่น ปีการศึกษา 2534 นิยมบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปค่อนข้างแพร่หลายเป็นจำนวนมากถึง ร้อยละ 90.5 โดยบริโภคต่อเดือนต่อคนเท่ากับ 5.77 ห่อ ตราของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ผู้บริโภคนิยมมากที่สุดคือ ตรามามา และรสชาติที่นิยมมากที่สุดคือ รสต้มยำ เหตุผลที่ผู้บริโภคนิยมรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมากเพราะเห็นว่าสะดวกในการรับประทาน ราคาเหมาะสมและการบรรจุหีบห่อเหมาะสม ซึ่งเช่นเดียวกับการศึกษาของ สุรสิทธิ์ กัลยานนท์ (2543 : 5 -11) ได้ศึกษาพฤติกรรมการซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ยี่ห้อที่ซื้อเป็นอันดับหนึ่งคือ มามา รองลงมาคือ ไวไว และ ยำยำ ตามลำดับ ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อคือ เรื่องความสะดวกในการบริโภค เชื่อถือในตราหีบห่อ ความสะดวกในการพกพาและมีราคาถูก โดยจะซื้อจากร้านค้าสะดวกซื้อที่ใกล้ที่พักมากที่สุด รองลงมาคือร้านชำและไฮเปอร์มาเก็ตตามลำดับ ส่วน ดำรง วิวัฒนาไพบลย์ลาภ (2525 : 121) ได้ทำวิจัยทัศนคติของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครที่มีต่อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป สรุปได้ว่า องค์ประกอบในการพิจารณาเพื่อตัดสินใจซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่สำคัญที่สุดคือ รสชาติ ส่วนการจำหน่ายบะหมี่ในราคาต่อชองที่แตกต่างกันจะทำให้ได้ลูกค้าหลายกลุ่ม ผู้บริโภคจะซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ร้านค้าที่ใกล้บ้านที่สุดในด้านการโฆษณาเป็นปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภครู้จักกับรสชาติใหม่ๆ ของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และได้มีข้อเสนอแนะว่า สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปคือ ความสะดวกในการปรุง มีคุณค่าทางอาหาร ราคาพอเหมาะ และมีรายการส่งเสริมการขาย (Consumer Promotion)

2.3 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการตลาด

สุวรรณดี ไชยวรุณ (2544 : 17) ผู้จัดการฝ่ายการตลาด 3 บริษัท อายโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด ผู้ผลิตจำหน่ายบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป “ ยำยำ ” ซึ่งเปิดเผยว่า บริษัทได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ ยำยำ ” ต้มยำกุ้ง ใหม่ทั้งหมดไม่ว่าจะเป็นรูปแบบและสัณฐานภาพ รวมถึงรสต้มยำที่เข้มข้น มีความเปรี้ยวเพิ่มมากขึ้น มีกลิ่นหอมของเครื่องต้มยำ ตะไคร้ และ ใบมะกรูด และ สุขัย ตันติยาสวัสดิกุล (2544 : 17) รักษาการผู้จัดการฝ่ายการตลาด บริษัทโรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด กล่าวว่าการทำตลาดของ “ไวไว” ในช่วง 1-2 ปีที่ผ่านมา เน้นนโยบายการเป็นผู้นำด้านนวัตกรรมของตลาดบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในรสใหม่ ได้แก่ ไวไวคิก รสพริกเผา รสต้มโคล้ง รสลูกชิ้นปลา พร้อมทั้งแผนพัฒนาธุรกิจเข้ามาเพิ่มทำการศึกษาความต้องการของ ผู้บริโภค และสร้างโอกาสทางการตลาดซึ่งจากการศึกษาพบว่าแนวโน้มของพฤติกรรมผู้บริโภค ยังคงยึดติดกับบะหมี่ในรสที่จัดจ้านหรือในกลุ่มบะหมี่รสต้มยำ เช่นเดียวกับ เพ็ญภา ธนสารศิลป์ (2544 : 8) กรรมการบริษัท สหพัฒน์พิบูล จำกัด (มหาชน) ผู้จัดการจำหน่ายบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป “มาม่า” กล่าวว่า บริษัทได้ทำการวิจัยถึงความต้องการของผู้บริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป พบว่า รสชาติที่ชื่นชอบของคนไทย คือ รสต้มยำ เนื่องจากมีรสจัด ดังนั้น “มาม่า” จึงได้ทำการวิจัยและพัฒนาบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป มาม่า รสหมูต้มยำ ขึ้นมารองรับตลาด โดยเน้นรสชาติให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และ เพ็ญภา ธนสารศิลป์ (2544 : 13) ยังได้กล่าวถึงการออกรสชาติใหม่ว่า มาม่าได้เปิดตัวมาม่ารสโปะแตกออกสู่ตลาดเป็นเจ้าแรก ซึ่งมีรสที่เข้มข้นด้วยเครื่องเทศที่ใช้ปรุงโปะแตกจริง ๆ โดยมาม่าได้ทุ่มงบประมาณโฆษณา ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการขายเพื่อเปิดตัวมาม่ารสใหม่นี้จำนวน 50 ล้านบาท

ในส่วนของการแข่งขันส่วนแบ่งการตลาดนั้น อภินันท์ ทรัพย์ไพศาล (2545 : 31) กล่าวว่าความทุ่มเทของไวไวในการยึดครองพื้นที่และส่วนแบ่งในตลาดบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในขณะนี้ได้พยายามเป็นอย่างมาก เพื่อที่จะขึ้นสู่อันดับหนึ่งแต่สินค้าประเภทนี้สามารถทดแทนกันได้ แม้ว่าชื่อ มาม่า จะกลายเป็นชื่อสามัญของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปไปแล้วก็ตาม สิ่งที่ ไวไว กำลังทำอยู่ขณะนี้คือการทำการตลาดเชิงรุกด้วยการออกรสใหม่ ๆ อย่างต่อเนื่อง ปรับเปลี่ยนสีสนับรจกัณฑ์ ช่วงชิงทุกตลาดและทุกระ และการใช้ฟรีเซ็นเตอร์นักชิมนักปรุงอาหารที่มีชื่อเสียงก็เป็นเรื่องหนึ่งที่ไวไวนำมาใช้ในการแข่งขัน โอภาส เรืองธัมมกิจ (2546 : 28) รองผู้อำนวยการฝ่ายบริการลูกค้า บริษัทวิจัย เอซี นีลเสน ประเทศไทย กล่าวว่า เอซี นีลเสน 12 ประเทศในภูมิภาคเอเชีย ประกอบด้วย ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ ฮองกง เกาหลีใต้ จีน ไต้หวัน สิงคโปร์ มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ เวียดนาม และไทย ได้สำรวจผู้บริโภคในภูมิภาคนี้ เกี่ยวกับพฤติกรรมการจับจ่ายใช้สอย (Shopper Trends) พบว่า การซื้อสินค้าจะกระจายอยู่ในทุกรูปแบบค้าปลีก ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของผู้บริโภคที่ต้องการสินค้าประเภทไหน ผลการวิจัยระบุว่าทั้งตลาดสด และโมเดิร์นเทรดมีความสำคัญและเติบโตไปพร้อมกัน โดยปัจจัยการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้บริโภคอันดับหนึ่งมาจากทำเลที่ตั้ง คือมากถึงร้อยละ

ในส่วนของการแข่งขันทางการตลาดของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคนั้น พัทธ พะเนียงเวทย์ (2546) กล่าวว่าจะมีการปรับแผนการตลาดของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในแต่ละภูมิภาค โดยจะมีการทำตลาดแบบเฉพาะเจาะจงในท้องถิ่นนั้นๆ

(Regional Distribution) ไม่ใช่เป็นการขายรวมทั่วประเทศ เช่น ภาคเหนือจะเป็นรสข้าวซอย ที่ปรับการตลาดแบบนี้เนื่องจากตลาดบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในปัจจุบันเริ่มอิ่มตัว แม้จะมีรสชาติใหม่ๆเข้ามาอย่างต่อเนื่องแต่ในที่สุดผู้บริโภคก็จะกลับมาบริโภครสชาติยอดนิยมคือรสต้มยำ และรสหมูสับเหมือนเดิม ดังนั้นมาม่าจึงได้ลดการผลิตจำนวนรสชาติที่มีกว่า 10 รส ให้เหลือเพียง 6 รสชาติ และมาม่าจะเตรียมผลิตบะหมี่สูตรไม่มีผงชูรส โดยจะเพิ่มส่วนผสมที่เป็นซูเปอร์ฟู้ด เพื่อรองรับกับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ และสุขภาพ ดันตียาสวัสดิกุล (2546) กล่าวว่าบะหมี่ไวไว มีนโยบายจะผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพ สำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ เนื่องจากกลุ่มนี้จะบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปน้อยมาก จะเน้นการรับประทานผัก ผลไม้ และอาหารสดมากกว่า และหากจะเลือกรับประทานก็จะเลือกที่สะดวกในการรับประทานมากกว่าเหตุผลอื่น พัทธ พะเนียงเวทย์ (2544 : 9) กรรมการผู้อำนวยการ บริษัทไทยเพรซิเดนทึ่ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมาม่าได้เปิดเผยว่า ขณะนี้บริษัทได้ออกสินค้าใหม่เป็นบะหมี่กึ่ง-สำเร็จรูปที่ผลิตขึ้นเพื่อชาวมุสลิมภายใต้ตราใหม่ "รุสกี" ซึ่งมีความหมายว่า ของประทานจากพระเจ้า มีทุนจดทะเบียน 120 ล้านบาท จะมีนาย วันมูหะหมัด นอร์ มะทา มาเป็นที่ปรึกษา ทั้งนี้สาเหตุที่หันมาบุกตลาดดังกล่าว เนื่องจากผลการทำวิจัยตลอดมากกว่า 1 ปี พบว่าเป็นตลาดค่อนข้างใหญ่มีประชากรที่เป็นมุสลิม จำนวนถึง 1 ใน 4 ของประชากรโลก และยังพบว่าในประเทศไทยมีประชากรที่เป็นมุสลิม ถึง ร้อยละ 10 ของประชากรในประเทศทั้งหมด และเป็นตลาดที่ถูกมองข้ามมาโดยตลอด อย่างไรก็ตามมีหลายบริษัทที่ทำบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเพื่อชาวมุสลิม แต่เป็นการทำตลาดที่ไม่จริงจังสำหรับบริษัทถือว่าเป็นเจ้าแรกที่ผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเพื่อชาวมุสลิม ที่มีการดูแลเริ่มตั้งแต่โครงสร้างการผลิตโดยการแยกโรงงานออกมาโดยเฉพาะ ซึ่งใช้เงินลงทุน 500 ล้านบาท สร้างโรงงานใหม่ขึ้นที่ อำเภอลพบุรี จังหวัดระยอง บนเนื้อที่กว่า 70 ไร่ มีกำลังผลิต 8.2 แสนซองต่อวัน มีการปิดทางระหว่างโรงงานมาม่ากับรุสกี รวมถึงผู้บริหาร คนคุมเครื่อง ฝ่ายขายจะเป็นชาวมุสลิมทั้งหมด และภายในโรงงานมีห้องละหมาดด้วย ทางบริษัทได้มีการขอตรา ฮาลาล ทั้งจากประเทศไทยและมาเลเซีย

บริษัทมาไวฟู้ดส์ (mawaifoods.com. 2546:Online) ได้มีการเปิดตัวบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลรสต้มยำกึ่ง ในงานเมาลิดกลางแห่งประเทศไทยในปี พ.ศ. 2545 เพื่อให้ชาวมุสลิมได้ทดลองชิม ซึ่งรสต้มยำเป็นรสชาติใหม่ของบริษัทมาไวที่ผลิตและจำหน่ายบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลโดยก่อนหน้านี้มีเฉพาะรสเนื้อวัว รสไก่ รสเปิดพะโล้ และรสทะเล

นับจากปี พ.ศ. 2515 ซึ่งมีการนำเข้ามาจัดจำหน่ายในประเทศ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้มีการพัฒนาในด้านต่างๆ ขึ้นเรื่อยๆ ทั้งด้านรสชาติ เส้น บรรจุภัณฑ์ มีการแข่งขันด้านการตลาดในรูปแบบต่างๆ การศึกษาบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ผลิตขึ้นมาเฉพาะกลุ่มผู้บริโภค เช่นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลซึ่งเน้นสำหรับผู้บริโภคที่เป็นชาวมุสลิมจะเป็นแนวทางหนึ่งในการพัฒนาสินค้าให้

ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค รวมถึงเป็นช่องทางการกระจายสินค้าให้ผู้บริโภคได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว

3. อาหารภาคใต้ อาหารอิสลามและพฤติกรรมผู้บริโภค

3.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารภาคใต้

อำเภอ โสรังจะพันธ์ (2536 : 1-10) กล่าวถึงประเทศไทยโดยได้แบ่งออกเป็น 4 ภาค ตามลักษณะภูมิศาสตร์ ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคกลาง และภาคใต้ ในแต่ละภาคมีขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมการกินที่แตกต่างกัน

เนื่องจากภาคใต้มีลักษณะเป็นแหลมยื่นไปในทะเลทั้งสองด้าน คือ ด้านฝั่งทะเลตะวันออกและฝั่งทะเลตะวันตก มีภูเขาบ้าง สำหรับพื้นที่ราบจะทำการเพาะปลูก พืชที่ปลูกส่วนใหญ่เป็นพืชเศรษฐกิจ ได้แก่ยางพารา ปาล์มน้ำมัน และสวนผลไม้ ส่วนการทำนามีน้อย พืชผักที่เป็นอาหารมีปลูกน้อย ส่วนใหญ่จะซื้อจากภาคอื่นๆ ส่วนที่ปลูกมาก คือ มะพร้าว คนภาคใต้จึงนิยมอาหารใส่กะทิมากกว่าภาคอื่นๆ นอกจากนั้นคนในภาคใต้นิยมกินข้าวเจ้ากับปลามากกว่าอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ส่วนผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ภาคใต้มีมากมายหลายชนิด เพราะอยู่ในเขตร้อนชื้น ฝนตกชุกตลอดปี และยังมีผลไม้ให้กินได้ตลอดปี อาหารท้องถิ่นภาคใต้เป็นวัฒนธรรมการกินที่สืบทอดกันมานาน อาหารแต่ละชนิดมีตำรับ และเทคนิค วิธีการปรุงที่ต้องอาศัยประสบการณ์ ทั้งนี้เนื่องจากอาหารท้องถิ่นภาคใต้บางอย่างปรุงจากพืชที่มีพิษ ถ้าไม่รู้จักรกรมวิธีการปรุงจะเป็นอันตรายได้

สิ่งที่นิยมนำมาปรุงอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ได้แก่

- พืชผัก เนื่องจากมีภูมิอากาศร้อนชื้น มีฝนตกชุก จึงมีพืชผักชนิดต่างๆ ขึ้นอยู่มาก และสามารถนำมาประกอบอาหารได้ ซึ่งเป็นพืชผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ
- เนื้อสัตว์ คนภาคใต้นิยมกินปลาทะเลมากกว่าปลาน้ำจืดเพราะอยู่ใกล้ทะเลหาปลาได้ง่าย ราคาไม่แพง
- ผลไม้ สำหรับผลไม้ที่นิยมนำมาปรุงอาหารได้แก่ ลางสาด กระท้อน ส้มโอ มะมุด มะละกอ มะปราง มะไฟ มะเฟือง มะม่วง ขนุน สับปะรด เป็นต้น

รสชาติอาหารท้องถิ่นภาคใต้ คนภาคใต้นิยมอาหารที่มีรสเผ็ดจัด เค็ม เปรี้ยว เช่น แกงเหลือง แกงพุงปลา รสเปรี้ยวของอาหารภาคใต้ได้จาก มะขามสด ระกำ มะปริง มะปราง และส้มทุกชนิดที่ขึ้นในภาคใต้โดยเฉพาะส้มแขก อาหารหวานในจังหวัดสงขลาจะมีรสหวานกว่าจังหวัดอื่นๆ รวมทั้งอาหารหวานที่มีรสหวานจัดมากกว่าจังหวัดอื่นๆอีกเช่นกัน

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวภูเก็ต อาหารส่วนใหญ่ของชาวจังหวัดภูเก็ตจะเน้นไปทางด้านอาหารจีน ซึ่งมีลักษณะเฉพาะของจังหวัดภูเก็ตเอง นอกจากนี้ในการรับประทานอาหารเข้า ชาวจังหวัดภูเก็ตจะนิยมรับประทานเป็น ขนม น้ำชา-กาแฟ หรือขนมจีน แทนการรับประทานข้าว อาหารที่มีลักษณะเฉพาะของชาวภูเก็ต ได้แก่ หมี่ฮกเกี้ยน หมี่หุ่นปาฉ่าง หมี่สั่ว กาหรี ไหมขวัญ โอวต้าว ปอเปี๊ยะสด ขนมจีน น้ำซุบหย่า น้ำพริกกุ้งเสียบ และ แกงพุงปลา เป็นต้น สำหรับขนมหวาน ได้แก่ โอเอ๋ว ดูโบ้ เกียมโก้ย และอาโป่ง ฯลฯ นอกจากนี้ภูเก็ตมีน้ำจิ้มมะม่วงที่เป็น

ลักษณะเฉพาะ คือ คล้ายน้ำปลาหวาน แต่ประกอบจากกะปิ น้ำตาลและซีอิ๊วดำแทนน้ำปลา เรียกว่า เกลิอเคย (phuket.go.th.2546:Online)

3.2 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารอิสลาม

ตลาดของอาหารอิสลามนั้น ศูนย์วิจัยกสิกรไทย (2544) อ้างอิงโดย halalthailand.com.Online ได้กล่าวถึงอาหารอิสลามที่มีเครื่องหมายฮาลาลว่า เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม และต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ตลาดอาหารฮาลาลของชาวมุสลิมเป็นตลาดใหญ่และมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ประชากรที่เป็นมุสลิมมีกระจายอยู่ 160 ประเทศทั่วโลก บริโภคอาหารมากกว่าปีละ 350,000 ล้านบาท ประเทศไทยส่งออกอาหารฮาลาลมานาน เริ่มจากการให้ตราฮาลาลกับผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ส่งออก การใช้เครื่องหมายฮาลาลบนฉลากของผลิตภัณฑ์ฮาลาลทุกชนิดมีบทบาทสำคัญในการเลือกซื้อของผู้บริโภค กลุ่มตลาดอาหารฮาลาลของไทย ซึ่งเป็นเป้าหมายในต่างประเทศที่มีกำลังซื้อสูงและผู้ส่งออกไทยสามารถเข้าไปทำตลาดได้ คือ แอลจีเรีย อียิปต์ อิหร่าน จอร์แดน คูเวต ตุรกี เยเมน อินเดีย ปากีสถาน อินโดนีเซีย มาเลเซีย ออสเตรเลีย และโปแลนด์ เช่นเดียวกับ นิติภูมิ นวรัตน์ (2545) อ้างอิงโดย halalthailand.com.Online กล่าวถึงอาหารฮาลาลว่าไม่ใช่เป็นอาหารที่บริโภคได้เฉพาะมุสลิม ผู้ที่นับถือศาสนาอื่นก็สามารถบริโภคได้ และตลาดสินค้าฮาลาลก็เป็นตลาดใหญ่เพราะมีมุสลิมกระจายอยู่ทั่วโลก และ อัสมา (Asma 2546) จาก mugroup.com.Online กล่าวถึงอิทธิพลของตราฮาลาลต่อการประกอบธุรกิจว่า กำลังซื้อของมุสลิมมีอยู่มาก และมุสลิมจะเลือกซื้อสินค้าที่มีตราฮาลาลเท่านั้น ตราฮาลาลจึงกลายเป็นมาตรฐานหนึ่งในการแข่งขันทางการค้าระหว่างประเทศ รวมถึงมาตรการกีดกันทางการค้าในบางประเทศ ผู้ผลิตอาหารฮาลาลสามารถขยายตลาดได้อย่างง่ายดาย เพียงศึกษาและทำความเข้าใจกับหลักการและวัฒนธรรมของมุสลิม ซึ่งถ้าสามารถปฏิบัติตามหลักอย่างเคร่งครัดจนได้รับการรับรองฮาลาลก็จะสามารถทำตลาดมุสลิมในทั่วโลกได้ และยิ่งจะแสดงให้เห็นถึง การให้ความสำคัญกับชนมุสลิม การยึดมั่นในการปฏิบัติตามหลักการอิสลามในส่วนการผลิต การรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความสะอาดและโภชนาการ การรับรู้และเข้าใจถึงวัฒนธรรมรวมถึงการช่วยให้ผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมได้แยกแยะและมั่นใจในการบริโภคได้

ในส่วนของงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารฮาลาลนั้น นันทิยา กัมพลานนท์ (2543 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การตลาดอุตสาหกรรมอาหารมุสลิม ภายใต้เครื่องหมาย “ฮาลาล” ผลการศึกษาพบว่า สามารถจำแนกตามส่วนประสมการตลาดได้เป็น 3 ด้านคือด้านผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภค และผู้ค้าปลีกซึ่งในส่วนผู้บริโภคและผู้ค้าปลีกมีความคิดเห็นว่า ผลิตภัณฑ์ยังไม่หลากหลายและเพียงพอกับความต้องการ พร้อมทั้ง ต้องการให้มีความสะอาดและปลอดภัยในการบริโภค เครื่องหมาย “ฮาลาล” ที่บรรจุภัณฑ์ต้องมีความชัดเจนและสังเกตได้ง่าย ให้การผลิตปฏิบัติตามข้อกำหนดของศาสนาอย่างเคร่งครัด ด้านราคา ผู้ค้าปลีกและผู้บริโภคมีความคิดเห็นในการตั้งราคาควรสอดคล้องกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายผู้บริโภคมีความต้องการให้เพิ่มสถานที่การจัดจำหน่ายโดยต้องการให้จำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ผู้ค้าปลีกมีความต้องการให้มีศูนย์กลางการกระจายสินค้า

ผู้ประกอบการ มีความเห็นว่าการจัดจำหน่ายในห้างสรรพสินค้ามีเงื่อนไขแรกเข้าที่ผู้ประกอบการเข้าถึงได้ยาก ด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้บริโภค ผู้ค้าปลีก และผู้ประกอบการ มีความเห็นสอดคล้องกันในด้าน ขาดการโฆษณาและการประชาสัมพันธ์

ในภาครัฐนั้น สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (pattani.com 2546:Online) ได้รับมอบหมายให้เป็นหน่วยงานเจ้าภาพในการจัดทำแผนงบประมาณ การส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลให้เป็นสินค้าส่งออก โดยประกอบด้วยแผนหลัก 3 แผน ได้แก่

- 1) แผนพัฒนาการตลาด มีกิจกรรมที่จะดำเนินการ คือ ศึกษาและติดตามการตลาดอาหารฮาลาลในประเทศเป้าหมาย เผยแพร่และประชาสัมพันธ์สินค้าอาหารฮาลาลในต่างประเทศ
- 2) แผนพัฒนาการผลิตและส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้มีกิจกรรมที่จะดำเนินการ คือ วิจัยและพัฒนาพันธุ์โคพื้นเมืองและการแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะเนื้อและแพะนม พัฒนามาตรฐานอาหารฮาลาลและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ จัดตั้งนิคมอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลจำนวน 15 โครงการ

3) แผนปรับปรุงกลไกการรับรองมาตรฐานฮาลาล ประสานความร่วมมือกับองค์กรฮาลาลในต่างประเทศ และจัดตั้งสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล

ยูซุป กือร.ฏอวี แปลโดย บรรจง บินกาเซิน (2539 : 67-109) กล่าวถึงอาหารอิสลามและข้อห้ามในด้านการรับประทานไว้ว่า

1. ห้ามกินสัตว์ที่ตายเอง
2. ห้ามกินเลือด
3. ห้ามกินหมู
4. ห้ามกินสัตว์ที่ถูกเชือดโดยผู้เชือดกล่าวนามอื่นนอกเหนือจากอัลเลาะห์
5. ห้ามกินสัตว์ที่ถูกบูชายัญ
6. ห้ามดื่มสิ่งมีนเมา / เสพยาเสพติด
7. ห้ามกินหรือดื่มสิ่งที่ก่อให้เกิดอันตรายไม่ว่าจะตายทันทีหรือค่อยๆ ตาย เช่นยาพิษ หรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือเป็นโทษต่อร่างกาย
8. ไม่ห้ามกินอาหารที่มาจากพืช
9. ให้กินอาหารทะเลและแมลงประเภทที่กักตักได้

และ มานี ชูไทย (2544 : 342) ได้ศึกษาหลักการอิสลามที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติตนทางด้านสุขภาพและการสาธารณสุข โดยกล่าวไว้ว่า อิสลามได้สอนเกี่ยวกับเรื่องสุขภาพและการสาธารณสุขไว้อย่างละเอียดละออทุกแง่มุม เช่นด้านความสะอาด การส่งเสริมสุขภาพและรักษาสุขภาพ ด้านโภชนาการ ซึ่งด้านโภชนาการนั้นกล่าวถึงอาหารที่อิสลามอนุมัติให้บริโภคได้ที่มี 2 จุดมุ่งหมาย คือ เพื่อสุขภาพ และ สำนึกในพระผู้เป็นเจ้า (อัลเลาะห์)

หลักการรับรองอาหารฮาลาลนั้น สำนักจุฬาราชมนตรี (2543) อ้างอิงโดย muslimthai.com.Online ให้ความหมายอาหารฮาลาลกับมาตรฐานการรับรองว่าอาหารฮาลาล หมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารซึ่งผลิตขึ้นถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม มุสลิมสามารถบริโภคได้ โดยคำนึงถึงความสะอาด มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ

ข้อกำหนดในการผลิตอาหารฮาลาล

1. วัตถุประสงค์ กระบวนการผลิต การบรรจุ การรักษาจะต้องฮาลาลทุกขั้นตอน
2. สถานที่ผลิตอาหารฮาลาลจะต้องไม่ปะปนกับการผลิตอาหารที่หะรอม(ห้ามมุสลิมบริโภค) ในทุกขั้นตอนตั้งแต่การเตรียม การผลิต กระบวนการผลิต และการเก็บรักษา
3. เครื่องจักร เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมการผลิต กระบวนการผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษาจะต้องสะอาดตามหลักการของศาสนาอิสลาม
4. เนื้อสัตว์ พืช เครื่องดื่มที่ไม่อนุญาตให้นำมาประกอบเป็นอาหารฮาลาล
 - สุนัข สุกร หมูป่า งามู ลิง สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารและมีเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี เป็นต้น และสัตว์อื่นที่มีลักษณะคล้ายกัน
 - สัตว์มีพิษ สัตว์นำโรค เช่น ตะขาบ แมลงป่อง หนู เป็นต้น
 - สัตว์ที่นำรังเกียจ เช่น หนอน แมลงวัน เหา เป็นต้น
 - สัตว์ที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
 - สัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่าตามหลักการศาสนาอิสลาม เช่น ผึ้ง มด นกหัวขวาน
 - สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับ ลา
 - สัตว์อื่นๆที่ไม่ได้เชือดตามหลักการของอิสลาม
 - พืชที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
 - เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หรือมีส่วนประกอบที่เป็นอันตรายและมีพิษ
5. วิธีการเชือดหรือฆ่าสัตว์
 - คนเชือดต้องเป็นมุสลิมและมีความรู้เกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามหลักศาสนาอิสลาม
 - เป็นสัตว์ที่อิสลามกำหนดให้เชือดได้
 - เป็นสัตว์ที่ยังมีชีวิตอยู่ขณะที่เชือด
 - ขณะเชือดต้องให้หัวของสัตว์หันไปทางกิบลัต (สำหรับประเทศไทยคือ ทิศตะวันตก)
 - ผู้เชือดต้องกล่าวว่า "บิสมิลลาห์"(ด้วยพระนามของอัลลอฮ์)ก่อนลงมือเชือด
 - มีดที่ใช้เชือดต้องคมและต้องเชือดจนเสร็จสิ้นโดยไม่ดึงมือออก
 - การเชือดต้องให้หลอดเลือดและเส้นเลือดดำที่คอหอยสัตว์ขาด

การศึกษาเกี่ยวกับอาหารฮาลาล วินัย ดะห์ลัน และคณะ (2542) ได้ศึกษาการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตเพื่อจัดเตรียมอาหารฮาลาลในทางอุตสาหกรรมและพาณิชย์ โดย

พิจารณาอันตรายที่จะก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยของผู้บริโภคทั่วไปและความถูกต้องเหมาะสมในการบริโภคของมุสลิม โดยมีหน่วยงานที่ให้การรับรองคือ คณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งอาหารดังกล่าวต้องได้ฮาลาล คือได้การรับรองว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นเป็นที่ยอมรับของมุสลิม และ หะลอม คือเป็นสิ่งที่ไม่อนุมัติตามหลักศาสนา

ในด้านความนิยมเกี่ยวกับอาหารอิสลามของคนไทยโดยทั่วไปนั้น รัฐธรรมนูญ (2542 :3-9) ได้กล่าวถึง อาหารว่าง 4 ภาค โดย อธิบายวิธีการประกอบอาหารของภาคต่างๆ ไว้ และกล่าวถึงอาหารว่างที่นิยมรับประทานโดยทั่วไป คือ ก๋วยเตี๋ยวแชก ที่ใช้เส้นบะหมี่มาปรุงกับเนื้อวัวน้ำกะทิ ผงกะหรี่ และเครื่องเทศต่างๆ เช่น กระวานคั่ว กานพลูคั่ว ลูกจันทน์คั่วป่น เมล็ดผักชีคั่วป่น ยี่หระ เป็นต้น และ นายเปรี้ยวหวาน (2541) ได้รวบรวมเกี่ยวกับสูตรการปรุงบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เพื่อให้บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมีคุณค่าทางอาหารเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียวไม่มีคุณค่าทางอาหารเพียงพอต่อการบริโภคในชีวิตประจำวัน โดยได้รวบรวมสูตรการปรุงไว้เป็น 5 ประเภท คือ ประเภทผัด ประเภทน้ำ ประเภทราดหน้า ประเภทแห้ง และประเภทม้งสวิรติ ได้แบ่งเป็นสูตรการปรุง 85 สูตร เช่น บะหมี่ผัดอิสลาม บะหมี่แชก บะหมี่กะทิ เป็นต้น

นอกจากจะคำนึงถึงความอร่อยในรสชาติเหมือนอาหารโดยทั่วไปแล้ว อาหารมุสลิมยังต้องยึดหลักในความถูกต้องตามหลักทางศาสนาทั้งด้านขั้นตอนของการประกอบอาหารและวัตถุดิบที่นำมาใช้ ปัจจุบันการรับประทานอาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปเข้ามามีบทบาทในครอบครัวมากขึ้น การรับรองความถูกต้องในอาหารดังกล่าวจึงมีความสำคัญต่อการเลือกรับประทานของชาวมุสลิม อาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาลซึ่งหมายถึงการอนุมัติแล้วว่าถูกต้องตามหลักศาสนาจึงจำเป็นที่จะต้องมีการพัฒนาในทุกๆด้านเพื่อตอบสนองกับความต้องการของผู้บริโภคให้ได้รับความมั่นใจว่ามีคุณค่าเหมาะสมแก่การเลือกรับประทาน

3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารอิสลามและพฤติกรรมผู้บริโภค

กิตติ เจ็ดรังษี (2542 : บทคัดย่อ) ได้สำรวจการผลิตและบริโภคอาหารอิสลามในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ เพื่อพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรม โดยสำรวจเบื้องต้นในด้านการผลิตจำหน่าย และการบริโภคอาหารมุสลิมฮาลาล ผลการสำรวจจำแนกอาหารได้ 3 ประเภท คือ อาหารแชกเคียว เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารพื้นบ้าน ซึ่งกลุ่มผู้ผลิตมีศักยภาพที่จะผลิตอาหารมุสลิมฮาลาลในเชิงอุตสาหกรรมได้นั้นมีมากพอสมควร โดยอุปสรรคคือการขาดแคลนเงินทุน ขาดความต่อเนื่องในการให้ความรู้ด้านการจัดการ เทคโนโลยีการผลิตและบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งด้านการตลาด

สถาบันวิจัยโภชนาการ (2530 : 100) ได้ศึกษาพฤติกรรมการกินของคนไทย โดยทำการศึกษาทั่วประเทศ ภาคละ 24 หมู่บ้าน ยกเว้นภาคใต้ซึ่งเลือกศึกษาเพียง 8 หมู่บ้าน โดยในภาคใต้นั้นมีเกณฑ์ในการเลือกหมู่บ้านคือความใกล้เคียงกับใกล้เคียง ดิตทะเลกับห่างทะเล และนับถือศาสนาพุทธกับศาสนาอิสลาม ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการกินของคนไทยมา

จาก วัฒนธรรม ประเพณี และประสบการณ์ เช่นเดียวกับ วันนูริมะห์ ดิษฐาภินันท์ (2542 : 4, 19) ได้ทำโครงการมุสลิมกับงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข โดยใช้มัสยิดเป็นศูนย์กลาง สรุปได้ว่า วิถีชีวิตและพฤติกรรมกรรมการบริโภคของประชาชนที่นับถือศาสนาอิสลามมีความแตกต่างจากกลุ่มอื่นๆ เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากศาสนากำหนด ส่วนงานวิจัยของ ภรณ์ หิรัญวรชาติ (2542 : 78,79) กล่าวว่าชุมชนชาวมุสลิมภาคใต้ทั่วไปจะมีอาหารประจำที่นิยมรับประทานคือน้ำบูดู ซึ่งมีอยู่ 2 ชนิด คือ บูดูแบบเค็ม สำหรับปรุงแล้วใช้ผักสดจิ้มรับประทานกับข้าวสวย และบูดูแบบหวาน ใช้คลุกข้าวต้ม (นาซิกาบู) ได้จากการหมักปลา โดยการนำปลาทะเลสดมาล้างให้สะอาดผสมกับเกลือเม็ด นำมาบรรจุไหแล้วปิดฝาให้สนิท ผึ่งด้วยปูนขาว วางให้ถูกแดดในที่โล่ง 2-3 เดือน ในเนื้อปลาเหลว เมื่อหมักได้ที่แล้วจะมีกลิ่นหอม ระยะนี้เรียกว่าน้ำเคย จากนั้นวางไว้กลางแดดอีก 1 ปี เนื้อปลาจะเปื่อยและหลุดออกจากก้าง นำไปกรองนำมาบรรจุขวดเก็บไว้รับประทานได้นาน นอกจากน้ำบูดูแล้วยังมีอาหารที่นิยมรับประทานอีกคือ ข้าวมัน (นาซิกาแซ) ใช้รับประทานกับแกงกะทิ เช่นแกงไก่ แกงเนื้อ หลังถือศีลอดจะนิยมรับประทานขนมจีน (ละซอ) ลักษณะเด่นของขนมจีนมุสลิมคือ จะมีพริกสดตำกับเกลือปนเพื่อใช้ปรุงรสเวลากิน

วัฒนา ประทุมสินธุ์ และคณะ (2529: บทคัดย่อ) ทำการวิจัยพฤติกรรมกรรมการกินของประชาชนในภาคใต้ของประเทศไทย ผลการวิจัยพบว่าชาวไทยพุทธและชาวมุสลิมที่อาศัยอยู่ที่ดอนและที่ริมทะเลมีพฤติกรรมการกินส่วนใหญ่แตกต่างกัน โดยส่วนที่แตกต่างกันคือ ชาวมุสลิมกินผักและผลไม้มากกว่าชาวไทยพุทธ ชาวมุสลิมกินไขมันมากกว่าชาวไทยพุทธ ศาสนาจะมีผลต่อพฤติกรรมการกินของชาวมุสลิมมากกว่าชาวไทยพุทธ โดยที่ชาวมุสลิมมีทั้งข้อห้ามและข้อแนะนำในการกินอาหารต่างๆ ผู้ที่มีอิทธิพลสูงต่อพฤติกรรมการกินคือ พ่อ แม่ และญาติพี่น้อง

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

1. การกำหนดพื้นที่ศึกษาและการสุ่มตัวอย่าง
2. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

1. การกำหนดพื้นที่และการสุ่มตัวอย่าง

พื้นที่ศึกษา

ในการศึกษาครั้งนี้พื้นที่ศึกษา คือพื้นที่ทั้ง 3 อำเภอของจังหวัดภูเก็ต ประกอบด้วยอำเภอเมือง อำเภอกะทู้ และอำเภอถลาง โดยทำการสำรวจพื้นที่ที่เป็นชุมชนของชาวมุสลิมเพื่อนำมากำหนดเป็นขอบเขตในการสุ่มตัวอย่าง ซึ่งใช้ตำแหน่งของมัสยิดเป็นจุดศูนย์กลางในแต่ละชุมชน

การเลือกกลุ่มตัวอย่าง

การเลือกกลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยได้แบ่งเป็น 3 ขั้นตอนคือ

1. กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยสุ่มเจาะจง (Purposive sampling) จากประชากรที่อาศัยในชุมชนมุสลิม จำนวนทั้งสิ้น 42,547 คน (สำนักงานสถิติแห่งชาติ .2543) เป็นกลุ่มตัวอย่างแบบกลุ่มหรือพื้นที่ (Area sampling)

2. โดยใช้หลักการคำนวณของ ยามาเน่ (Yamane's 1973 :725) โดยใช้สูตรดังนี้

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

โดยที่

n = จำนวนของขนาดตัวอย่าง

N = จำนวนรวมทั้งหมดของประชากรมุสลิมในพื้นที่ศึกษา

e = ความผิดพลาดที่ยอมรับได้ (โดยกำหนดให้เท่ากับ 0.05)

แทนค่า

$$n = \frac{42,547}{1 + (42,547 \times 0.05^2)}$$

$$n = 396.27$$

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเท่ากับ 400 คน และได้สำรองไว้ 5% ของกลุ่มตัวอย่าง ได้เท่ากับ 20 คน รวมขนาดกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 420 คน กลุ่มตัวอย่าง 420 ตัวอย่าง

3. กลุ่มตัวอย่างได้มาจากประชากรในชุมชน 2 ชุมชน คือ

- ชุมชนมุสลิมในเมือง (เขตเทศบาล) 4,702 คน
- ชุมชนมุสลิมนอกเมือง(เขต อบต.) 37,845 คน

รวม 42,547 คน (สำนักงานสถิติแห่งชาติ . 2543)

คำนวณสัดส่วนในเมืองและนอกเมืองโดยใช้การกำหนดโควตา (Quota)

$$\text{ในเมือง} \quad \frac{420}{42,547} \times 4,702 = 46.4 \text{ ปรับเป็น } 50 \text{ ตัวอย่าง}$$

$$\text{นอกเมือง} \quad 420 \times \frac{37,845}{42,547} = 373.68 \text{ ปรับเป็น } 370 \text{ ตัวอย่าง}$$

รวม 420 ตัวอย่าง

2. การสร้างเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย

1. แผนที่การใช้ที่ดิน จังหวัดภูเก็ต ของกรมพัฒนาที่ดิน มาตราส่วน 1 : 50000

ปี พ.ศ. 2543 เพื่อใช้สำหรับ

- เป็นแผนที่แสดงเขตชุมชน
- เป็นแผนที่ฐานแสดงตำแหน่งที่ตั้งมัสยิดและชุมชนมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

2. เครื่องบอกพิกัดภูมิศาสตร์(GPS) เพื่อระบุตำแหน่งที่ตั้งมัสยิด

3. โปรแกรม สารสนเทศภูมิศาสตร์ เพื่อนำเข้าข้อมูลแผนที่ แสดงตำแหน่งที่ตั้งมัสยิดและชุมชนมุสลิม

4. แบบสอบถามในการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคพะมี่กิ่งสำเร็จรูปและการทดสอบรสชาติพะมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาล ลักษณะของแบบสอบถาม แบ่งเป็นขั้นตอนดังนี้

ตอนที่ 1. ข้อมูลเกี่ยวกับกลุ่มตัวอย่าง

1.1 ข้อกำหนดของกลุ่มตัวอย่าง

- เป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม
- เป็นผู้รับประทานพะมี่กิ่งสำเร็จรูป
- อายุ 15 ปีขึ้นไป (เนื่องจากมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อ : ฝ่ายวิจัยตลาด

บมจ.สหพัฒน์พิบูล)

- อัตราส่วนชาย : หญิง คือ 50 : 50 เนื่องจากไม่มีความแตกต่างระหว่างจำนวนประชากร ชาย : หญิง ที่เป็นชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต คือ ชาย = 21,166 คน หญิง = 21,381 คน (สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2543)

- ไม่เป็นผู้ผลิตหรือจำหน่ายสินค้าพะมี่กิ่งสำเร็จรูป

- ไม่เป็นผู้ทำงานวิจัยการตลาด
- 1.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มตัวอย่าง

- เพศ
- อายุ
- ที่ตั้งชุมชน
- การศึกษา
- อาชีพ
- รายได้ต่อเดือน

ตอนที่ 2. ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

- 2.1 ความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
- 2.2 ยี่ห้อของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่รับประทาน
- 2.3 รสของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่รับประทาน
- 2.4 การตัดสินใจเลือกซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมาย ฮาลาล

ตอนที่ 3. การทดสอบรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

3.1 เปรียบเทียบความชอบระหว่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาล 2 รสชาติ คือ รสต้มยำ กับ รสเนื้อ โดยให้เลือกตอบเพียง 4 ข้อคือ 1. ชอบรสต้มยำ 2.ชอบรสเนื้อ 3.ชอบพอกๆ กับ 4.ไม่ชอบทั้งคู่ และถามในประเด็นต่างๆเพื่อวัดค่าความแตกต่างของสองรสชาติ ซึ่งลักษณะแบบสอบถามใช้ระดับการวัดข้อมูลประเภทอันตรภาคชั้น (Interval Scale) จำนวน 6 ข้อ มี 7 ระดับ ได้แก่

ระดับ	7 หมายถึง	ชอบมากที่สุด
ระดับ	6 หมายถึง	ชอบมาก
ระดับ	5 หมายถึง	ชอบบ้าง
ระดับ	4 หมายถึง	เฉยๆ
ระดับ	3 หมายถึง	ไม่ค่อยชอบ
ระดับ	2 หมายถึง	ไม่ชอบมาก
ระดับ	1 หมายถึง	ไม่ชอบมากที่สุด

3.2 ความคิดเห็นเพิ่มเติมเพื่อวัดค่าความแตกต่างของสองรสชาติ โดยเป็นคำถามปลายปิดในประเด็นต่างๆ ของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ที่ทำการทดสอบ

- 3.2.1 สีสนของน้ำซุบ
- 3.2.2 กลิ่นหอมของน้ำซุบ
- 3.2.3 ความเหนียวนุ่มของเส้น
- 3.2.4 รสของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร และสำรวจพื้นที่ในเบื้องต้น
2. เก็บข้อมูลภาคสนามเพื่อหาตำแหน่งที่ตั้งชุมชนและขอบเขตชุมชนมุสลิมโดยใช้เครื่องบอกตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ (GPS) การสอบถามจากผู้นำชุมชน และใช้แผนที่ผังเมืองมาตราส่วน 1:4000
3. สอบถามกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้อยู่อาศัยในชุมชนมุสลิมโดยใช้แบบสัมภาษณ์
4. ทดสอบด้านรสชาติของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปตราฮาลาล โดยให้กลุ่มตัวอย่างรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลใน 2 กลุ่มรสชาติ ที่ปิดยี่ห้อ (Blind Test) คือกลุ่มรสจัด ใช้รสต้มยำเป็นตัวแทนและกลุ่มรสจัดใช้รสเนื้อเป็นตัวแทน ซึ่งผู้วิจัยจะทำการปรุงบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปตามกรรมวิธีและใช้เวลาตามที่กำหนดในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Demonstration)

4. การจัดกระทำข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล

- 4.1 จัดเตรียมแผนที่ผังเมืองมาตราส่วน 1 : 4000 สำนักรวบรวมข้อมูลทั้ง 39 ชุมชน นำเครื่องบอกตำแหน่ง GPS มาวัดตำแหน่งที่ตั้งมัสยิดและสอบถามผู้นำชุมชนถึงขอบเขตชุมชนมุสลิม
- 4.2 นำค่าจากเครื่อง GPS มานำเข้าข้อมูลแผนที่โดยใช้ โปรแกรมระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์
- 4.3 ทำการทดสอบรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปโดยการปรุงบะหมี่ที่มีเครื่องหมายฮาลาลให้กลุ่มตัวอย่างรับประทาน ซึ่งกลุ่มตัวอย่างจะเลือกตามที่กำหนดไว้ในเบื้องต้นตามสัดส่วน ชาย : หญิง ในเมืองและ นอกเมือง
- 4.4 รวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามทั้งข้อมูลทั่วไปและผลการทดสอบรสบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

- 5.1 วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS (Statistic Package For The Social Sciences) ของ บมจ. สหพัฒนพิบูล
- 5.2 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
 - 5.2.1 ใช้ร้อยละ (Percentage Ratio) ใช้หาค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในแบบสอบถามข้อ 1-7 ในการตัดสินใจซื้อ และข้อมูลส่วนตัว
 - 5.2.2 ใช้ค่าไคสแควร์ (chi-square) เพื่อหาความแตกต่างระหว่างตัวแปรต้นกับตัวแปรตาม ของการทดสอบชิมบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 2 ตัวอย่าง

โดยใช้สูตร $\chi^2 = \sum_{i=1}^k \left\{ \frac{(O_i - E_i)^2}{E_i} \right\}$

K แทนจำนวนหรือกลุ่มที่นำมาทดสอบ

O_i แทนจำนวนหรือความถี่ ที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูล

E_i แทนจำนวนหรือความถี่ที่คาดว่าจะได้ตามทฤษฎี

5.2.3 ใช้ค่าฐานนิยม (mode) เพื่อหาค่าความแตกต่างในประเด็นต่างๆ ของบะหมี่กึ่ง

สำเร็จรูป 2 รสชาติ (ศิริชัย พงษ์วิชัย . 2544 : 257)

บทที่ 4

การวิเคราะห์และผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ แบ่งการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็นขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษารูปแบบชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต
2. ศึกษาการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต
3. ศึกษาถึงรสชาติของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ได้รับการยอมรับจากชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

1. ศึกษารูปแบบชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

การศึกษารูปแบบชุมชนของชาวมุสลิมในครั้งนี้ โดยใช้มัสยิดเป็นจุดศูนย์กลางและใช้เครื่องบอกตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ (GPS) เป็นเครื่องมือในการหาพิกัดที่ตั้งของมัสยิด ซึ่งจำนวนมัสยิดนั้นเน้นเฉพาะที่ตั้งอยู่บนแผ่นดินใหญ่เท่านั้น ไม่รวมที่ตั้งอยู่บนเกาะเล็กอื่น ๆ ผลการสำรวจครั้งนี้พบว่ามัสยิดจำนวนทั้งสิ้น 43 มัสยิด คือ

ตาราง 2 แสดงมัสยิดในจังหวัดภูเก็ต

ลำดับที่	ชื่อมัสยิด	หมู่บ้าน	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ
1.	มัสยิดนูรุลอียาติยะห์	บ้านหมากปรก	1	ไม้ขาว	กลาง
2.	มัสยิดอัลอิสล่ำห์	บ้านคอเอน	2	ไม้ขาว	กลาง
3.	มัสยิดเรวูฏอตุณญันนะฮ์	บ้านนาส้มป่อย	1	ไม้ขาว	กลาง
4.	มัสยิดนูรุลอามัล	บ้านหยิด	7	ไม้ขาว	กลาง
5.	มัสยิดนูรุลอิสลาม	บ้านบ่อสอม	4	ไม้ขาว	กลาง
6.	มัสยิดดาร์สลาม	บ้านบางดุก	1	ไม้ขาว	กลาง
7.	มัสยิดดาร์ลุอามาน	บ้านนาใน	7	เทพกษัตรี	กลาง
8.	มัสยิดดาร์ลุอามีน	บ้านบ่อกรวด	1	เทพกษัตรี	กลาง
9.	มัสยิดมูการัม	บ้านบางเทา	2	เชิงทะเล	กลาง
10.	มัสยิดดาร์ลุเอียะซาน	บ้านบางเทานอก	5	เชิงทะเล	กลาง
11.	มัสยิดอันซอริซซุนนะห์	บ้านบางเทา	2	เชิงทะเล	กลาง
12.	มัสยิดนูรุลเอียะซาน	บ้านนาคา	6	กมลา	กะทู้
13.	มัสยิดกำมะรา	บ้านกมลา	5	กมลา	กะทู้
14.	มัสยิดผดุงศาสน์	บ้านหัวควน	5	กมลา	กะทู้
15.	มัสยิดหะดำนียาดุลอิสลามียะ	บ้านกะหลิม	5	ป่าตอง	กะทู้
16.	มัสยิดนูรุลฮูดา	บ้านป่าตอง	1	ป่าตอง	กะทู้

ตาราง 2 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อมัสยิด	หมู่บ้าน	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ
17.	มัสยิดนูรุลอิสลามียะห์	บ้านป่าตอง	1	ป่าตอง	กะทู้
18.	มัสยิดนูรุดดีนียะห์	บ้านบางคนทีบน	4	ราไวย์	เมือง
19.	มัสยิดเฝ้าवालันฮิดายะห์	บ้านคนทีล่าง	5	ราไวย์	เมือง
20.	มัสยิดกียามุดดิน	บ้านบ่อแร่	6	วิชิต	เมือง
21.	มัสยิดอิชชาตุลอิสลาม	บ้านอ่าวมะขาม	7	วิชิต	เมือง
22.	มัสยิดนูรอนอิสลามียะห์	แหลมพันวา	8	วิชิต	เมือง
23.	มัสยิดยาเมียะ	บ้านดลิ่งชัน	8	ตลาดใหญ่	เมือง
24.	มัสยิดอัลมาดีนะห์	บ้านสะพานร่วม	6	ตลาดใหญ่	เมือง
25.	มัสยิดลีวาอัลอิสลาม	บ้านบางชีเหล้า	2	รัชฎา	เมือง
26.	มัสยิดอิสลาฮุดดิน	บ้านทุ่งคา	5	รัชฎา	เมือง
27.	มัสยิดยาบรรณนุร	บ้านเกาะแก้ว	5	เกาะแก้ว	เมือง
28.	มัสยิดกามาลียะห์	บ้านแหลมหิน	7	เกาะแก้ว	เมือง
29.	มัสยิดเราร์ฎอตุลซอลิฮีน	บ้านบางลา	8	ป่าคลอก	กลาง
30.	มัสยิดดาร์ลุ้ลมุตตากีน	บ้านยามู	7	ป่าคลอก	กลาง
31.	มัสยิดบ้านผักกาด	บ้านผักกาด	1	ป่าคลอก	กลาง
32.	มัสยิดดาร์อิสลาม	บ้านบางแป	3	ป่าคลอก	กลาง
33.	มัสยิดนูรุลญันนะห์	บ้านบางโรง	3	ป่าคลอก	กลาง
34.	มัสยิดนูรุลตักวา	บ้านชุมเพราะ	3	ป่าคลอก	กลาง
35.	มัสยิดเราร์ฎอตุลมุ้ตตากีน	บ้านอ่าวปอ	6	ป่าคลอก	กลาง
36.	มัสยิดยามีอัลฮิบาดะห์	บ้านอ่าวกุ่ม	9	ป่าคลอก	กลาง
37.	มัสยิดดาร์ลุ้สติกอมะห์	บ้านพารา	4	ป่าคลอก	กลาง
38.	มัสยิดดาร์ลุ้ฮิกมะฮ์	บ้านพารา2	4	ป่าคลอก	กลาง
39.	มัสยิดสุหรอบ้านบางโจ	บ้านบางโจ	4	ศรีสุนทร	กลาง
40.	มัสยิดดะฮ์วาล์อิสลามียะห์	บ้านพรุสมภาร	8	เทพกษัตรี	กลาง
41.	มัสยิดดาร์ลุ้อาบีดิน	บ้านบางมาเหลา	5	สาคร	กลาง
42.	มัสยิดแหลมทราย	บ้านแหลมทราย	6	เทพกษัตรี	กลาง
43.	มัสยิดนูรุลฮิบาดะห์	บ้านไสยวน	7	ราไวย์	เมือง

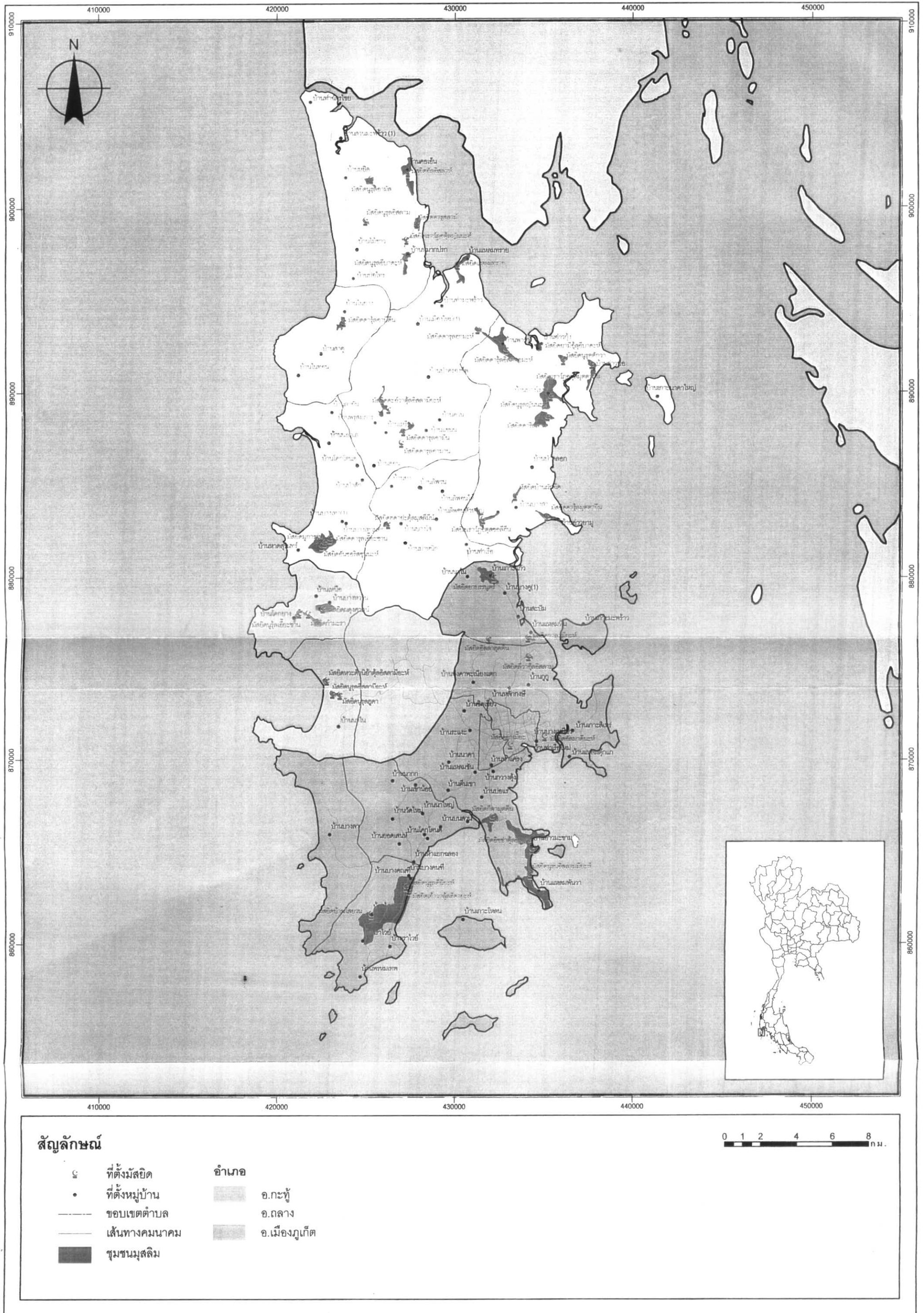
ตาราง 3 แสดงตำแหน่งมัสยิด ระบบ UTM และชื่อผู้นำชุมชนที่ให้ข้อมูลขอบเขตชุมชน

ลำดับ	มัสยิด	พิกัด UTM	ชื่อผู้นำชุมชนหรือตัวแทน
1.	มัสยิดนูรุลอับดุลอะห์	427250 897274	ธีรศักดิ์ สิงฆาพะ
2.	มัสยิดอัลอิสลาม	427356 901819	สราวุธ สำเภารัตน์
3.	มัสยิดเราะวีฎอตุณันนะฮ์	427270 898170	สมาน คชาวุธ
4.	มัสยิดนูรุลอามัล	425296 901477	บุญ ชนเขตต์
5.	มัสยิดนูรุลอิสลาม	424965 899208	สมเกียรติ สิงฆาพะ
6.	มัสยิดดารุสลาม	427849 899040	โสด สิงฆาพะ
7.	มัสยิดดารุละอามาน	427083 887797	สุรินทร์ สมสมัย
8.	มัสยิดดารุละอามีน	426972 887112	ลาโรจน์ หลักมัน
9.	มัสยิดมูการัม	422650 881821	สมบูรณ์ หลักมัน
10.	มัสยิดดารุละเอียะฮาน	422966 882029	ยุโสภ สำราญ
11.	มัสยิดอันซอริสซุนนะห์	422507 881661	ชนิดา เกราะเหล็ก
12.	มัสยิดนูรุลเอียะฮาน	421245 877963	อภิสิทธิ์ อานะบุหร่ง
13.	มัสยิดกามะรา	421751 877957	สำสุดดิน เศวตอัญมณี
14.	มัสยิดผดุงศาสน์	422568 878247	วัลลภ ขุนหมาน
15.	มัสยิดหะดำนียัตูลอิสลามียะ	422806 874290	สวัสดิ์ ทรัพย์เจริญ
16.	มัสยิดนูรุลฮูดา	423127 873545	หาก เจริญจิตต์
17.	มัสยิดนูรุลอิสลามียะห์	423541 873475	มาโหมด สังวาล
18.	มัสยิดนูรุดดีนียะฮ์	427282 863076	ปราโมทย์ โชคเกื้อ
19.	มัสยิดเฝ้าวัลันฮิดาียะห์	427544 862848	ว่าหาบ จันทรดี
20.	มัสยิดกียามุดดิน	432159 866760	อาด เนาว์ไพร
21.	มัสยิดอิชชาตุลอิสลาม	434356 865122	สันติ เสียมสอน
22.	มัสยิดนูรุลอิสลามียะฮ์	434253 863733	วิรัช โต๊ะซันดี
23.	มัสยิดยาเมียะ	433136 870735	อับดุลลอฮ์ แอมิตร
24.	มัสยิดอัลมาดินะห์	435053 871194	ธิดา มัสสุหรี
25.	มัสยิดลีลาอัลอิสลาม	434157 875593	มุฮารร์ บินมุหะหมัดบอเช็ค
26.	มัสยิดอิสลาฮุดดิน	431907 876546	อานนท์ ช่างเหล็ก
27.	มัสยิดยาบรณนุตร์	432192 879930	ประเสริฐ มะแข็ง

ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับ	มัสยิด	พิกัด UTM	ชื่อผู้นำชุมชนหรือตัวแทน
28.	มัสยิดกามาลียะห์	434124 876625	สะมะแอ วงศ์นา
29.	มัสยิดเรวี่ฏอตุลซอลลีฮีน	431595 883035	นือด ตั้งกู
30.	มัสยิดจารูมุตตากีน	435148 883184	จิรศักดิ์ สิบโสทร
31.	มัสยิดบ้านผักนืด	433384 884276	สุรียา สหรัฐ
32.	มัสยิดคาริสลาม	435193 888582	ประดิษฐ์ ฤทธิรักษา
33.	มัสยิดนุรุลญันนะห์	435377 889671	วิรัชชาติ คะหะปะนะ
34.	มัสยิดนุรุลตักวา	436069 891618	จิรศักดิ์ ท่อทิพย์
35.	มัสยิดเรวี่ฏอตุลมุตตากีน	437649 891402	ภูวนาถ สร้อยสน
36.	มัสยิดยามีอัลอีบาดะห์	434763 892410	คอลิด วงศ์นา
37.	มัสยิดจารูลอัสติกอมะห์	432871 892227	หวัตติยะห์ สมทิพย์
38.	มัสยิดจารุลอิกมะฮ์	431274 893318	เดช รอบรู้
39.	มัสยิดสุหะร่าบ้านบางโจ	426247 882792	บัญชา พันธุ์ทิพย์
40.	มัสยิดตะฮ์วาล์อิสลามียะห์	426256 889013	สุริดา ชาลี
41.	มัสยิดจารูลออบีดิน	423748 893734	ชัยเลิศ พันธุ์ทิพย์
42.	มัสยิดแหลมทราย	430149 896802	ดาเหรีด ไมตุเก็ม
43.	มัสยิดนุรุลอีบาดะห์	424977 861448	เนียม ภูเขาทอง

เมื่อได้ตำแหน่งของมัสยิดแล้ว การหาขอบเขตของชุมชนจะทำการสอบถามผู้นำชุมชน คือ
 อิหม่าม หรือตัวแทนของมัสยิด เพื่อให้ทราบถึงขอบเขตของบ้านชาวมุสลิมที่อยู่รอบ ๆ มัสยิด
 ผลการหาขอบเขตชุมชนพบว่า ชุมชนจะตั้งอยู่รอบ ๆ มัสยิด ดังแสดงในแผนที่
 ดังต่อไปนี้



ภาพประกอบ 2 แผนที่ชุมชนมุสลิมและที่ตั้งมัสยิดในจังหวัดภูเก็ต

2. ศึกษาการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

การศึกษาถึงการบริโภคจำเป็นจะต้องหาข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มที่จะทำการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการที่จะเชื่อมโยงไปสู่ผลสรุปต่อไป

ข้อมูลกลุ่มตัวอย่างที่ทดสอบรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลรสต้มยำและรสเนื้อ

ตาราง 4 แสดงกลุ่มตัวอย่างตามเขตการปกครอง

เขต	จำนวน	ร้อยละ
ในเมือง	50	11.9
นอกเมือง	370	88.1
รวม	420	100

จากตาราง 4 กลุ่มตัวอย่างนอกเมืองจะมีมากกว่าในเมือง คือมีถึงร้อยละ 88.1 ในเมืองมีเพียง 11.9 ทั้งนี้เนื่องจากสัมภาษณ์ตามโควตาของสัดส่วนนอกเมืองกับในเมืองที่มีประชากรที่เป็นมุสลิมนอกเมืองมากกว่าในเมือง

ตาราง 5 แสดงอายุของกลุ่มตัวอย่าง

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
15-20 ปี	110	26.2
21-25 ปี	82	19.5
26-30 ปี	64	15.2
31-35 ปี	43	10.2
36-40 ปี	49	11.7
41-45 ปี	41	9.8
46-50 ปี	31	7.4
รวม	420	100

จากตาราง 5 อายุของกลุ่มตัวอย่างที่ให้ความร่วมมือในการตอบคำถามและทดสอบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปพบว่ากลุ่มที่ให้ความสนใจมากที่สุด คือกลุ่มตัวอย่างช่วงอายุ 15-20 ปี ร้อยละ 26.2 รองลงมา คือช่วงอายุ 21-25 ปีร้อยละ 19.5 และคือช่วงอายุ 26-30 ปี ร้อยละ 15.2 ซึ่งแสดงให้เห็นว่า กลุ่มตัวอย่างที่สนใจในการทดสอบรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป คือ กลุ่มที่มีอายุน้อย ส่วนผู้ที่มีอายุสูงขึ้นให้ความสนใจน้อย เช่น ในช่วง 46-50 ปี พบมีเพียงร้อยละ 7.4 เท่านั้น

ตาราง 6 แสดงการศึกษาของกลุ่มตัวอย่าง

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	116	27.6
มัธยมศึกษาตอนต้น	119	28.3
มัธยมศึกษาตอนปลาย	74	17.6
พาณิชย์/อาชีวะ (ปวช.)	48	11.4
อนุปริญญา	29	6.9
ปริญญาตรี	34	8.2
รวม	420	100

จากตาราง 6 กลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นมีมากถึงร้อยละ 28.3 รองลงมา ชั้นประถมศึกษา ร้อยละ 27.6 และมัธยมศึกษาตอนปลายร้อยละ 17.6 ส่วนระดับอนุปริญญา มีน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 6.9

ตารางที่ 7 แสดงอาชีพของกลุ่มตัวอย่าง

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	11	2.6
พนักงานบริษัท	55	13.1
นักเรียน/นักศึกษา	113	26.9
รับจ้าง	120	28.5
ค้าขาย	51	12.1
แม่บ้าน	54	12.9
ว่างงาน	2	.5
ประมง	4	1.0
ธุรกิจส่วนตัว	6	1.4
เกษตรกรรม	4	1.0
รวม	420	100

จากตาราง 7 กลุ่มตัวอย่างที่มีอาชีพรับจ้างมีมากถึงร้อยละ 28.5 รองลงมาคือนักเรียน/นักศึกษา ร้อยละ 26.9 และพนักงานบริษัท ร้อยละ 13.1 อาชีพรับจ้างเป็นอาชีพที่มีเวลาทำงานที่ไม่จำกัดเหมือนอาชีพอื่น ๆ จึงมีเวลาในการตอบแบบสอบถามและทดสอบรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้

ตารางที่ 8 แสดงรายได้ของกลุ่มตัวอย่าง

รายได้/เดือน	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 4,000-8,000 บาท	142	33.8
4,000-8,000 บาท	144	34.3
8,000-10,000 บาท	84	20.0
10,000-20,000 บาท	40	9.5
20,000-30,000 บาท	7	1.7
30,000 บาทขึ้นไป	3	0.7
รวม	420	100

จากตาราง 8 กลุ่มตัวอย่างที่มีระดับรายได้ 4,000-8,000 บาท/เดือน มีมากถึงร้อยละ 34.3 รายได้ต่ำกว่า 4,000-8,000 บาท/เดือนร้อยละ 33.8 และรายได้ 8,000-10,000 บาท/เดือนร้อยละ 20.0 ส่วนระดับรายได้ 30,000 บาทขึ้นไป มีน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 0.5 ทั้งนี้เนื่องมาจากอาชีพส่วนใหญ่ของกลุ่มตัวอย่างจะมีอาชีพรับจ้างและนักเรียน/นักศึกษา

ตารางที่ 9 แสดงความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามเขต

ความถี่ในการรับประทาน	รวม		เขต			
	จำนวน	ร้อยละ	ในเมือง		นอกเมือง	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ทานทุกวัน	28	6.7	1	0.2	27	6.4
2-3 วันต่อครั้ง	119	28.3	12	2.9	107	25.5
สัปดาห์ละครั้ง	88	21.0	6	1.4	82	19.5
2-3 สัปดาห์	98	23.3	22	5.2	76	18.1
เดือนละครั้ง	78	18.6	7	1.7	71	16.9
มากกว่า 1 เดือนครั้ง	9	2.1	2	0.5	7	1.7
รวม	420	100	50	11.9	370	88.1

จากตาราง 9 กลุ่มตัวอย่างที่มีความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป โดยรวมทั้งเขตในเมืองและนอกเมือง คือมีการรับประทาน 2-3 วันต่อครั้ง มีมากถึงร้อยละ 28.3 การรับประทาน 2-3 สัปดาห์ต่อครั้ง ร้อยละ 23.3 และการรับประทานสัปดาห์ละครั้งร้อยละ 21.0

ตารางที่ 10 แสดงความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามเพศ

ความถี่ในการรับประทาน	เพศ			
	ชาย		หญิง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ทานทุกวัน	18	4.4	10	2.4
2-3 วันต่อครั้ง	59	14.0	60	14.3
สัปดาห์ละครั้ง	50	11.9	38	9.1
2-3 สัปดาห์	43	10.2	55	13.0
เดือนละครั้ง	33	7.9	45	10.7
มากกว่า 1 เดือนครั้ง	7	1.6	2	0.5
รวม	210	50	210	100

จากตาราง 10 กลุ่มตัวอย่างที่มีความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป แยกตามเพศพบว่า มีความถี่ไม่แตกต่างกันระหว่างเพศชายกับเพศหญิง คือความถี่ช่วง 2-3 วันต่อครั้ง โดยในเพศชายร้อยละ 14.0 และในเพศหญิง คือร้อยละ 14.3

ตาราง 11 แสดงความถี่ในการรับประทานมะหมี่กิ่งลำใต้เรียงรูปแบบตามอายุ

ความถี่ในการรับประทาน	อายุ											
	15 – 20 ปี		21 – 25 ปี		26 – 30 ปี		31 - 35 ปี		36 – 40 ปี		41 – 45 ปี	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ทานทุกวัน	12	2.9	6	1.4	6	1.4	2	0.5	1	0.2	1	0.2
2-3 วันต่อครั้ง	49	11.7	21	5	14	3.3	12	2.9	7	1.7	7	1.7
สัปดาห์ละครั้ง	30	7.1	23	5.5	8	1.9	9	2.1	6	1.4	5	1.2
2-3 สัปดาห์ต่อครั้ง	13	3.1	19	4.5	22	5.2	5	1.2	22	5.2	10	2.4
เดือนละครั้ง	5	1.2	11	2.7	14	3.3	13	3.1	12	2.9	17	4.1
มากกว่า 1 เดือนต่อครั้ง	1	0.2	2	0.5	0	0	2	0.5	1	0.2	1	0.2
รวม	110	26.2	82	19.6	64	15.1	43	10.3	49	11.6	41	9.8
											31	7.4

จากตาราง 11 กลุ่มตัวอย่างที่มีความถี่ในการรับประทานมะหมี่กิ่งลำใต้เรียงรูปแบบตามอายุพบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-20 ปี มีความถี่ในการรับประทานมะหมี่กิ่งลำใต้เรียงมากกว่ากลุ่มที่มีอายุมากขึ้น คือร้อยละ 26.2 อายุช่วง 21-25 ปี ร้อยละ 19.6และอายุช่วงอายุ 26-30 ปี ร้อยละ 15.1 ตามลำดับ

ตาราง 12 แสดงความถี่ในการรับทราบคะแนนที่พึงสำเร็จรูปแยกตามการศึกษา

ความถี่ในการรับทราบ	รวม		การศึกษา											
	จำนวน	ร้อยละ	ประถมศึกษา		มัธยมศึกษาตอนต้น		มัธยมศึกษาตอนปลาย		พาณิชย/อาชีวะ		อนุปริญญา		ปริญญาตรี	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ทุกวัน	28	6.7	3	0.7	10	2.4	9	2.1	1	0.2	2	0.5	3	0.7
	119	28.3	21	5.0	42	10	24	5.7	13	3.1	9	2.1	10	2.3
2-3 วันต่อครั้ง	88	21.0	16	3.8	25	5.9	20	4.7	10	2.3	4	0.9	13	3.0
	98	23.3	35	8.3	30	7.1	10	2.4	14	3.3	7	1.6	2	0.4
2-3 สัปดาห์ต่อครั้ง	78	18.6	38	9.0	10	2.4	10	2.4	9	2.1	6	1.4	5	1.1
	9	2.1	3	0.7	2	0.5	1	0.2	1	0.2	1	0.2	1	0.2
มากกว่า 1 เดือนต่อครั้ง	420	100	116	27.6	119	28.3	74	17.6	48	11.2	29	6.7	34	7.7

จากตาราง 12 กลุ่มตัวอย่างที่มีความถี่ในการรับทราบคะแนนที่พึงสำเร็จรูปแยกตามการศึกษาพบว่า ความถี่ในช่วง 2-3 วันต่อครั้ง เป็นความถี่ที่พบมากที่สุดของระดับการศึกษาที่แตกต่างกัน คือ ร้อยละ 28.3 โดย มัธยมศึกษาตอนต้นร้อยละ 10 มัธยมศึกษาตอนปลายร้อยละ 5.7และอนุปริญาร้อยละ 2.1

ตาราง 13 แสดงความถี่ในการรับประทานมะหมักซึ่งสำเร็จรูปแยกตามอาชีพ

ความถี่ ในการรับประทาน	อาชีพ									
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ		พนักงานบริษัท		นักเรียน/นักศึกษา		รับจ้าง		ค้าขาย	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ทานทุกวัน	1	0.2	5	1.2	14	3.3	4	0.9	0	0
2-3 วันต่อครั้ง	1	0.2	12	2.9	52	12.4	33	7.9	9	21.4
สัปดาห์ละครั้ง	5	1.2	12	2.9	30	7.2	24	5.8	9	21.4
2-3 สัปดาห์ต่อครั้ง	1	0.2	17	4.1	11	2.7	31	7.4	18	4.3
เดือนละครั้ง	3	0.7	8	1.9	5	1.2	25	6	15	3.6
มากกว่า1 เดือนครั้ง	0	0	1	0.2	1	0.2	3	0.7	0	0
รวม	11	2.6	55	13.2	113	27	120	28.8	51	12.1

ตาราง 13 (ต่อ)

ความถี่ ในการรับประทาน	อาชีพ									
	แม่บ้าน		ว่างงาน		ประมง		ธุรกิจส่วนตัว		เกษตรกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ทานทุกวัน	3	0.7	0	0	0	0	1	0.2	0	0
2-3 วันต่อครั้ง	9	2.1	0	0	0	0	2	0.5	1	0.2
สัปดาห์ละครั้ง	6	1.4	0	0	0	0	1	0.2	1	0.2
2-3 สัปดาห์	16	3.8	0	0	2	0.5	1	0.2	1	0.2
เดือนละครั้ง	19	4.5	0	0	2	0.5	1	0.2	0	0
มากกว่า 1 เดือนครั้ง	1	0.2	2	0.5	0	0	0	0	1	0.2
รวม	54	12.7	2	0.5	4	1	6	1.3	4	0.8

จากตาราง 13 กลุ่มตัวอย่างที่มีความถี่ในการรับประทานมะขามซึ่งระบุแยกตามอาชีพพบว่า อาชีพที่มีความถี่ในการรับประทานบ่อยมากที่สุด คือ อาชีพนักเรียน/นักศึกษา ร้อยละ 12.4 รองลงมาคืออาชีพรับจ้างร้อยละ 7.9 ในความถี่ที่รับประทาน 2-3 วันต่อครั้ง ส่วนอาชีพอื่นๆ ไม่มีความต่างกันมากนัก

ตาราง 14 แสดงความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามรายได้

ความถี่ในการรับประทาน	รายได้ (บาท)											
	ต่ำกว่า 4,000		4,000-8,000		8,000-10,000		10,000-20,000		20,000-30,000		30,000 ขึ้นไป	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ทานทุกวัน	15	3.6	5	1.2	4	1	4	1	0	0	0	0
2-3 วันต่อครั้ง	51	12.1	32	7.6	21	5	10	2.4	5	1.2	0	0
สัปดาห์ละครั้ง	38	9.1	26	6.2	12	2.9	11	2.6	0	0	0	0
2-3 สัปดาห์	21	5	41	9.8	27	6.4	6	1.4	1	0.2	3	0.7
เดือนละครั้ง	14	3.3	38	9.1	17	4	8	1.9	1	0.2	0	0
มากกว่า 1 เดือนครั้ง	3	0.7	2	0.5	3	0.7	1	0.2	0	0	0	0
รวม	142	33.8	144	34.4	84	20	40	9.5	7	1.6	3	0.7

จากตาราง 14 กลุ่มตัวอย่างที่มีความถี่ในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแยกตามระดับรายได้พบว่า กลุ่มที่มีความถี่ในการรับประทานที่ที่สุด คือคือกลุ่มรายได้ต่ำกว่า 4,000 บาท/เดือน คิดเป็นร้อยละ 12.1 กลุ่มรายได้ช่วง 4,000-8,000บาท/เดือน คิดเป็นร้อยละ 7.6 รองลงมา ในการรับประทาน2-3 วันต่อครั้ง และในความถี่การรับประทานสัปดาห์ละครั้ง คือกลุ่มรายได้ 4,000 บาทต่อ เดือน คิดเป็นร้อยละ 9.1

ตาราง 15 แสดงยี่ห้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ขอรับประทาน แยกตามเขตในเมือง นอกเมือง

ยี่ห้อ	รวม		เขต			
	จำนวน	ร้อยละ	ในเมือง		นอกเมือง	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มาม่า	184	43.8	15	3.6	169	40.2
ไวไว	37	8.8	4	1	33	7.9
ยำยำ	71	16.9	9	2.1	62	14.8
จายา	93	22.1	13	3.1	80	19
ฮายี่	23	5.5	5	1.2	18	4.3
ไม่มียี่ห้อบอย	2	.5	0	0	2	0.5
โคคา	4	1.0	0	0	4	0.9
รูสกี	2	.5	2	0.5	0	0
ซือดะ	2	.5	2	0.5	0	0
ไวไว+ยำยำ	1	.2	0	0	1	0.2
จายา+โคคา	1	.2	0	0	1	0.2
รวม	420	100.0	50	12	370	88

จากตาราง 15 ยี่ห้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ขอรับประทาน แยกตามเขต ในเมืองและนอกเมือง พบว่า ในเมืองและนอกเมืองขอรับประทานยี่ห้อมาม่ามากเป็นอันดับหนึ่ง คือในเมืองร้อยละ 30 นอกเมืองร้อยละ 45.7 รองลงมาคือ ยี่ห้อจายา ในเมืองร้อยละ 3.1 นอกเมืองร้อยละ 19

ตาราง 16 แสดงยี่ห้ออะหมี่กิ่งสำโรงรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามอายุ

ยี่ห้อ	อายุ											
	15-20 ปี		21-25 ปี		26-30 ปี		31-35 ปี		36-40 ปี		41-45 ปี	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มามา	48	11.4	48	11.4	31	7.4	17	4.1	19	4.5	12	2.9
ไวไว	14	3.3	5	1.2	4	1	4	1	4	1	3	0.7
ยำยำ	35	8.3	13	3.1	5	1.2	4	1	4	1	4	1
จายา	10	2.4	13	3.1	15	3.6	14	3.4	19	4.5	12	2.9
ฮาบี	0	0	3	0.7	6	1.5	1	0.2	2	0.5	9	2.1
ไม่กำหนดยี่ห้อ	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0	1	0.2
โคคา	2	0.5	0	0	0	0	1	0.2	1	0.2	0	0
รูสกี	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0	0	0
ซีอิตะ	1	0.2	0	0	1	0.2	0	0	0	0	0	0
ไวไว+ยำยำ	0	0	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0
จายา+โคคา	0	0	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0
รวม	110	26.1	82	19.5	64	15.3	43	10.3	49	11.7	41	9.8
											31	7.3

จากตาราง 16 ยี่ห้ออะหมี่กิ่งสำโรงรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามอายุพบว่า ยี่ห้อที่ทุกกลุ่มอายุชอบรับประทานมากที่สุด คือยี่ห้อมามา โดยอายุ 15-20 ปี และอายุ 21-25 ปีมีจำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 11.4 อายุ 26-30ปี ร้อยละ 7.4 และอายุ 31-35 ปีร้อยละ 4.1 ตามลำดับ

ตาราง 17 แสดงยี่ห้ออะไหล่ที่สำคัญที่ซอรับประทาน แยกตามการศึกษา

ยี่ห้อ	รวม		การศึกษา											
	จำนวน	ร้อยละ	ประถมศึกษา		มัธยมศึกษาตอนต้น		มัธยมศึกษาตอนปลาย		พาณิชย/อาชีวะ		อนุปริญา		ปริญาตรี	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มาฆ่า	184	43.8	40	9.5	50	11.9	37	8.8	24	5.7	15	3.6	18	4.4
ไวไว	34	8.8	10	2.4	12	2.9	7	1.7	2	0.5	2	0.5	4	1
ย่าย่า	71	16.9	13	3.1	29	6.9	17	4.1	5	1.2	5	1.2	2	0.5
จายา	93	22.1	36	8.6	24	5.7	9	2.1	11	2.7	7	1.7	6	1.4
ฮายี่	23	5.5	13	3.1	1	0.2	3	0.7	4	1	0	0	2	0.5
ไม่กำหนดยี่ห้อ	2	.5	1	0.2	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0
โคคา	4	1.0	1	0.2	2	0.5	1	0.2	0	0	0	0	0	0
รูสกี	2	.5	2	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ซีอตะ	2	.5	0	0	1	0.2	0	0	1	0.2	0	0	0	0
ไวไว+ย่าย่า	1	.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
จายา+โคคา	1	.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
รวม	420	100	116	27.6	119	28.3	74	17.5	48	11.4	29	7	34	8.2

จากตาราง 17 ยี่ห้ออะไหล่ที่สำคัญที่ซอรับประทาน แยกตามการศึกษาพบว่า อะไหล่ที่สำคัญที่ซอรับประทานมากที่สุด คือยี่ห้อมาฆ่า ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นร้อยละ 11.9 ระดับประถมศึกษาร้อยละ 9.5 และระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ร้อยละ 8.8

ตาราง 18 แสดงยี่ห้ออะไหล่ที่ส่งถึงสำเนาใบสั่งซื้อที่ขอรับประทาน แยกตามอาชีพ

ยี่ห้อ	อาชีพ									
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ		พนักงานบริษัท		นักเรียน/นักศึกษา		รับจ้าง		ค้าขาย	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มาม่า	5	1.2	27	6.5	56	13.4	51	12.1	21	5
ไวไว	1	0.2	3	0.7	13	3.2	8	1.9	6	1.5
ย่าย่า	3	0.7	5	1.2	29	7	22	5.2	3	0.7
จายา	2	0.5	15	3.6	12	3	29	6.9	11	2.7
ฮายี่	0	0	1	0.2	1	0.2	8	1.9	8	1.9
ไม่กำหนดยี่ห้อ	0	0	0	0	0	0	1	0.2	1	0.2
โคคา	0	0	1	0.2	1	0.2	1	0.2	0	0
รูสกี	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
ซีอตะ	0	0	1	0.2	1	0.2	0	0	0	0
ไวไว+ย่าย่า	0	0	1	0.2	0	0	0	0	0	0
จายา+โคคา	0	0	1	0.2	0	0	0	0	0	0
รวม	11	2.6	55	13	113	27.2	120	28.4	51	12.2

ตาราง 18 (ต่อ)

ยี่ห้อ	อาชีพ									
	แม่บ้าน		ว่างงาน		ประมง		ธุรกิจส่วนตัว		เกษตรกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มาฆ่า	21	5	0	0	1	0.2	1	0.2	1	0.2
ไวไว	6	1.5	0	0	0	0	0	0	0	0
ย่าย่า	7	1.7	0	0	0	0	2	0.5	0	0
จายา	16	3.9	1	0.2	1	0.2	3	0.7	3	0.7
ฮายี	2	0.5	1	0.2	2	0.5	0	0	0	0
ไม่กำหนดยี่ห้อ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
โคคา	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0
รูสกี	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0
ท็อดะ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ไวไว+ย่าย่า	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
จายา+โคคา	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
รวม	54	13	2	0.4	4	0.9	6	1.4	4	0.9

จากตาราง 18 ยี่ห้อปะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่ขอปรับเปลี่ยนว่า ยี่ห้อมาเป็นยี่ห้อที่ทุกกลุ่มอาชีพขอปรับเปลี่ยนมากที่สุด อาชีพนักเรียน/นักศึกษาร้อยละ 49.6 พนักงานบริษัทร้อยละ 49.1 ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจร้อยละ 45.5

ตารางที่ 19 แสดงยี่ห้ออะไหล่สำเร็จรูปที่ขอรับประทาน แยกตามรายได้

ยี่ห้อ	รายได้ (บาท)											
	ต่ำกว่า 4,000		4,000-8,000		8,000-10,000		10,000-20,000		20,000-30,000		30,000 ขึ้นไป	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มามา	65	15.5	69	16.4	30	7.1	16	3.8	3	0.7	1	0.2
ไวไว	13	3.1	11	2.6	6	1.5	6	1.5	1	0.2	0	0
ยำยำ	37	8.7	20	4.8	8	2	4	1	2	0.5	0	0
จายา	21	5	32	7.7	27	6.5	11	2.7	1	0.2	0	0
ฮายี่	1	0.2	9	2.1	9	2.1	3	0.7	0	0	1	0.2
ไม่กำหนดยี่ห้อ	0	0	0	0	2	0.5	0	0	0	0	1	0.2
โคคา	2	0.5	2	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0
รูสกี	2	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ซีอะ	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ไวไว+ยำ	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0	0	0
จายา+โคคา	0	0	1	0.2	1	0.2	0	0	0	0	0	0
รวม	142	33.7	144	34.3	84	20.1	40	9.7	7	1.6	3	0.6

จากตาราง 19 ยี่ห้ออะไหล่สำเร็จรูปที่ขอรับประทาน แยกตามรายได้พบว่า ทุกกลุ่มรายได้ขอรับประทานยี่ห้อมามากที่สุด รายได้ 4,000-8,000 บาท/เดือน ร้อยละ 16.4 รายได้ต่ำกว่า 4,000 บาท/เดือน ร้อยละ 15.5 และรายได้ 8,000 – 10,000 บาท/เดือน ร้อยละ 7.1

ตาราง 20 แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามเขตในเมือง นอกเมือง

รสชาติ	รวม		เขต			
	จำนวน	ร้อยละ	ในเมือง		นอกเมือง	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	297	70.7	31	7.4	266	63.3
เนื้อ	97	23.1	16	3.8	82	19.5
ไก่	16	3.8	3	0.7	13	3.1
พะโล้	6	1.4	0	0	6	1.5
ต้มยำกุ้งน้ำข้น	3	0.7	0	0	2	0.5
เย็นตาโฟ	1	0.2	0	0	1	0.2
รวม	420	100	50	11.9	370	88.1

จากตาราง 20 รสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามเขตทั้งในเมืองและนอกเมืองพบว่า ทั้งในเขตนอกเมืองและในเมืองชอบรับประทานรสต้มยำมากที่สุดเหมือนกัน คือในเมืองร้อยละ 7.4 นอกเมืองร้อยละ 63.3 รองลงมาคือ รสเนื้อ ในเมืองร้อยละ 3.8 นอกเมืองร้อยละ 19.5

ตาราง 21 แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามเพศ

รสชาติ	เพศ			
	ชาย		หญิง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	144	68.6	153	72.9
เนื้อ	51	24.3	46	21.9
ไก่	9	4.3	7	3.3
พะโล้	4	1.9	2	1.0
ต้มยำกุ้งน้ำข้น	2	.9	1	.5
เย็นตาโฟ	0	0	1	.5
รวม	210	100	210	100

จากตาราง 21 รสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามเพศพบว่า รสชาติต้มยำ เป็นรสชาติที่ชอบมากที่สุด คือ เพศชายร้อยละ 68.6 เพศหญิงร้อยละ 72.9 รองลงมา คือรสเนื้อ เพศชายร้อยละ 24.3 เพศหญิงร้อยละ 21.9

ตาราง 22 แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่รับประทาน แยกตามอายุ

รสชาติ	อายุ											
	15-20 ปี		21-25 ปี		26-30 ปี		31-35 ปี		36-40 ปี		41-45 ปี	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	90	21.5	63	15	47	11.2	26	6.2	30	7.2	21	5
เนื้อ	12	2.9	14	3.3	15	3.6	13	3.1	16	3.9	17	4.1
ไก่	5	1.2	3	0.7	2	0.5	3	0.7	2	0.5	1	0.2
พะโล้	1	0.2	1	0.2	0	0	1	0.2	0	0	2	0.5
ต้มยำกุ้งน้ำข้น	1	0.2	1	0.2	0	0	0	0	1	0.2	0	0
เย็นตาโฟ	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
รวม	110	26.2	82	19.4	64	15.3	43	10.2	49	11.8	41	9.8
											31	7.3

จากตาราง 22 รสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามอายุพบว่าทุกกลุ่มอายุชอบรสชาติต้มยำมากที่สุดทุกกลุ่มอายุ โดยกลุ่มอายุ 15-20 ปี ร้อยละ 21.5 อายุ 21-25 ปี ร้อยละ 15 และอายุ 26-30 ปี ร้อยละ 11.2

ตาราง 23 แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบ แยกตามการศึกษา

รสชาติ	การศึกษา									
	ประถมศึกษา		มัธยมศึกษาตอนต้น		มัธยมศึกษาตอนปลาย		พาณิชย/อาชีวะ		อนุปริญา	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	65	15.5	91	21.7	59	14.1	35	8.3	20	4.7
เนื้อ	44	10.2	23	5.5	10	2.4	10	2.4	6	1.5
ไก่	5	1.2	4	1	3	0.7	1	0.2	2	0.5
พะโล้	1	0.2	1	0.2	0	0	2	0.5	1	0.2
ต้มยำกุ้งน้ำข้น	1	0.5	0	0	2	0.5	0	0	0	0
เย็นตาโฟ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
รวม	116	27.6	119	28.4	74	17.7	48	11.4	29	6.9
									34	8

จากตาราง 23 รสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามการศึกษาพบว่า ทุกกลุ่มการศึกษารับประทานรสต้มยำมากที่สุด คือกลุ่มมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 21.7 กลุ่มระดับประถมศึกษาร้อยละ 15.5 และระดับมัธยมศึกษาตอนปลายร้อยละ 14.1

ตาราง 24 แสดงรสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามอาชีพ

รสชาติ	อาชีพ									
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ		พนักงานบริษัท		นักเรียน/นักศึกษา		รับจ้าง		ค้าขาย	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	9	1.9	36	8.6	94	22.4	83	19.8	31	7.4
เนื้อ	0	0	17	4.0	13	3.1	29	6.9	17	4.1
ไก่	1	0.2	0	0	4	1	6	1.5	3	0.7
พะโล้	1	0.2	2	0.5	0	0	1	0.2	0	0
ต้มยำกุ้งน้ำข้น	1	0.2	0	0	1	0.2	1	0.2	0	0
เย็นตาโฟ	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0
รวม	11	2.5	55	13.1	113	26.9	120	28.6	51	12.2

ตาราง 24 (ต่อ)

รสชาติ	อาชีพ									
	แม่บ้าน		ว่างงาน		ประมง		ธุรกิจส่วนตัว		เกษตรกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	35	8.3	1	0.2	2	0.5	4	1	2	0.5
เนื้อ	16	3.9	0	0	2	0.5	1	0.2	2	0.5
ไก่	2	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0
พะโล้	0	0	1	0.2	0	0	1	0.2	0	0
ต้มยำกุ้งน้ำข้น	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0
เย็นตาโฟ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
รวม	54	12.9	2	0.4	4	1	6	1.4	4	1

จากตาราง 24 รสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามอาชีพพบว่าทุกกลุ่มอาชีพชอบรสต้มยำมากที่สุด คืออาชีพนักเรียน/นักศึกษาร้อยละ 22.4 อาชีพรับจ้างร้อยละ 19.8 และอาชีพพนักงานบริษัทร้อยละ 8.6

ตาราง 25 รสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามรายได้

รสชาติ	รายได้ (บาท)											
	ต่ำกว่า 4,000		4,000-8,000		8,000-10,000		10,000-20,000		20,000-30,000		30,000 ขึ้นไป	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	110	26.2	101	24.1	51	12	27	6.5	6	1.5	2	0.5
เนื้อ	20	4.8	36	8.6	30	7.2	10	2.4	0	0	0	0
ไก่	9	2.1	4	1	1	0.2	2	0.5	0	0	0	0
พะโล้	0	0	3	0.7	1	0.2	1	0.2	1	0.2	0	0
ต้มยำกุ้งน้ำข้น	2	0.5	0	0	1	0.2	0	0	0	0	1	0.2
เย็นตาโฟ	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
รวม	142	33.8	144	34.4	84	19.8	40	9.6	7	1.7	3	0.7

จากตาราง 25 รสชาติบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชอบรับประทาน แยกตามรายได้พบว่า ทุกกลุ่มรายได้ชอบรสชาติต้มยำมากที่สุด คือกลุ่มรายได้ต่ำกว่า 4,000 บาทต่อเดือน ร้อยละ 26.2 รายได้ 4,000-8,000 บาท ต่อเดือน ร้อยละ 24.1 และกลุ่มรายได้ 8,000-10,000 บาทต่อเดือน ร้อยละ 12.0

ตาราง 26 แสดงการเลือกรับประทานหมักทั้งสำเร็จรูป แยกตามเขตในเมือง นอกเมือง

การเลือกรับประทาน	รวม		ในเมือง		นอกเมือง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการมีตลาดภายในจังหวัด	150	35.7	22	5.2	128	30.5
เลือกซื้อที่เคาน์เตอร์จำหน่ายโดยไม่ต้องดูตลาด	31	7.4	2	0.5	29	7
เลือกซื้อที่เคาน์เตอร์จำหน่ายไม่ต้องดูตลาด	48	11.4	3	0.7	45	10.7
เลือกซื้อที่ร้านสะดวกซื้อ	42	10	6	1.4	36	8.6
ดูที่ตลาดและอย่างอื่นประกอบ	149	35.5	17	4	132	31.4
รวม	420	100	50	11.8	370	88.2

จากตาราง 26 การเลือกรับประทานหมักสำเร็จรูป แยกตามเขตพบว่าโดยรวมทั้งเขตในเมืองและ นอกเมืองจะต้องดูตลาดเท่านั้นจึงจะซื้อ ร้อยละ 35.7 ซึ่งไม่แตกต่างกับ ดูตลาดและอย่างอื่นประกอบคิดเป็นร้อยละ 35.5 ส่วนที่เลือกซื้อที่ทานประจำโดยไม่ต้องดูตลาดคิดเป็นร้อยละ 11.4 เลือกซื้อที่ร้านสะดวกซื้อ 10 และเลือกซื้อที่เคาน์เตอร์จำหน่ายโดยไม่ต้องดูตลาดร้อยละ 7.4 ความแตกต่างของเขตในเมืองและนอกเมืองคือ ใน เมืองจะต้องดูว่ามีตลาดเท่านั้นจึงจะซื้อซึ่งมีมากกว่าการเลือกแบบอื่น คิดเป็นร้อยละ 5.2 ส่วนนอกเมืองจะดูที่ตลาดและอย่างอื่นประกอบมากกว่าแบบ อื่น คิดเป็นร้อยละ 31.4

ตาราง 27 แสดงการเลือกรับประทานมะหมักทั้งสำเร็จรูป แยกตามเพศ ชาย หญิง

การเลือกรับประทาน	รวม		ชาย		หญิง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการมีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อ	150	35.7	86	20.5	64	15.4
เลือกยี่ห้อที่เคยทานประจำโดยไม่ต้องการฮาลาล	31	7.4	12	2.9	19	4.6
เลือกรสชาติที่เคยทานประจำไม่ต้องการฮาลาล	48	11.4	21	5	27	6.5
เลือกที่หาซื้อสะดวก	42	10	23	5.5	19	4.6
ดูที่ตราฮาลาลและอย่างอื่นประกอบ	149	35.5	68	16.5	81	19.4
รวม	420	100	210	50.4	210	50.6

จากตาราง 27 การเลือกรับประทานมะหมักทั้งสำเร็จรูปแยกตามเพศพบว่า เพศชายจะเลือกรับประทานโดยไม่ต้องดูตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อคิดเป็นร้อยละ 20.5 รองลงมาคือดูตราฮาลาลและอย่างอื่นประกอบร้อยละ 16.5 และเลือกที่หาซื้อสะดวกร้อยละ 5.5 ส่วนในเพศหญิง ดูที่ตราฮาลาลและอย่างอื่นประกอบคิดเป็นร้อยละ 19.4 ต้องการมีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อคิดเป็นร้อยละ 15.4 และเลือกรสชาติที่เคยทานประจำโดยไม่ต้องการฮาลาลคิดเป็นร้อยละ 6.5

ตาราง 28 แสดงการเลือกรับประทานมะหมักทั้งสำหรับแยกตามอายุ

การเลือกรับประทาน	อายุ (ปี)											
	15-20		21-25		26-30		31-35		36-40		41-45	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการมีตราฮาลาลเท่านั้น จึงจะซื้อ	40	9.5	20	4.8	21	5	19	4.5	20	4.8	19	4.5
เลือกยี่ห้อที่เคยทานประจำ โดยไม่ต้องการฮาลาล	11	2.6	6	1.4	5	1.2	3	0.7	2	0.5	1	0.2
เลือกรสชาติที่ทานประจำ โดยไม่ต้องการฮาลาล	19	4.5	5	1.2	8	1.9	4	1	4	1	6	1.4
เลือกที่หาซื้อสะดวก	5	1.2	16	3.8	8	1.9	4	1	4	1	2	0.5
ดูที่ตราฮาลาลและอย่างอื่น ประกอบด้วย	35	8.3	35	8.3	22	5.2	13	3.1	19	4.5	13	3.1
รวม	110	26.1	82	19.5	64	15.2	43	10.3	49	11.8	41	9.7
											31	7.4

จากตาราง 28 การเลือกรับประทานมะหมักทั้งสำหรับแยกตามอายุพบว่า ส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างจะต้องดูว่าต้องมีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อ คือ อายุ 15-20 ปี ร้อยละ 9.5 ช่วงอายุ 31-35ปี ร้อยละ 4.5 และช่วงอายุ 36-40 ปี ร้อยละ 4.8

ตาราง 29 แสดงการเลือกรับประทานมะหมี่กิ่งลำไจรูป แยกตามการศึกษา

การเลือกรับประทาน	การศึกษา											
	ประณมศึกษา		มัธยมต้น		มัธยมปลาย		พาณิชย/อาชีวะ		อนุปริญา		ปริญาตรี	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้องดูว่ามีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อ	47	11.2	44	10.5	26	6.2	16	3.8	9	2.1	8	1.9
เลือกยี่ห้อที่เคยทานประจำโดยไม่ต้องดูตราฮาลาล	2	0.5	11	2.6	8	1.9	4	1	1	0.2	5	1.2
เลือกรสชาดีที่ทานประจำโดยไม่ต้องดูตราฮาลาล	13	3.3	15	3.6	8	1.9	6	1.5	3	0.7	2	0.2
เลือกที่หาซื้อสะดวก	13	2.9	3	0.7	6	1.5	8	2	6	1.4	7	1.7
ดูที่ตราฮาลาลและอย่างอื่นประกอบด้วย	41	9.8	46	11	26	6.2	14	3.5	10	2.2	12	2.9
รวม	116	27.7	119	28.4	74	17.7	48	11.7	29	6.6	34	7.9

จากตาราง 29 การเลือกรับประทานมะหมี่กิ่งลำไจรูป แยกตามการศึกษาพบว่า จะเลือกโดยต้องดูว่ามีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อพบมากในกลุ่มระดับประถมศึกษา ร้อยละ 11.2 ระดับพาณิชย/อาชีวะร้อยละ 3.8 ดูที่ตราฮาลาลและอย่างอื่นประกอบด้วย พบมากในกลุ่มมัธยมศึกษาตอนต้นร้อยละ 11 ระดับปริญาตรีร้อยละ 2.9 และอนุปริญาร้อยละ 2.2

ตาราง 30 แสดงการเลือกรับประทานมะหมักทั้งสำเร็จรูป แยกตามอาชีพ

	อาชีพ									
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ		พนักงานบริษัท		นักเรียน/นักศึกษา		รับจ้าง		ค้าขาย	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการมีตลาดแทนที่นี้จะซื้อ	2	0.5	17	4	38	9.1	45	10.7	22	5.2
เลือกซื้อที่เคยทานประจำโดยไม่ต้องดูตลาด	2	0.5	3	0.7	11	2.6	8	2	6	1.4
เลือกสถานที่ที่ทานประจำโดยไม่ต้องดูตลาด	1	0.2	5	1.2	19	4.5	13	3.1	3	0.7
เลือกที่หาซื้อสะดวก	1	0.2	7	1.7	10	2.4	14	3.3	8	2
ดูที่ตลาดและอย่างอื่นประกอบด้วย	5	1.2	23	5.5	35	8.3	40	9.5	12	2.9
รวม	11	2.6	55	13.1	113	26.9	120	28.6	51	12.2

ตาราง 30 (ต่อ)

การเลือกรับประทาน	อาชีพ									
	แม่บ้าน		ว่างงาน		ประมง		ธุรกิจส่วนตัว		เกษตรกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการมีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อ	15	3.6	2	0.5	3	0.7	4	1	2	0.5
เลือกยี่ห้อที่เคยทานประจำโดยไม่ต้องการฮาลาล	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0
เลือกรสชาติที่ทานประจำโดยไม่ต้องการฮาลาล	5	1.2	0	0	0	0	1	0.2	0	0
เลือกที่หาซื้อสะดวก	3	0.7	0	0	0	0	0	0	0	0
ดูที่ตราฮาลาลและอย่างอื่นประกอบด้วย	30	7.2	0	0	1	0.2	1	0.2	2	0.5
รวม	54	12.8	2	0.5	4	0.9	6	1.4	4	1

จากตาราง 30 การเลือกรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป แยกตามอาชีพพบว่า ส่วนใหญ่จะต้องดูที่มีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อ เช่นพบในกลุ่มอาชีพ
รับจ้างคิดเป็นร้อยละ 10.7 นักเรียนนักศึกษาร้อยละ 9.1 และค้าขายร้อยละ 5.2

ตาราง 31 แสดงการเลือกรับประทานมะหมี่กิ่งสำหรับแยกตามรายได้

การเลือกรับประทาน	รายได้ (บาท)/เดือน											
	ต่ำกว่า 4,000		4,000 - 8,000		8,000 - 10,000		10,000-20,000		20,000-30,000		30,000 ขึ้นไป	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการมีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อ	52	12.4	47	11.2	37	8.8	9	2.1	3	0.7	2	0.5
เลือกยี่ห้อที่เคยทานประจำโดยไม่ต้องดูตราฮาลาล	11	2.6	6	1.4	7	1.7	6	1.4	1	0.2	0	0
เลือกรสชาติที่ทานประจำโดยไม่ต้องดูตราฮาลาล	9	3.8	15	3.6	3	2.4	6	1.4	1	0.2	0	0
เลือกที่หาซื้อสะดวก	22	3.4	15	3.6	15	1.9	4	1	0	0	1	0.2
ดูที่ตราฮาลาลและอย่างอื่นประกอบด้วย	48	11.7	61	14.5	22	5.2	15	3.6	2	0.5	0	0
รวม	142	33.9	144	34.3	84	20	40	9.5	7	1.6	3	0.7

จากตาราง 31 การเลือกรับประทานมะหมี่กิ่งสำหรับแยกตามรายได้พบว่า ส่วนใหญ่ของกลุ่มรายได้จะต้องดูที่มีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อ เช่น กลุ่มรายได้ต่ำกว่า 4,000 บาท/เดือนร้อยละ 12.4 รายได้ 8,000-10,000 บาท/เดือน ร้อยละ 8.8 และรายได้ 20,000-30,000 บาท/เดือนคิดเป็นร้อยละ 0.7

ตาราง 32 แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามเขต

รสชาติ	รวม		เขต			
	จำนวน	ร้อยละ	ในเมือง		นอกเมือง	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	310	73.8	40	9.6	270	64.3
รสเนื้อ	56	13.3	5	1.2	51	12.2
เปิดพะโล้	24	5.7	2	0.5	22	5.3
รสไก่	18	4.3	1	0.2	17	4.1
แกงเหลือง	1	0.2	0	0	1	0.2
สุกี้	3	0.7	1	0.2	2	0.5
ไก่พะโล้	2	0.5	1	0.2	1	0.2
ต้มยำพริกเผา	1	0.2	0	0	1	0.2
ปลาหมึก	1	0.2	0	0	1	0.2
ก๋วยเตี๋ยวแกง	1	0.2	0	0	1	0.2
รสผักรวมเข้มข้น	1	0.2	0	0	1	0.2
รสพะพะ	2	0.5	0	0	2	0.5
รวม	420	100	50	11.9	370	88.1

จากตาราง 32 รสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามเขตในเมือง นอกเมืองพบว่า ต้องการให้ออกรสชาติใหม่เป็นรสต้มยำมากที่สุดคือ ในเมืองร้อยละ9.6 นอกเมืองร้อยละ 64.3 รองลงมา คือ รสเนื้อ ในเมืองร้อยละ1.2 นอกเมืองร้อยละ 12.2

ตาราง 33 แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามเพศ

รสชาติ		เขต			
		ชาย		หญิง	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	310	135	32.1	175	41.6
รสเนื้อ	56	42	10	14	3.4
เปิดพะโล้	24	12	3	12	2.9
รสไก่	18	12	3	6	1.4
แกงเหลือง	1	1	0.2	0	0
สุกี้	3	1	0.2	2	0.5
ไก่พะโล้	2	1	0.2	1	0.2
ต้มยำพริกเผา	1	1	0.2	0	0
ปลาหมึก	1	1	0.2	0	0
ก๋วยเตี๋ยวแกง	1	1	0.2	0	0
รสผักรวมเข้ม	1	1	0.2	0	0
รสพะพะ	1	2	0	0	0
รวม	420	210	50	210	50

จากตาราง 33 รสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามเพศทั้งเพศชายและเพศหญิงพบว่า รสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่คือ รสต้มยำ เพศชายร้อยละ 32.1 เพศหญิงร้อยละ 41.6 รองลงมา คือ รสเนื้อ เพศชายร้อยละ 10 และเพศหญิงร้อยละ 3.4

ตาราง 34 แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามอายุ

รสชาติ	อายุ (ปี)											
	15 - 20		21 - 25		26 - 30		31 - 35		36 - 40		41 - 45	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	70	16.7	63	15	50	12	34	8.2	40	9.5	32	7.7
รสเนื้อ	20	4.8	10	2.4	7	1.7	4	1	4	1	5	1.2
เบ็ดพะโล้	7	1.7	5	1.2	3	0.7	2	0.5	3	0.7	3	0.7
รสไก่	9	2.1	3	0.7	2	0.5	2	0.5	1	0.2	0	0
แกงเหลือง	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
สุกี้	0	0	1	0	1	0.2	0	0	1	0.2	0	0
ไก่พะโล้	2	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ต้มยำพริกเผา	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ปลาหมึก	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ก๋วยเตี๋ยวแกง	0	0	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0
รสผักรวมเข้มข้น	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
รสพะพะ	0	0	1	0.2	1	0.2	0	0	0	0	0	0
รวม	110	26.2	82	19.5	64	15.3	43	10.4	49	11.6	41	9.8

จากตาราง 34 รสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามอายุพบว่า ทุกกลุ่มอายุต้องการให้ออกใหม่คือ รสต้มยำมากที่สุด อายุ 15-20ปี ร้อยละ 16.7 อายุ 21-25ปี ร้อยละ 15 และอายุ 26-30 ปี ร้อยละ 12 ตามลำดับ

ตาราง 35 แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามการศึกษา

รสชาติ	รวม		การศึกษา						พหุปัญญา		ปริญญตรี	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	310	73.8	85	20.2	84	20	54	12.9	40	9.5	22	5.2
รสเนื้อ	56	13.3	16	3.8	20	4.9	12	2.9	4	1	3	0.7
เปิดพะโล้	24	5.7	6	1.4	6	1.4	3	0.7	2	0.5	2	0.5
รสไก่	18	4.3	6	1.4	6	1.4	3	0.7	1	0.2	1	0.2
แกงเหลือง	1	0.2	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0
สุกี้	3	0.7	1	0.2	1	0.2	1	0.2	0	0	0	0
ไก่พะโล้	2	0.5	1	0.2	1	0.2	0	0	0	0	0	0
ต้มยำพริกเผา	1	0.2	0	0	0	0	0	0	1	0.2	0	0
ปลาหมึก	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
ก๋วยเตี๋ยวแกง	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
รสผักรวมเข้มข้น	1	0.2	0	0	1	0.2	0	0	0	0	0	0
รสพะพะ	2	0.5	0	0	0	0	1	0.2	0	0	1	0.2
รวม	420	100	116	27.5	119	28.3	74	17.6	48	11.4	29	6.8

จากตาราง 35 รสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามการศึกษาพบว่า ทุกกลุ่มระดับการศึกษาต้องการให้ออกรสใหม่ คือรสต้มยำมากที่สุด โดยระดับ
 ประถมศึกษาคิดเป็นร้อยละ 20.2 มัธยมศึกษาตอนต้นร้อยละ 20 และมัธยมศึกษาตอนปลายร้อยละ 12.9

ตาราง 36 แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามอาชีพ

รสชาติ	อาชีพ									
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ		พนักงานบริษัท		นักเรียน/นักศึกษา		รับจ้าง		ค้าขาย	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	8	2	39	9.4	77	18.4	87	20.8	38	9.2
รสเนื้อ	0	0	10	2.4	15	3.6	21	5	6	1.4
เปิดพะโล้	2	0.5	3	0.7	8	1.9	3	0.7	5	1.2
รสไก่	1	0.2	0	0	9	2.1	7	1.7	1	0.2
แกงเหลือง	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
สุกี้	0	0	1	0.2	1	0.2	0	0	1	0.2
ไก่พะโล้	0	0	0	0	1	0.2	1	0.2	0	0
ต้มยำพริกเผา	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0
ปลาหมึก	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ก๋วยเตี๋ยวแกง	0	0	1	0.2	0	0	0	0	0	0
รสผักรวมเข้มข้น	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0
รสพะพะ	0	0	1	0.2	0	0	1	0.2	0	0
รวม	11	2.7	55	13.1	113	26.8	120	28.6	51	12.2

ตาราง 36 (ต่อ)

รสชาติ	อาชีพ									
	แม่บ้าน		ว่างงาน		ประมง		ธุรกิจส่วนตัว		เกษตรกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	50	12	2	0.5	3	0.7	5	1.2	1	0.2
รสเนื้อ	2	0.5	0	0	1	0.2	0	0	1	0.2
เปิดพะโล้	2	0.5	0	0	0	0	1	0.2	0	0
รสไก่	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
แกงเหลือง	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
สุกี้	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ไก่พะโล้	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ต้มยำพริกเผา	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ปลาหมึก	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
ก๋วยเตี๋ยวแกง	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
รสผักรวมเข้มข้น	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
รสแพะ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
รวม	54	13	2	0.5	4	0.9	6	1.4	4	0.8

จากตาราง 36. รสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามอาชีพพบว่า ทุกกลุ่มอาชีพต้องการให้ออกรสใหม่คือ รสต้มยำมากที่สุด โดยอาชีพรับจ้างร้อยละ 20.8 นักเรียน/นักศึกษาร้อยละ 18.4 และแม่บ้านร้อยละ 12

ตาราง 37 แสดงรสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามรายได้

รสชาติ	รายได้ (บาท)											
	ต่ำกว่า 4,000		4,000-8,000		8,000-10,000		10,000-20,000		20,000-30,000		มากกว่า 30,000	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต้มยำ	85	20.4	84	20	54	12.9	40	9.6	22	5.3	25	6
รสเนื้อ	16	3.9	20	4.9	12	2.9	4	1	3	0.7	1	0.2
เป็ดพะโล้	6	1.4	6	1.4	3	0.7	2	0.5	2	0.5	5	1.2
รสไก่	6	1.4	6	1.4	3	0.7	1	0.2	1	0.2	1	0.2
แกงเหลือง	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
สุกี้	1	0.2	1	0.2	1	0.2	0	0	0	0	0	0
ไก่พะโล้	1	0.2	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0
ต้มยำพริกเผา	0	0	0	0	0	0	1	0.2	0	0	0	0
ปลาหมึก	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
ก้วยเตี่ยวแกง	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.2
รสผักรวมเข้มข้น	0	0	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0
รสพะพะ	0	0	0	0	1	0.2	0	0	1	0.2	0	0
รวม	116	27.7	119	28.3	74	17.6	48	11.5	29	6.9	34	8

จากตาราง 37 รสชาติที่ต้องการให้ออกใหม่ แยกตามรายได้พบว่า ทุกกลุ่มรายได้ต้องการให้ออกรสใหม่คือ รสต้มยำมากที่สุด โดยรายได้ 4,000-8,000 บาท/เดือนคิดเป็นร้อยละ 28.3 รายได้ต่ำกว่า 4,000 บาท/เดือนร้อยละ 27.7 และรายได้ 8,000-10,000 บาท/เดือนร้อยละ 17.6

3. แสดงผลการทดสอบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูประหว่างรสต้มยำกับรสเนื้อ

ทดสอบโดยใช้ไคสแควร์ โดยใช้สูตร
$$\chi^2 = \sum_{i=1}^K \frac{(O_i - E_i)^2}{E_i}$$

K แทนจำนวนค่าหรือประเภทหรือจำนวนหรือลักษณะของประชากร

O_i แทนจำนวนหรือความถี่ของกลุ่ม หรือลักษณะที่ i ที่ได้จากการเก็บข้อมูล .

E_i แทนความถี่คาดหวังของกลุ่ม หรือลักษณะความถี่ที่ได้จากการคำนวณในกลุ่มที่ศึกษา

สมมุติฐานเพื่อการทดสอบ

H_0 : จำนวนผู้บริโภคที่ชอบบะหมี่รสต้มยำไม่แตกต่างกันกับจำนวนผู้บริโภคที่ชอบบะหมี่รสเนื้อ

H_1 : จำนวนผู้บริโภคที่ชอบบะหมี่รสต้มยำแตกต่างกันกับจำนวนผู้บริโภคที่ชอบบะหมี่รสเนื้อ

จากตารางการแจกแจงแบบไคสแควร์ที่องศาแห่งความเป็นอิสระ K - 1

$$\text{แทนค่า} = 2 - 1 = 1$$

ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ค่าความเชื่อมั่น 99.95% คือ 3.84

ถ้าค่า χ^2 ที่คำนวณได้มากกว่า 3.84 จะปฏิเสธ H_0 .

ที่ระดับนัยสำคัญ 0.01 ค่าความเชื่อมั่น 99.99% คือ 6.63

ถ้าค่า χ^2 ที่คำนวณได้มากกว่า 6.63 จะปฏิเสธ H_0 .

ตาราง 38 แสดงความน่ารับประทาน

ความชอบ	จำนวน
รสตั้มยำ	352
รสเนื้อ	53
ชอบพอกๆกัน	14
ไม่ชอบทั้งคู่	1
รวม	420

การทดสอบไคสแควร์

ตาราง 38 ก

ความชอบ	O_i	E_i	$O_i - E_i$	$(O_i - E_i)^2$	$\frac{(O_i - E_i)^2}{E_i}$
ชอบรสตั้มยำ	352	202.5	149.5	22,350.25	110.371
ชอบรสเนื้อ	53	202.5	-149.5	22,350.25	110.371
รวม	405	405			220.742

$$\chi^2 = 220.742 > 3.84$$

$$\chi^2 = 220.742 > 6.63$$

จากตาราง 38 ก ความน่ารับประทานของบะหมี่รสตั้มยำกับรสเนื้อมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งที่ระดับ 0.05 และ 0.01 แสดงว่าบะหมี่รสตั้มยำมีความน่ารับประทานมากกว่าบะหมี่รสเนื้อ

ตาราง 39 แสดงสีสันของน้ำซุปล

ความชอบ	จำนวน
รสตั้มยำ	346
รสเนื้อ	57
ชอบพอกๆกัน	12
ไม่ชอบทั้งคู่	5
รวม	420

การทดสอบไคสแควร์

ตาราง 39 ก

ความชอบ	O_i	E_i	$O_i - E_i$	$(O_i - E_i)^2$	$\frac{(O_i - E_i)^2}{E_i}$
ชอบรสตั้มยำ	346	201.5	144.5	20,880.25	103.624
ชอบรสเนื้อ	57	201.5	-144.5	20,880.25	103.624
รวม	403	403			207.248

$$\chi^2 = 207.24 > 3.84$$

$$\chi^2 = 207.24 > 6.63$$

จากตาราง 39 ก ความชอบสีสันน้ำซุปลของพะหมี่รสตั้มยำกับรสเนื้อมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งที่ระดับ 0.05 และ 0.01 แสดงว่าพะหมี่รสตั้มยำมีสีสันน่ารับประทานมากกว่าพะหมี่รสเนื้อ

ตาราง 40 แสดงกลิ่นหอมของน้ำซุ๊ป

ความชอบ	จำนวน
รสตั้มยำ	296
รสเนื้อ	96
ชอบพอกๆกัน	23
ไม่ชอบทั้งคู่	4
รวม	420

การทดสอบไคสแควร์

ตาราง 40 ก

ความชอบ	O_i	E_i	$O_i - E_i$	$(O_i - E_i)^2$	$\frac{(O_i - E_i)^2}{E_i}$
ชอบรสตั้มยำ	296	196	100	10,000	51.020
ชอบรสเนื้อ	96	196	-100	10,000	51.020
รวม	392	392			102.040

$$\chi^2 = 102.040 > 3.84$$

$$\chi^2 = 102.040 > 6.63$$

จากตาราง 40 ก ความชอบกลิ่นหอมของน้ำซุ๊ปของบะหมี่รสตั้มยำกับรสเนื้อมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติทั้งที่ระดับ 0.05 และ 0.01 แสดงว่า บะหมี่รสตั้มยำมีความหอมของน้ำซุ๊ปมากกว่ารสเนื้อ

ตาราง 41 แสดงความเหนียวนุ่มของเส้น

ความชอบ	จำนวน
รสตั้มยำ	185
รสเนื้อ	143
ชอบพอกๆกัน	90
ไม่ชอบทั้งคู่	2
รวม	420

การทดสอบไคสแควร์

ตาราง 41 ก

ความชอบ	O_i	E_i	$O_i - E_i$	$(O_i - E_i)^2$	$\frac{(O_i - E_i)^2}{E_i}$
ชอบรสตั้มยำ	185	164	21	441	2.689
ชอบรสเนื้อ	143	164	-21	441	2.689
รวม	328	328			5.378

$$\chi^2 = 5.378 > 3.84$$

$$\chi^2 = 5.378 < 6.63$$

จากตาราง 41 ก ความชอบในความเหนียวนุ่มของเส้นบะหมี่รสตั้มยำกับรสเนื้อมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 แต่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01 แสดงว่าความเหนียวนุ่มของเส้นบะหมี่รสตั้มยำแตกต่างกันกับความเหนียวนุ่มของบะหมี่รสเนื้อที่ระดับความเชื่อมั่นที่ 99.5 % แต่ไม่แตกต่างถึงระดับความเชื่อมั่นที่ 99.99 %

ตาราง 42 แสดงความชอบในรสชาติ

ความชอบ	จำนวน
รสตั้มยำ	323
รสเนื้อ	77
ชอบพอกๆกัน	20
ไม่ชอบทั้งคู่	0
รวม	420

การทดสอบไคสแควร์

ตาราง 42 ก

ความชอบ	O_i	E_i	$O_i - E_i$	$(O_i - E_i)^2$	$\frac{(O_i - E_i)^2}{E_i}$
ชอบรสตั้มยำ	323	200	123	15,129	75.645
ชอบรสเนื้อ	77	200	-123	15,129	75.645
รวม	400	400			151.290

$$\chi^2 = 151.290 > 3.84$$

$$\chi^2 = 151.290 > 6.63$$

จากตาราง 42 ก ความชอบในรสชาติของบะหมี่รสตั้มยำกับรสเนื้อมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติทั้งที่ระดับ 0.05 และ 0.01 แสดงว่า บะหมี่รสตั้มยำมีรสชาติที่กลุ่มตัวอย่างชอบมากกว่ารสเนื้อ

ตาราง 43 แสดงความชอบโดยรวม

ความชอบ	จำนวน
รสตั้มยำ	334
รสเนื้อ	81
ชอบพอกัน	5
ไม่ชอบทั้งคู่	0
รวม	420

การทดสอบไคสแควร์

ตาราง 43 ก

ความชอบ	O_i	E_i	$O_i - E_i$	$(O_i - E_i)^2$	$(O_i - E_i)^2$ E_i
ชอบรสตั้มยำ	334	207.5	126.5	16,002.25	77.119
ชอบรสเนื้อ	81	207.5	-126.5	-16,002.25	77.119
รวม	415	415			154.238

$$\chi^2 = 154.238 > 3.84$$

$$\chi^2 = 154.238 > 6.63$$

จากตาราง 43 ก ความชอบโดยรวมของบะหมี่รสตั้มยำกับรสเนื้อมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติทั้งที่ระดับ 0.05 และ 0.01 แสดงว่า กลุ่มตัวอย่างมีความชอบในทุกๆด้านของบะหมี่รสตั้มยำมากกว่าบะหมี่รสเนื้อ

สรุปผลการทดสอบไคสแควร์

จากการทดสอบไคสแควร์ ผลการรับประทานครบทั้งสำเร็จรูประหว่างรสตั้มยำกับรสเนื้อ ในด้านต่างๆคือ

ความน่ารับประทาน ความน่ารับประทานจากภาพรวมของบะหมี่เมื่อปรุงเสร็จแล้วพร้อมที่จะรับประทาน คือดูจากสีเส้นของเส้น สีน้ำซุ๊ป ความข้นเหลว ตลอดจนปริมาณของเครื่องเทศ ผัก เนื้อสัตว์ น้ำมัน เป็นต้น จากการทดสอบพบว่ากลุ่มตัวอย่างชอบความน่ารับประทานของรสตั้มยำมากกว่ารสเนื้ออย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งความเชื่อมั่นที่ 99.99 % และ 99.95 % ซึ่งแสดงว่ากลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับว่าบะหมี่รสตั้มยำมีความน่ารับประทานมากกว่ารสเนื้อ

สีสนของน้ำซุปลีสนของน้ำซุประหว่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสต้มยำกับรสเนื้อ จากการทดสอบพบว่ามีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัดคือ กลุ่มตัวอย่างจะชอบสีสนน้ำซุปลีของบะหมี่รสต้มยำมากกว่าของรสเนื้ออย่างมีนัยสำคัญทางสถิติทั้งที่ความเชื่อมั่น 99.99 % และ 99.95 % ทั้งนี้เนื่องจากสีของน้ำซุปลีของบะหมี่ทั้งสองรสชาติมีความแตกต่างกันชัดเจน กล่าวคือรสต้มยำสีน้ำซุปลีจะเป็นสีเข้มของพริกและเครื่องต้มยำ ส่วนรสเนื้อจะมีสีน้ำซุปลีที่อ่อนกว่า

กลิ่นหอมของน้ำซุปลี ระหว่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสต้มยำกับรสเนื้อ จากการทดสอบพบว่ามีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัดคือ กลุ่มตัวอย่างจะชอบกลิ่นหอมน้ำซุปลีของบะหมี่รสต้มยำมากกว่าของรสเนื้ออย่างมีนัยสำคัญทางสถิติทั้งที่ความเชื่อมั่น 99.99 % และ 99.95 % ทั้งนี้เนื่องจากกลิ่นหอมของน้ำซุปลีของบะหมี่ทั้งสองรสชาติมีความแตกต่างกันชัดเจน กล่าวคือรสต้มยำจะมีกลิ่นหอมของเครื่องต้มยำ ส่วนรสเนื้อจะมีกลิ่นหอมของเครื่องพะโล้

ความเหนียวนุ่มของเส้น ระหว่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสต้มยำกับรสเนื้อ จากการทดสอบพบว่ามีความแตกต่างกันอยู่ที่ความเชื่อมั่น 99.95 % แต่ไม่ถึงระดับความเชื่อมั่นที่ 99.99 % แสดงให้เห็นว่าในระยะเวลาของการชงบะหมี่ที่เท่ากัน ความเหนียวนุ่มของเส้นบะหมี่รสต้มยำกับรสเนื้อมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติแต่ก็ยังมีความใกล้เคียงกันในความเหนียวนุ่มอยู่บ้าง

ความชอบในรสชาติ ระหว่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสต้มยำกับรสเนื้อ จากการทดสอบพบว่ามีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัดคือ กลุ่มตัวอย่างจะชอบในรสชาติของบะหมี่รสต้มยำมากกว่าของรสเนื้ออย่างมีนัยสำคัญทางสถิติทั้งที่ความเชื่อมั่น 99.99 % และ 99.95 % ทั้งนี้เนื่องจากรสชาติของบะหมี่ทั้งสองมีความแตกต่างกันชัดเจน กล่าวคือรสต้มยำจะมีรสจัด เปรี้ยว เผ็ด ส่วนรสเนื้อจะมีรสหวาน รสเค็มมากกว่า

ความชอบโดยรวมในทุกๆด้านระหว่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสต้มยำกับรสเนื้อ จากการทดสอบพบว่ามีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัดคือ กลุ่มตัวอย่างจะชอบบะหมี่รสต้มยำมากกว่าของรสเนื้ออย่างมีนัยสำคัญทางสถิติทั้งที่ความเชื่อมั่น 99.99 % และ 99.95 % คือกลุ่มตัวอย่างจะชอบรสต้มยำมากกว่ารสเนื้อในทุกๆด้าน

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลการศึกษาค้นคว้า และข้อเสนอแนะ

การสรุปและอภิปรายผลการศึกษาค้นคว้า ในหัวข้อดังต่อไปนี้

1. การอาศัยรวมเป็นชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต โดยมีมัสยิดเป็นศูนย์กลาง
2. การเลือกบริโศคปะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต
3. การเลือกบริโศคปะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีรสจัดเค็มย่ำของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

สรุปผลการศึกษา

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาถึงรูปแบบการตั้งชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต และการบริโศคปะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต โดยแบ่งการศึกษาเป็น 2 ส่วน คือ

1. ศึกษา รูปแบบการตั้งชุมชนของชาวมุสลิมโดยศึกษาจากตำแหน่งที่ตั้งของมัสยิด โดยใช้เครื่องบอกตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ (GPS) ในการบอกตำแหน่งที่ตั้งและศึกษาขอบเขตชุมชนจากการสอบถามผู้ที่เกี่ยวข้องในชุมชน การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้สอบถามจากผู้นำชุมชนคือโต๊ะอิหม่ามและตัวแทนของมัสยิด
2. ศึกษาการบริโศคปะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลโดยการใช้แบบสอบถามถามกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นชาวมุสลิมที่อาศัยในชุมชน และให้กลุ่มตัวอย่างดังกล่าวทดสอบรสชาติโดยการรับประทานแล้วตอบแบบสอบถาม

ผลการศึกษาพบว่า

1. การอาศัยรวมเป็นชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต โดยมีมัสยิดเป็นศูนย์กลาง

ชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตส่วนใหญ่ จะอาศัยรวมกันอยู่เป็นชุมชนแยกจากชาวพุทธอย่างเห็นได้ชัด ในแต่ละชุมชนจะมีมัสยิดเป็นศูนย์กลางเพื่อประกอบศาสนกิจและที่พบปะสังสรรค์ในหมู่ชาวมุสลิม ถ้าดูตามการแบ่งหมู่บ้านตามเขตการปกครองของชาวมุสลิมกับชาวพุทธเห็นได้ชัดเจนในอำเภอถลางที่ตำบลปากคอก หมู่บ้านที่เป็นมุสลิมจะมีชาวมุสลิมอาศัยอยู่ครอบคลุมทุกพื้นที่ของหมู่บ้าน เช่น บ้านอ่าวกุ่ม บ้านบางโรง บ้านยาสูบ เป็นต้น ส่วนในอำเภอเมืองและอำเภอกะทู้ บางหมู่บ้านจะมีชาวพุทธปะปนอยู่บ้างแต่ไม่มากนัก ในเขตเทศบาลซึ่งไม่มีการแบ่งเขตการเป็นหมู่บ้านตาม

การปกครองชุมชนมุสลิมจะตั้งอยู่รอบ ๆ มัสยิด เช่น ชุมชนมุสลิมสะพานร่วมและชุมชนมุสลิมตลิ่งชัน

2. การเลือกบริโศคะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

ชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต ส่วนใหญ่จะเลือกบริโศคะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาล จากการศึกษาครั้งนี้ พบว่าร้อยละ 35.7 เลือกบริโศคะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลเท่านั้น และร้อยละ 35.5 จะดูที่เครื่องหมายฮาลาลและดูอย่างอื่นประกอบ

3. การเลือกบริโศคะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีรสจัดคือรสตั้มยำของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

บะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีรสจัด คือ รสตั้มยำ จะได้รับการยอมรับอย่างเห็นได้ชัด จากการศึกษาพบว่ากลุ่มตัวอย่างรับประทานรสตั้มยำมากถึงร้อยละ 70.7 เมื่อมีการเสนอให้ออกรสชาติใหม่ กลุ่มตัวอย่างจะเสนอให้ออกรสชาติใหม่ คือรสตั้มยำมากถึงร้อยละ 73.8 และจากการทดสอบรับประทานบะหมี่กิ่งสำเร็จรูประหว่างรสตั้มยำกับรสเนื้อ ผลการทดสอบกลุ่มตัวอย่างชอบรสตั้มยำมากซึ่งมีความชอบโดยรวมมากถึงร้อยละ 79.52

การอภิปรายผลการศึกษา

การอภิปรายผลการวิจัยจะอภิปรายตามหัวข้อต่อไปนี้

1. รูปแบบการตั้งชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต
2. การบริโศคะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต
3. รสชาติของบะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคที่เป็นชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต
4. แสดงความคิดเห็น ปัญหาและข้อเสนอแนะ

1. รูปแบบการตั้งชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

สภาพทางภูมิศาสตร์เป็นปัจจัยสำคัญในการเลือกตั้งชุมชน เช่นการตั้งชุมชนอยู่บนที่สูงเพื่อป้องกันน้ำท่วม ตั้งอยู่ใกล้แหล่งน้ำเพื่อใช้อุปโภคบริโภค ตั้งอยู่ที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ของดินเพื่อเพาะปลูก และสภาพทางภูมิศาสตร์จะส่งผลต่อความเป็นอยู่ต่าง ๆ ของคนในชุมชน เช่น อาชีพ สังคม และวัฒนธรรม ชุมชนมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตนอกจากจะอาศัยพื้นฐานการตั้งชุมชน โดยเลือกทำเลที่เหมาะสมทางภูมิศาสตร์แล้ว การตั้งถิ่นฐานยังเกี่ยวข้องกับผูกพันกับหลักของศาสนาด้วย สอดคล้องกับผลการศึกษาของ สมาน ดือราแม (2545 : 1) ศึกษาเกี่ยวกับภูมิหลังและบทบาทของคณะกรรมการมัสยิดในการพัฒนาชุมชน ผลการศึกษาพบว่า ศาสนสถานของชาวมุสลิมคือมัสยิดหรือสุเหร่า เป็นศูนย์กลางของชุมชน ในด้านศาสนา สังคม เศรษฐกิจ การศึกษา และการเมือง โดยมีอิหม่าม และคณะกรรมการมัสยิดในการนำเพื่อประกอบกิจต่าง ๆ และจากการสำรวจชุมชนของมุสลิมทั้ง 43 ชุมชนในจังหวัดภูเก็ตพบว่าการตั้งชุมชนนั้นจะตั้งอยู่เป็นกลุ่มๆกระจายอยู่ทั่วเกาะ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ

เขต รัตนจรณะ (2528 : 15) ศึกษาเกี่ยวกับเรือนไทยมุสลิมในจังหวัดชายแดนภาคใต้ พบว่า ชาวไทยมุสลิมภาคใต้ตั้งบ้านเรือนอยู่เป็นกระจุก (Cluster Village) เนื่องจากวัฒนธรรมชาวไทยมุสลิม มีความผูกพันระหว่างญาติพี่น้อง และเคร่งครัดในการนับถือศาสนา ไม่ว่าชาวมุสลิมจะประกอบอาชีพใด ก็จะมีบ้านเรือนอยู่เป็นกลุ่มมีมัสยิดเป็นศูนย์กลางหมู่บ้าน ซึ่งจากการสำรวจครั้งนี้ใน จังหวัดภูเก็ตสามารถจำแนกชุมชนออกเป็น 8 กลุ่มด้วยกัน คือ

กลุ่มแรก กลุ่มมุสลิมตำบลปาดลอก อำเภอถลาง จัดเป็นกลุ่มใหญ่ที่สุดในจังหวัดภูเก็ต โดยจะรวมหมู่บ้านต่าง ๆ ไว้หลายหมู่บ้าน ตั้งอยู่ทางตะวันออกของเกาะ โดยชาวมุสลิมที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ริมทะเลจะประกอบอาชีพประมง ส่วนในหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ลึกเข้ามาในเกาะจะทำสวนยางพารา ซึ่งรูปแบบการตั้งของชุมชนในลักษณะนี้จัดอยู่ในกลุ่มรูปแบบการแบ่งชุมชนตามลักษณะการใช้ที่ดิน และลักษณะทางเศรษฐกิจ (Village classified according to land use and economic activities) (อภิศักดิ์ โสมอินทร์ .2522 : 14) โดยหมู่บ้านต่าง ๆ ดังกล่าว จะมีมัสยิดเป็นศูนย์กลางใช้ประกอบศาสนกิจและเป็นที่พักบะสังสรรค์กัน โดยจะมีมัสยิดตั้งอยู่ทุกหมู่บ้าน ซึ่งส่วนใหญ่ของผู้ที่มาร่วมประกอบศาสนกิจจะเป็นคนในหมู่บ้านนั้น ๆ และจะกลับบ้านเมื่อเสร็จพิธี

กลุ่มสอง กลุ่มมุสลิมบ้านบางเทา ตำบลเชิงทะเล อำเภอถลาง ตั้งอยู่ทางด้านตะวันตกของเกาะริมหาดบางเทา เนื่องจากมีชาวมุสลิมอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นหมู่บ้านบางเทาจึงแบ่งเป็นบ้านบางเทาใน บ้านบางเทา บ้านบางเตานอก และมีมัสยิดถึง 3 แห่ง ชาวมุสลิมในกลุ่มนี้จะประกอบอาชีพค้าขายและอาชีพที่เกี่ยวกับธุรกิจท่องเที่ยวเป็นส่วนใหญ่ ประกอบกับเป็นทางผ่านไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญอื่นๆ เช่น หาดสุรินทร์และเป็นที่ตั้งของมัสยิดที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัดจึงเป็นศูนย์กลางของชาวมุสลิมจากที่ต่าง ๆ มีผู้คนเดินทางมาประกอบศาสนากิจมากมาย ซึ่งในการมาประกอบศาสนากิจชาวมุสลิมจากที่อื่น ๆ นี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ จูไรรัตน์ สวัสดิภาพ (2530 : 72) ที่ได้ศึกษาเรื่องชุมชนกับความยึดมั่นผูกพันในศาสนาของชาวมุสลิมที่พบว่า มัสยิดแต่ละแห่งนั้นไม่มีผลผูกพันต่อการไปประกอบศาสนากิจในทุกมัสยิดถือเป็นศูนย์กลางของมุสลิมทุกคน

กลุ่มสาม กลุ่มมุสลิมบ้านกมลา ตำบลกมลา อำเภอเกาะกูด จะมีหมู่บ้านชาวมุสลิมอยู่ติดกันสามหมู่บ้าน คือ บ้านกมลา บ้านหัวควน และบ้านนาคา เนื่องจากตั้งอยู่ติดชายหาดกมลาซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดภูเก็ต ชาวมุสลิมในกลุ่มนี้ จึงประกอบอาชีพเกี่ยวกับธุรกิจท่องเที่ยวเป็นส่วนใหญ่และมีมัสยิดกมลาซึ่งตั้งอยู่ใกล้ชายหาดมากกว่ามัสยิดอื่นในกลุ่มนี้เป็นที่รวมในการประกอบศาสนากิจและเมื่อว่างจากการประกอบอาชีพที่บริเวณชายหาดและบริเวณใกล้เคียงจะมาชุมนุมกันที่หน้ามัสยิดอยู่ตลอดทั้งวัน

กลุ่มสี่ กลุ่มมุสลิมตำบลปาดทอง อำเภอเกาะกูด เนื่องจากมีชายหาดปาดทองที่สวยงามจึงเป็นที่ตั้งของสถานประกอบการต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยว เช่น โรงแรม รีสอร์ท บ้านพัก ห้องเช่า รวมถึงชุมชนต่าง ๆ ที่พักอาศัยปะปนกันอยู่อย่างหนาแน่น แต่ชุมชนมุสลิมจะแยกจากกลุ่มอื่นๆ อย่างเห็นได้ชัด โดยจะตั้งอยู่รอบๆ มัสยิดมีถนนและซอยเป็นตัวกำหนดแยกจากกลุ่มอื่นๆ ซึ่งบ้านเรือนของชาวมุสลิมจะตั้งอยู่ค่อนข้างหนาแน่นและตั้งอยู่ใกล้ชิดติดกับมัสยิดมากที่สุดเนื่องจากมีข้อจำกัดทางพื้นที่เป็นตัวกำหนด

กลุ่มห้า กลุ่มมุสลิมตำบลราไวย์ อำเภอเมือง มีมุสลิมสามหมู่บ้าน คือ บ้านบางคณทีบน บ้านบางคณทีล่าง และบ้านไสยวน โดยตัวบ้านจะตั้งกระจายอยู่ริมถนนแต่จะหนาแน่นใกล้ๆ มัสยิด เนื่องจากเป็นเส้นทางผ่านไปหาดราไวย์และแหลมพรหมเทพ ชาวมุสลิมส่วนใหญ่จึงประกอบอาชีพค้าขาย เช่น ขายอาหาร ขายของฝาก จะมีศูนย์กลางกลุ่มแม่บ้านอยู่ใกล้ ๆ มัสยิดรวมกันเป็นกลุ่มทำขนมเพื่อจัดจำหน่าย

กลุ่มหก กลุ่มมุสลิมตำบลวิชิต อำเภอเมือง เป็นกลุ่มที่ตั้งอยู่ปลายแหลมพันวาซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีทั้งภูเขาและอ่าวน้ำลึก ชุมชนดังกล่าวจึงประกอบอาชีพหลากหลายแต่เมื่อถึงเวลาละหมาดก็จะมาชุมนุมกันตามมัสยิดในหมู่บ้าน

กลุ่มเจ็ด กลุ่มมุสลิมตำบลไม้ขาว อำเภอถลาง มีหมู่บ้านต่าง ๆ ตั้งอยู่ห่างกันแต่ละหมู่บ้านจะมีมัสยิดตั้งเป็นศูนย์กลาง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบจึงประกอบอาชีพเกษตรกรรม เช่น ปลูกสับปะรด ทำนา ทำสวนยาง ปลูกผัก เป็นต้น

กลุ่มแปด กลุ่มมุสลิมที่ตั้งแยกจากกลุ่มอื่น ๆ โดยจะมีมัสยิดเป็นศูนย์กลางของชุมชน จะตั้งกระจายอยู่ตามส่วนต่าง ๆ ของเกาะห่างจากกลุ่มอื่น ๆ เช่น ชุมชนบ้านพรุสมภาร ชุมชนบ้านแหลมทราย ชุมชนบ้านบางโจ เป็นต้น

ชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตอาศัยรวมอยู่เป็นชุมชน โดยมีมัสยิดเป็นศูนย์กลาง ซึ่งลักษณะดังกล่าวจัดอยู่ในรูปแบบของการตั้งชุมชนที่แบ่งตามการนับถือศาสนา (Village classified according to Religion) (อภิศักดิ์ โสมอินทร์ .2522 : 14) เนื่องจากวิถีชีวิตความเป็นอยู่ต้องเกี่ยวข้องกับหลักศาสนาอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นศาสนสถาน คือมัสยิดจึงเป็นที่รวมของมุสลิมในทุกหมู่บ้าน ถึงแม้ชุมชนจะตั้งอยู่ในสภาพทางภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน มีการปรับเปลี่ยนอาชีพให้สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงของสังคมและสิ่งแวดล้อมตลอดเวลา แต่มัสยิดก็ยังเป็นศูนย์กลางของชาวมุสลิมในจังหวัด ภูเก็ต อย่างที่ปรากฏให้เห็นในการสำรวจครั้งนี้

2. การบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

ถึงแม้ชาวภูเก็ตจะมีวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ โดยมีการผสมผสานอาหารจีน ไทย อิสลาม รวมถึงอาหารใต้ มารวมกันเป็นอาหารของชาวภูเก็ตที่แตกต่างจากจังหวัดอื่น ๆ เช่น อาหารที่เรียกว่า โอตาว อาจาด ถั่วแก้วจี เป็นต้น แต่อาหารกึ่งสำเร็จรูปก็ยังเป็นอาหารที่ชาวภูเก็ตให้ความสนใจทั้งในด้านการรับประทานและในเชิงธุรกิจการค้า เช่น มีการนำแกงไตปลาทำเป็นแกงไตปลาแกงสำเร็จรูปกระป๋อง ทำน้ำพริกกุ้งเสียบกระป๋อง ซึ่งกลายเป็นสินค้าพื้นเมืองที่มีชื่อเสียงของจังหวัดภูเก็ต การบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตนั้น จากการสำรวจพบว่า ชาวมุสลิมหลาย ๆ อาชีพให้ความสนใจรับประทาน โดยให้เหตุผลว่าสะดวกในการปรุง ราคาถูก และหาซื้อง่าย โดยรับประทานสลับกับอาหารหลักเพื่อความไม่จำเจ ซึ่งสอดคล้องกับ อบเชย วงศ์ทอง (2546 : 3) กล่าวว่าอาหารสำเร็จรูปเข้ามามีบทบาทต่อชีวิตประจำวันของคนมากขึ้น เนื่องจากสภาพชีวิตประจำวันอยู่ในภาวะเร่งรีบ ผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เพราะใช้เวลาในการเตรียมและวิธีการปรุงไม่ยุ่งยาก ซึ่งในจังหวัดภูเก็ตพบว่า บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ชาว

มุสลิมเลือกบริโภคจะคำนึงถึงเครื่องหมายฮาลาลเป็นหลักในการรับประทาน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วันนูริมะห์ ดิษฐาภินันท์ (2542 : 4) ที่พบว่า วิถีชีวิตและพฤติกรรมการบริโภคของประชาชนที่นับถือศาสนาอิสลามมีความแตกต่างจากกลุ่มอื่น ๆ เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากศาสนามาเป็นตัวกำหนดในการบริโภค

3. รสชาติของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลที่ได้รับการยอมรับจากชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

จากการสอบถามกลุ่มตัวอย่างทั้ง 420 คน พบว่าร้อยละ 70.7 จะรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสจัด คือ รสตั้มยำมากเป็นอันดับหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับ ผลการศึกษาของ สุชัย ดันติยาสวัสดิกุล (2544 : 17) พบว่าพฤติกรรมของผู้บริโภคจะยึดติดกับรสชาติของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีรสจัด คือ รสตั้มยำ และเช่นเดียวกันกับ เพ็ญญา ธนสารศิลป์ (2544 : 8) กล่าวไว้ว่ารสชาติที่ชอบของคนไทยในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป คือ รสตั้มยำเนื่องจากมีรสจัด และจากผลการทดสอบรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูประหว่างรสตั้มยำกับรสเนื้อของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต ผลการทดสอบพบว่า จะชอบรสตั้มยำมากถึงร้อยละ 79.52 ซึ่งเห็นถึงความแตกต่างได้อย่างชัดเจน โดยส่วนใหญ่อาหารอิสลามที่นิยมรับประทาน โดยทั่วไปจะเน้นหนักไปทางเครื่องเทศและกะทิเป็นหลัก เช่น แกงมัสมั่น ก๋วยเตี๋ยวแกง เป็นต้น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลที่ผลิตจำหน่ายในระยะแรก ๆ จึงเน้นผลิตรสเนื้อ รสไก่ รสไข่ และรสพะโล้ เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยี่ห้อจายา ฮาอี้ โชวโชว โคคา จะผลิตรสชาติดังกล่าวมาจำหน่ายและจากผลรวมของการจำหน่ายบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปพบว่าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ รสตั้มยำ ผู้ผลิตจึงให้ความสนใจในการที่จะผลิตรสตั้มยำในกลุ่มบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมายฮาลาลทั้งในบะหมี่ยี่ห้อเดิมที่มีอยู่แล้วและยี่ห้อใหม่ ๆ ที่มีเครื่องหมายฮาลาล เช่น ยี่ห้อ รุสกี เอฟเอฟ ซือตะ จากการทดสอบครั้งนี้แสดงให้เห็นชัดเจนว่า บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีรสจัด คือ รสตั้มยำ เป็นรสชาติที่ชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตชอบรับประทานมากกว่ารสชาติอื่น ๆ

4. แสดงความคิดเห็น ปัญหาและข้อเสนอแนะ

4.1 ความคิดเห็นในด้านรูปแบบการตั้งชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

รูปแบบการตั้งชุมชนของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตนั้น จากการสำรวจพบว่า จะตั้งอยู่รอบ ๆ มัสยิด โดยที่ชุมชนมุสลิมจะมีกระจายอยู่ทั่วเกาะ ทั้งที่เป็นกลุ่มมีหลายชุมชนและแยกเป็นชุมชนเดี่ยว ๆ แต่ทุกชุมชนจะมีมัสยิดเป็นศูนย์กลาง เนื่องจากวิถีชีวิตของชาวมุสลิมจะต้องเกี่ยวข้องกับหลักศาสนาตลอดเวลา การขยายตัวของชุมชนจึงเน้นว่าจะต้องอยู่รอบ ๆ มัสยิดเพื่อความสะดวก ในการประกอบศาสนกิจ อีกทั้งข้อห้ามทางศาสนาในการคุมกำเนิด ส่งผลให้ชุมชนมุสลิมมีความหนาแน่นของประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ตัวอย่างเช่น ชุมชนมุสลิมบ้านบางเทา ซึ่งมีความหนาแน่นค่อนข้างมากเนื่องจากพื้นที่มีจำนวนจำกัดและพื้นที่บางส่วนของชุมชนต้องกลายเป็นบ้านพักตากอากาศ โรงแรม รีสอร์ท รวมถึงกิจการต่าง ๆ สำหรับธุรกิจท่องเที่ยว ซึ่งถ้าไม่มีการวางแผนในการ

วางผังเมือง การสาธารณสุขโรค การจัดกิจกรรมต่างๆที่ดี จะส่งผลกระทบต่อความเป็นอยู่ของชาวมุสลิมในอนาคต

4.2 ความคิดเห็นในการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ต

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้เข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของคนไทยมากขึ้นโดยภาพรวม ชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตก็เช่นเดียวกัน จากการศึกษาครั้งนี้พบว่า ชาวมุสลิมในจังหวัดภูเก็ตให้ความสนใจในการรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมาก วิเคราะห์ได้จากการสอบถามผู้ที่มาทดสอบรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเกือบร้อยละร้อยจะเป็นผู้ที่รับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปอยู่แล้ว แต่จะรับประทานมากหรือน้อยนั้นมีแตกต่างกันไป และเนื่องจากผู้บริโภคชาวมุสลิมจะต้องคำนึงถึงหลักการของศาสนาในการรับประทาน จำเป็นที่ผู้ผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจะต้องผลิตให้ถูกต้องตามหลักศาสนา และมีการพัฒนาคุณภาพและรสชาติให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคชาวมุสลิมให้มากที่สุด

4.3 ปัญหาในการศึกษา

4.3.1 การใช้เครื่องบอกตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ (GPS) ในแต่ละมัสยิดจะได้ตำแหน่งของมุมการวัดแตกต่างกัน บางมัสยิดวัดได้ทั้งหน้าประตู ด้านข้าง ด้านหลัง เนื่องจากมีข้อจำกัดหลายอย่าง เช่นมัสยิดปิด ที่ตั้งเป็นที่สูงชัน มีสิ่งกีดขวาง

4.3.2 การเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์และทดสอบรับประทานในเวลาเดียวกันจำเป็นต้องมีการประสานงานที่ดีของผู้ที่เตรียมบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปกับผู้ทำการสัมภาษณ์เพราะเมื่อเกิดการผิดพลาดจะทำให้ผลการรับประทานผิดไป เช่น ถ้าชงบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปไว้นานเกินไปจะทำให้เส้นไม่เหนียวนุ่มได้มาตรฐานตามกำหนด

4.3.3 จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ให้สัมภาษณ์จะมีมาจำนวนมากในช่วงเวลาสั้น คือ ช่วงเวลาหลังจากละหมาดแล้วเท่านั้น ซึ่งถ้าผู้สัมภาษณ์มีจำนวนน้อยก็จะไม่สามารถสอบถามได้ทัน เพราะก่อนที่จะละหมาดกลุ่มตัวอย่างจะไม่ยอมทดสอบรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เนื่องจากต้องชำระร่างกายให้สะอาดก่อนเข้าทำพิธีในมัสยิด ทำให้ต้องงดรับประทานอาหารทุกอย่าง

อย่างไรก็ตามในการวัดพิกัดตำแหน่งที่ตั้งของมัสยิดในการศึกษาครั้งนี้ได้วัดในมุมที่ใกล้เคียงกันมากที่สุดเท่าที่จะสามารถทำได้ตามหลักความเป็นจริง ในส่วนของการทดสอบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนั้น กลุ่มตัวอย่างแต่ละคนจะใช้เวลาในการตอบคำถามแตกต่างกันจนทำให้ผลการทดสอบรับประทานบะหมี่แตกต่างกันเพื่อไม่ให้เกิดความคลาดเคลื่อนในการทดสอบจึงมีการชงบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปใหม่เพื่อจะให้กลุ่มตัวอย่างได้รับประทานในเวลาที่เป็นมาตรฐานเดียวกันคือหลังจากการชงแล้ว 3 นาที

4.4 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

4.4.1 ศึกษาข้อมูลกลุ่มตัวอย่างให้ละเอียดก่อนทำการวิจัย เช่น อาชีพ ช่วงเวลาที่สามารถให้ข้อมูลได้ จำนวนผู้ที่ให้ข้อมูล เชกการวิจัยในครั้งนี้ส่วนใหญ่จะปฏิบัติงานในวันหยุดราชการ ซึ่งกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลจะเป็นกลุ่มอาชีพที่หยุดทำงานในวันดังกล่าว เช่นนักเรียน/นักศึกษา จึงพบอาชีพอื่น ๆ น้อย

4.4.2 ควรจะศึกษากลุ่มผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มให้ละเอียดขึ้น เนื่องจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้รับความนิยมในผู้บริโภคที่หลากหลาย ฉะนั้นการศึกษาในภาพรวมอาจไม่สามารถสรุปความชอบจริงๆ ในกลุ่มเฉพาะได้

4.4.3 ควรจะศึกษาในด้านรสชาติของบะหมี่ให้ละเอียดขึ้น การทดสอบความชอบเพียง 2 รสชาติคือรสต้มยำ กับรสเนื้อ คงไม่สามารถสรุปความชอบในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้ในรายละเอียดปลีกย่อย ควรจะมีการทดสอบให้หลากหลายรสชาติมากขึ้น

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กิตติ เจตวันชัย. (2542). *การสำรวจการผลิตและบริโภคอาหารมุสลิมในเขต 5 จังหวัด ชายแดนภาคใต้ เพื่อพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรม*. สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ .
- เขต รัตนจรณะ. (2527). *เรือนไทยมุสลิมในจังหวัดชายแดนภาคใต้*. รายงานการวิจัยเบื้องต้น
ปัตตานี : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.
- คณิงนิจ ภักดีวงศ์. (2542). *อาหารพื้นเมืองภูเก็ต*. ภูเก็ต : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สถาบันราชภัฏภูเก็ต.
- คณะกรรมการจัดงานเสวนา.(2544) . *มุสลิมมัสยิดต้นสนกับบรรพชนสามยุคสมัย*.
กรุงเทพฯ. มัสยิดต้นสน
- คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ. (2542). *วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์-
ศาสตร์เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดภูเก็ต*. คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระ
เกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว... กรุงเทพฯ : คณะจัดพิมพ์เนื่องในโอกาสพระราชพิธี
มหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ 5 ธันวาคม 2542.
- จุไรรัตน์ สวัสดิภาพ. (2530). *ชุมชนกับความยึดมั่นผูกพันในศาสนาของชาวไทย
มุสลิม : ศึกษากรณีไทยมุสลิม อำเภอมะนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช*. วิทยานิพนธ์
ศศ.ม. (สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา) . กรุงเทพฯ :มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, ถ่ายเอกสาร.
- ฉัตรชัย พงศ์ประยูร. (2520). *ทฤษฎีการตั้งถิ่นฐาน*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยราม
คำแหง.
- ชานินทร์ ศรีสุวรรณภา และอารีรัตน์ อนุชน. (2534).*การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคบะหมี่กึ่ง
สำเร็จรูปของนักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่น ปีการศึกษา 2534*. รายงานการวิจัย
ขอนแก่น : ภาควิชาสถิติ.มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- จิตติญาณ์. (2542)." อาหารว่าง 4 ภาค",ใน *ชุดโภชนาการ* . กรุงเทพฯ : สำนักหอสมุดกลาง .
- ดำรง วิวัฒนาไพบุลย์ลาภ. (2525). *ทัศนคติของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครที่มี
ต่อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป*. วิทยานิพนธ์ บธ.ม (การตลาด). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ถ่ายเอกสาร.
- รุจิรา สัมมะสุต. (2540 เมษายน). " บะหมี่อาหารกึ่งสำเร็จรูป" *วารสารใกล้เคียง*. ฉบับที่ 4 (26)
: 120-121
- ธีรพันธ์ โล่ห์ทองคำ. (2543 , 10 สิงหาคม). "ไวไวแยกควิกเจาะกลุ่มลูกค้าวัยรุ่น , " *มติชนรายวัน*.
หน้า 9.
- นันทิยา กัมพลานนท์. (2543). *การตลาดอุตสาหกรรมอาหารมุสลิม ภายใต้เครื่องหมาย ฮา
ลาล*.วิทยานิพนธ์. (ธุรกิจอุตสาหกรรม). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. ถ่ายเอกสาร.

นายเปรี๊ยะหาวาน. (2541). *สูตรเด็ด ๆ กับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป*. กรุงเทพฯ : พารากอน.

" บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแข่งกันเผ็ดรสชาติจัดจ้านยึดครองตลาด.", (2544, 14 พฤษภาคม).

ผู้จัดการรายวัน. หน้า 20.

ปรีชา นภาพฤกษ์ชาติ. " ไวไวเดินเครื่องตลาดส่งออกบ 200 ล้าน," (2544. 15 พฤษภาคม).

รัฐกิจ. หน้า 11.

พรรณี ปัญญาวัฒนาพร. (2536 กันยายน). "ชุมชนมุสลิมในกรุงเทพและใกล้เคียง." *วารสารข่าวสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ*. 34 (368) :11.

พิพัฒ พะเนียงเวทย์. " มาม่ารุกขายมุสลิมทั่วโลก ทุ่มงบ 500 ล้าน กับโรงงานใหม่," (2544. 5 กรกฎาคม). *กรุงเทพธุรกิจ*. : 9-10.

_____. " มาม่าดันส่วนแบ่งตลาด 60 % ." (2546. 6 สิงหาคม). *เดลินิวส์*.

ปรากฏเลขหน้า

เพ็ญภา ธนสารศิลป์. "ศึกชิงบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปประอุ, (2544, 12 พฤษภาคม)." *บ้านเมือง*. หน้า 13.

_____. " มาม่าออกบะหมี่รสชาติโปะแตก," (2544, 25 กันยายน). *เดลินิวส์*.

หน้า 8.

พงศธร สังเผือก. (2535 เมษายน). " รู้ก่อนกิน." *วารสารหมอชาวบ้าน*. 13(156) : 74 -75.

ภรณ์ หิรัญวรชาติ. (2542). *การจัดระเบียบทางเศรษฐกิจของชุมชนประมงมุสลิม : บ้านแสนสุข จังหวัดสงขลา*. รายงานการวิจัย.(รัฐศาสตร์) กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย.

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

มานี ชูไทย. (2544). *หลักการอิสลามที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติตนทางด้านสุขภาพและสาธารณสุข*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (พลศึกษา) กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรโธม. ถ่ายเอกสาร

มูนี่เราะฮ. บินติ อับดุลอะอะฟูร. (2540) *มัศญิด-โรงเรียนผดุงอิสลามและความเป็นมาของมุสลิมคลอง 22*. นครนายก.โรงเรียนผดุงอิสลาม.

ยุซุป กือร.ฏอวี .(2539). *หะลาลและหะรอมในอิสลาม*. แปลโดย บรรจง บินกาซัน. กรุงเทพฯ : ศูนย์หนังสืออิสลาม.

" รายงานโลกธุรกิจ," (2543, 14 สิงหาคม). *แนวหน้า*. หน้า 9.

วัฒนา ประทุมสินธุ์ และคนอื่นๆ. (2529). *พฤติกรรมการณ์ของประชาชนในภาคใต้ของประเทศไทย*. รายงานการวิจัย. สงขลา : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- วิชัย รูปชาติ , สุเทพ พรรณทอง และ วิรัตน์ นาประกอบ. (2542). *คุณภาพของประชาชนชุมชนริมคลองแสนแสบกับการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของคลอง*. ภาคนิพนธ์ .
กรุงเทพฯ : คณะพัฒนาสังคม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- วินัย ตะห์ลัน, สุภสร ชโยวรรณ และ อรุณา สิมารักษ์. (2542). *การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติเพื่อจัดเตรียมอาหารฮาลาล ในทางอุตสาหกรรมและพาณิชย์*.
กรุงเทพฯ : สถาบันอาหาร.
- แวอุซัง มะแดเฮาะ , ดลมนรจณ์ บากา และ สุวิชา ยี่สุนทร. (2542 พฤษภาคม- สิงหาคม).
รายงานการวิจัย. *วารสารสงขลานครินทร์*. 5 (2) : 124-125.
- ศิริชัย พงษ์วิชัย. (2544). *การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยคอมพิวเตอร์*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศรีภัทร วัลลิโกดม. “ ชุมชนโบราณในสี่จังหวัดภาคใต้.” (2521, ธันวาคม-มกราคม). *วารสารเมืองโบราณ*. 5 (2) : 10-12,43.
- ศุทธิณี ทองสะอาด. (2524). *ภูมิศาสตร์วัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ : ภาควิชาภูมิศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สถาบันวิจัยโภชนาการ. (2538) . *อาหารและโภชนาการนำความรู้สู่การปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ : คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี.
- สมาน ดือราแม. (2545). *ภูมิหลังและบทบาทของคณะกรรมการมัสยิดในการพัฒนาชุมชนศึกษาเฉพาะกรณี มัสยิดในอำเภอสิงหนคร*. ภาคนิพนธ์. คณะพัฒนาสังคม.
กรุงเทพฯ : สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- สว่าง เลิศฤทธิ์ . (2537 .สิงหาคม). “ เรือนไทยมุสลิม” . *วารสารศิลปวัฒนธรรม*. 15(10) : 118-122
- สุขชัย ตันติยาสวัสดิกุล. “ ศึกะบะหมี่,” (2544, 24-27 มิถุนายน). *ฐานเศรษฐกิจ*. :17.
_____. “มาม่า เล็งออกสูตรใหม่ไร้ผงชูรส ไวไว จ้องตาม” (2546, 18 สิงหาคม).
มติชน. 26(92) : 19.
- สุรสิทธิ์ กัลยานนท์.(2543). *พฤติกรรมกรรมการเลือกซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่*. รายงานการวิจัย. เชียงใหม่ : คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวรรณดี ไชยวรรตม์. “ ยำยำหลบสมรภูมิต้มยำเปิดตัวบะหมี่โฮลวีต,” (2544. 19 มิถุนายน).
กรุงเทพธุรกิจ. หน้า 6
- เสาวนีย์ จิตต์หมวด. (2531). *กลุ่มชาติพันธุ์ : ชาวไทยมุสลิม*. กรุงเทพฯ : กองทุนสง่าวัจิระ อัมพร.
- _____. (2527). *หน้าที่ของมัสยิดต่อสังคมมุสลิมในภาคกลาง*. วิทยานิพนธ์ สม.ม. (สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา) กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร

- สำนักจุฬาราชมนตรี. (ม.ป.ป.). *ศาสนาอิสลามในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ : สำนักจุฬาราชมนตรี.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2543) *โครงการสำมะโนประชากร 2543 จังหวัดภูเก็ต*. กรุงเทพฯ : สำนักงานสถิติแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี.
- อภิศักดิ์ โสมอินทร์. (2522). *ภูมิศาสตร์ชนบท* : ภาควิชาภูมิศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม.
- อบเชย วงศ์ทอง. “ มาตรฐานอาหารกึ่งสำเร็จรูป,” *กรุงเทพธุรกิจ*. (2546 ,22 มกราคม)หน้า 3
- อภิรักษ์ ทรัพย์ไพศาล. “ฟรีเซ็นเตอร์นักชิมยี่ห้อไวไว สูตรนี้หวังโค่นแชมป์,”(2545, พฤศจิกายน) *Corporate Thailand*. หน้า 31-33.
- อาดิษฐ์ รัชมณี. “ สถาปัตยกรรมมัสยิด.” (2542 . มกราคม-เมษายน)*วารสารเกษมบัณฑิต*. 1(2) : 35.
- โอภาส เรืองธัมมกิจ. “ เอซีเนลเส้น วิจัยพฤติกรรมซื้อสินค้าพบทุกช่องทางค้าปลีกยังรอด,” (2546, 28 กุมภาพันธ์).*ผู้จัดการรายวัน*. หน้า 28.
- อำไพ โสรจจะพันธ์. (2536). *อาหารท้องถิ่นภาคใต้*.รายงานการวิจัย. สงขลา : ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสงขลา.
- ศูนย์วิจัยกสิกร กระแสทรรศน์ .(2544 ,25กรกฎาคม) .*ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล*. 7 (1084) (ออนไลน์) แหล่งที่มา : [http:// www.halalthailand.com](http://www.halalthailand.com). วันที่สืบค้น 6 กันยายน 2546.
- นิติภูมิ นวรัตน์. (2545,18 พฤษภาคม) . *ตลาดสินค้าฮาลาล*. คอลัมน์เปิดฟ้าส่องโลก หนังสือพิมพ์ไทย(ออนไลน์) แหล่งที่มา : <http://www.halalthailand.com/highlight/QAVIEW.ASP?ID=456>. วันที่สืบค้น 6 กันยายน 2546.
- อัสมา.(Asma. 2543). *อาหารฮาลาลกับมาตรฐานรับรอง* . (ออนไลน์) . แหล่งที่มา : [http:// www.mugroup.com/inside/halal _ ct.htm](http://www.mugroup.com/inside/halal_ct.htm). วันที่สืบค้น วันที่ 6 กันยายน 2546.
- ไวไว. (2546). *News from wai wai* . (ออนไลน์) . แหล่งที่มา : [http:// www.waiwai.co.th. / news 7. htm](http://www.waiwai.co.th/news7.htm) วันที่สืบค้น 17 เมษายน 2546.
- สำนักจุฬาราชมนตรี. (2543). *อาหารฮาลาล*. (ออนไลน์) . แหล่งที่มา : [http : // www.muslimthai.com](http://www.muslimthai.com). สันที่สืบค้น 6 กันยายน 2546.
- จังหวัดภูเก็ต. (2546). *ข้อมูลทั่วไป* .(ออนไลน์) . แหล่งที่มา : [http:// www.phuket.go.th/data/chapt_1 doc](http://www.phuket.go.th/data/chapt_1.doc) วันที่สืบค้น 15 มิถุนายน 2546.
- คณะกรรมการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (2546). *อาหารฮาลาล*. (ออนไลน์) แหล่งที่มา [http:// www.pattani.go.th/derived/ halal.htm](http://www.pattani.go.th/derived/halal.htm). วันที่สืบค้น 6 กันยายน 2546.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ภาพประกอบมัสยิดในจังหวัดภูเก็ต



สถิตนุรุตตินีเยส บ้านบางคณทิบน



มัสยิดอิซซาดุ้ลอิสลาม บ้านอำวมะฆาม
ลักษณะมัสยิดเป็นรูปแบบสวยงามตามแบบของอิสลาม



มัสยิดดาริสลาม บ้านบางแป



มัสยิดบ้านบางโรง

ลักษณะมัสยิดจะก่อสร้างเป็นอาคารโดยไม่เน้นความสวยงาม

ภาคผนวก ข
ภาพประกอบการทดสอบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป



แสดงวิธีขงบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปโดยใช้น้ำร้อนและกำหนดเวลา 3 นาที





ทดสอบและสอบถามผลการรับประทาน



ภาคผนวก ค
แบบสัมภาษณ์ที่ใช้ในการวิจัย

แบบสัมภาษณ์ปะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่มีตราฮาลาล

ชื่อ..... โทรศัพท์.....
บ้านเลขที่..... หมู่..... ซอย..... ถนน..... ตำบล.....
อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
ชื่อผู้สัมภาษณ์..... วันที่สัมภาษณ์.....

คุณสมบัติของกลุ่มตัวอย่าง

1. เพศชาย / หญิง อายุ 15-50 ปี
2. เป็นผู้ที่รับประทานปะหมี่กิ่งสำเร็จรูป
3. ไม่ผลิตหรือจำหน่ายสินค้าที่ทดสอบ / ไม่ทำงานบริษัทวิจัยตลาด

1. เพศ 1) ชาย 2) หญิง
2. อายุ 1) 15-20ปี 2) 21-25ปี 3) 26-30ปี 4) 31-35ปี
 5) 36-40ปี 6) 41-45ปี 7) 46-50ปี

3. ความบ่อยในการทานปะหมี่กิ่งสำเร็จรูป

- 1) ทานทุกวัน 2) 2-3 วันต่อครั้ง 3) สัปดาห์ละครั้ง
4) 2-3 สัปดาห์ต่อครั้ง 5) เดือนละครั้ง 6) มากกว่า 1 เดือนครั้ง

4. ยี่ห้อของปะหมี่ที่ทานประจำ

- 1) มาม่า 2) ไวไว 3) ยำยำ
4) จายา 5) ฮาฮี อื่นๆ.....

5. รสปะหมี่กิ่งสำเร็จรูปที่ทานประจำ

- 1) ต้มยำ 2) เนื้อ 3) ไก่
4) พะโล้ อื่นๆ.....

6. การเลือกทานปะหมี่กิ่งสำเร็จรูป

- 1) ต้องดูว่ามีตราฮาลาลเท่านั้นจึงจะซื้อ 2) เลือกยี่ห้อที่เคยทานประจำโดยไม่ต้องดูตราฮาลาล
3) เลือกรสชาติที่ทานประจำโดยไม่ต้องดูตราฮาลาล 4) เลือกที่หาซื้อสะดวก
5) ดูที่ตราฮาลาลและอย่างอื่นประกอบด้วย

7. ถ้ามีปะหมี่กิ่งสำเร็จรูปออกมาใหม่อยากได้รสชาติอะไรมากที่สุด

- 1) ต้มยำ 2) รสเนื้อ 3) เปิดพะโล้ 4) รสไก่
อื่นๆ.....

ผลการทดสอบรับประทานบะหมี่

ประเด็นต่าง ๆ ระดับคะแนน ชอบมากที่สุด = 7 คะแนน.. ไม่ชอบมากที่สุด = 1 คะแนน		เปรียบเทียบความชอบ
รสตั้มยำ ลำดับที่ 1 2	รสเนื้อ ลำดับที่ 1 2	
1.ความนำรับประทาน 7 6 5 4 3 2 1	1.ความนำรับประทาน 7 6 5 4 3 2 1	1.รสชาติใดดูน่าทานมากที่สุด 1) ชอบรสตั้มยำมากกว่า 2) ชอบรสเนื้อมากกว่า 3) ชอบพอกัน 4) ไม่ชอบทั้งคู่
2.สีสันทของน้ำซุปล 7 6 5 4 3 2 1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม 1.สีอ่อนไป 2.สีเข้มกำลังดี 3.สีเข้มไป	2.สีสันทของน้ำซุปล 7 6 5 4 3 2 1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม 1.สีอ่อนไป 2.สีเข้มกำลังดี 3.สีเข้มไป	2.คุณชอบสีสันทน้ำซุปลของรสชาติใดมากที่สุด 1) ชอบรสตั้มยำมากกว่า 2) ชอบรสเนื้อมากกว่า 3) ชอบพอกัน 4) ไม่ชอบทั้งคู่
3.กลิ่นหอมของน้ำซุปล 7 6 5 4 3 2 1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม 1.กลิ่นอ่อนไป 2.กลิ่นหอมกำลังดี 3.กลิ่นแรงไป	3.กลิ่นหอมของน้ำซุปล 7 6 5 4 3 2 1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม 1.กลิ่นอ่อนไป 2.กลิ่นหอมกำลังดี 3.กลิ่นแรงไป	3.คุณชอบกลิ่นน้ำซุปลของรสชาติใดมากที่สุด 1) ชอบรสตั้มยำมากกว่า 2) ชอบรสเนื้อมากกว่า 3) ชอบพอกัน 4) ไม่ชอบทั้งคู่
4.ความเหนียวนุ่มของเส้น 7 6 5 4 3 2 1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม 1.เส้นแข็งไป 2.เหนียวนุ่มกำลังดี 3.เส้นละไป	4.ความเหนียวนุ่มของเส้น 7 6 5 4 3 2 1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม 1.เส้นแข็งไป 2.เหนียวนุ่มกำลังดี 3.เส้นละไป	4.คุณชอบความเหนียวนุ่มของเส้นของรสชาติใดมากที่สุด 1) ชอบรสตั้มยำมากกว่า 2) ชอบรสเนื้อมากกว่า 3) ชอบพอกัน 4) ไม่ชอบทั้งคู่
5.รส 7 6 5 4 3 2 1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม 5.1 รสกลมกล่อมหรือไม่ 1.กลมกล่อม 2.กลมกล่อมแต่ไม่เข้มข้น 3.ไม่กลมกล่อม	5.รส 7 6 5 4 3 2 1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม 5.1 รสกลมกล่อมหรือไม่ 1.กลมกล่อม 2.กลมกล่อมแต่ไม่เข้มข้น 3.ไม่กลมกล่อม	5. คุณชอบรสของตัวอย่างใดมากที่สุด 1) ชอบรสตั้มยำมากกว่า 2) ชอบรสเนื้อมากกว่า 3) ชอบพอกัน 4) ไม่ชอบทั้งคู่

6. สรุปความชอบโดยรวม	6. สรุปความชอบโดยรวม	6. โดยรวมคุณชอบตัวอย่างใดมากที่สุด
7 6 5 4 3 2 1	7 6 5 4 3 2 1	1) ชอบรสต้มยำ
		2) ชอบรสเนื้อ
		3) ชอบพอกๆกัน
		4) ไม่ชอบทั้งคู่

7. ถ้าตัวอย่างที่คุณชอบมีวางขายในท้องตลาด คิดจะซื้อหรือไม่

1) ซื้อ 2) ไม่ซื้อ 3) ไม่แน่ใจ

ข้อมูลส่วนตัว

1. การศึกษา

- 1) ประถมศึกษา
2) มัธยมศึกษาตอนต้น
3) มัธยมศึกษาตอนปลาย
- 4) พานิชย์/อาชีวะ(ปวช.)
5) อนุปริญญา
6) ปริญญาตรี
- 7) สูงกว่าปริญญาตรี
อื่นๆ.....

2. อาชีพ

- 1) ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ
2) พนักงานบริษัท
3) นักเรียน/นักศึกษา
- 4) รับจ้าง
5) ค้าขาย
6) แม่บ้าน
- อื่นๆ.....

3. รายได้ส่วนตัว/เดือน

- 1) ต่ำกว่า 4,000 บาท
2) 4,001-8,000 บาท
3) 8,000-10,000 บาท
- 4) 10,000-20,000 บาท
5) 20,000-30,000 บาท
6) 30,000 บาทขึ้นไป

ภาคผนวก ง
ระเบียบรับรองฮาลาล



ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๕) (๙) แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. ๒๕๔๐ เพื่อกำหนดวิธีดำเนินการ และมาตรการตรวจสอบ การรับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด เป็นไปในแนวทางเดียวกัน จึงออกระเบียบไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า "ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔"

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันที่ยลงนามในระเบียบนี้ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๑ (ย.ศ. ๑๔๑๙)

ข้อ ๔ บรรดาระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับ หรือคำสั่งอื่นใดที่กำหนดไว้แล้ว ขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๕ ในระเบียบนี้

"คณะกรรมการ" หมายความว่า คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี

"คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล" หมายความว่า คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี

"คณะอนุกรรมการ" หมายความว่า คณะอนุกรรมการกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี

"เครื่องหมายรับรองฮาลาล" หมายความว่า เครื่องหมายรับรองฮาลาลเป็นของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองแสดงบนสลากผลิตภัณฑ์ การโฆษณาผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใด โดยมีสัญลักษณ์เรียกว่า "ฮาลาล" เขียนเป็นภาษาอาหรับว่า "حلال" อยู่ในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้ง ได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า "สน.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย" หรือ "สกอท." และ ได้เส้นขนานมีคำว่า "ที่ กอท.ฮล....(รหัสผลิตภัณฑ์)....." เป็นภาษาไทย ภาษาอาหรับ หรือภาษาอังกฤษ

"หนังสือรับรอง" หมายความว่า หนังสือรับรองฮาลาล

"ผลิตภัณฑ์ฮาลาล" หมายความว่า สิ่งที่ทำขึ้นตามขั้นตอนฮาลาล และหมายความรวมถึง การผลิต การบริการ การจำหน่ายที่ไม่ขัดต่อบัญญัติศาสนาอิสลาม (ชาร์อะห์ / SHARIYAH) และให้

(๑) "การผลิต" ได้แก่ ทำ ผสม ปูจ ประกอบ ประดิษฐ์ หรือแปรรูป และหมายความรวมถึงการเปลี่ยนรูป การดัดแปลง การคัดเลือก หรือการแปรรูป

(๒) "การบริการ" ได้แก่ การรับจัดทำกรงาน การให้สิทธิใด หรือการให้ใช้ หรือให้ประโยชน์ในทรัพย์สิน หรือกิจการใด โดยเรียกค่าตอบแทนเป็นเงินหรือผลประโยชน์อื่น แต่ไม่รวมถึงการจ้างแรงงานตามกฎหมายแรงงาน

(๓) "การจำหน่าย" ได้แก่ การนำผลิตภัณฑ์ฮาลาลออกขาย แจกจ่าย แก่ผู้บริโภค

"ผู้บริโภค" หมายความว่า ผู้ซื้อหรือผู้ได้รับบริการจากผู้ประกอบการ หรือผู้ซึ่งได้รับการเสนอ หรือการชักชวนจากผู้ประกอบการเพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการ และหมายความรวมถึงผู้ใช้สินค้าบริการจากผู้ประกอบการโดยชอบ แม้มิได้เป็นผู้เสียค่าตอบแทนก็ตาม

"ผู้ประกอบการ" หมายความว่า เป็นบุคคลหรือนิติบุคคล ซึ่งขาย ผลิตเพื่อขาย ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือซื้อเพื่อขายต่อซึ่งสินค้า หรือผู้ให้บริการ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการโฆษณาด้วย

"ที่ปรึกษา" หมายความว่า มุสลิมซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากผู้ประกอบการให้เป็นที่ปรึกษา ตามหลักเกณฑ์และได้รับความเห็นชอบของฝ่ายกิจการฮาลาล เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ

"ที่ปรึกษาพิเศษ" หมายความว่า ที่ปรึกษาซึ่งต้องปฏิบัติงานประจำในโรงงาน หรือสถานที่เชือดสัตว์ หรือแปรรูปสัตว์ หรือชิ้นส่วนสัตว์

ข้อ ๖ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยรักษาการตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจวินิจฉัยกำหนดหลักเกณฑ์วิธีปฏิบัติตามระเบียบนี้

หมวด ๑ การรับรองฮาลาล

ข้อ ๗ การรับรองฮาลาลภายในเขตจังหวัดให้คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดรับรอง จังหวัดใดที่ไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยรับรอง

ข้อ ๘ เมื่อคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพิจารณารับรองฮาลาลแล้ว หากผู้ขอรับรองฮาลาลประสงค์จะใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้ส่งเอกสารการรับรองเพื่อให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยอนุญาต ให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

ข้อ ๙ การรับรองฮาลาลของคณะกรรมการ ให้กำหนดอายุการรับรองไม่เกินหนึ่งปี

หมวด ๒

คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล และคณะกรรมการกิจการฮาลาล

ข้อ ๑๐ ให้คณะกรรมการแต่งตั้งคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล ประกอบด้วย กรรมการคนหนึ่งเป็นประธานกรรมการ กรรมการคนหนึ่งเป็นรองประธานกรรมการ กรรมการอื่นตามความเหมาะสมเป็นกรรมการ

ข้อ ๑๑ คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลมีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

- (๑) ปฏิบัติงานตามนโยบายการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการ
- (๒) พิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับการรับรองฮาลาล
- (๓) กำหนดมาตรการ แนวทางปฏิบัติในการตรวจสอบรับรองฮาลาล
- (๔) กำกับ ดูแล การดำเนินกิจการฮาลาลให้เป็นไปด้วยความถูกต้อง
- (๕) ปฏิบัติงานอื่นตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

ข้อ ๑๒ คณะกรรมการอาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า "คณะอนุกรรมการกิจการฮาลาล" ประกอบด้วยอนุกรรมการไม่น้อยกว่าเจ็ดคน โดยให้กรรมการในคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลคนหนึ่งเป็นประธานอนุกรรมการ และกรรมการอื่นอีกคนหนึ่งเป็นรองประธานอนุกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิชาการศาสนา ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิทยาศาสตร์การอาหารหรือด้านกระบวนการผลิต บุคคลที่สมควรได้รับการแต่งตั้งจำนวนหนึ่ง เป็นอนุกรรมการ และให้ประธานอนุกรรมการมอบหมายอนุกรรมการผู้หนึ่งเป็นเลขานุการคณะอนุกรรมการ

ข้อ ๑๓ คณะอนุกรรมการมีหน้าที่ดังต่อไปนี้

- (๑) ปฏิบัติตามนโยบายการรับรองฮาลาล และงานอื่นที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลมอบหมาย
- (๒) จัดทำความเห็นเพื่อให้พิจารณารับรองฮาลาล
- (๓) ศึกษา และวิจัยการรับรองฮาลาล การติดตามประเมินผล
- (๔) ขอให้แต่งตั้งคณะทำงานคณะหนึ่งหรือหลายคณะ มีจำนวนผู้ทำงานแต่ละคณะตามความเหมาะสมเพื่อให้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการตรวจสอบ การตรวจติดตาม การตรวจวิเคราะห์ หรือการอื่นใดที่จะขอรับรองฮาลาล

(๕) ศึกษาปัญหา และแนวทางแก้ไขเกี่ยวกับการรับรองฮาลาล เพื่อให้คณะกรรมการดำเนินการ หรือกำหนดมาตรการที่เหมาะสม

(๖) ปฏิบัติงานอื่นตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

ข้อ ๑๔ ให้อนุกรรมการตามข้อ ๑๒ มีวาระการดำรงตำแหน่งสองปี และอาจได้รับแต่งตั้งอีกได้ เมื่ออนุกรรมการจะพ้นจากตำแหน่งก่อนหมดวาระไม่น้อยกว่าหนึ่งเดือน ให้คณะกรรมการพิจารณาแต่งตั้งใหม่

ข้อ ๑๕ นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระตามข้อ ๑๔ อนุกรรมการพ้นจากตำแหน่งเมื่อ

- (๑) ตาย
- (๒) ลาออก
- (๓) คณะกรรมการมีมติให้พ้นจากตำแหน่ง เนื่องจากมีพฤติกรรมไม่เหมาะสม

ข้อ ๑๖ ในการประชุมคณะกรรมการตามข้อ ๑๐ หรือคณะอนุกรรมการตามข้อ ๑๒ ต้องมีกรรมการหรืออนุกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการหรืออนุกรรมการที่มีอยู่จึงจะเป็นองค์ประชุม ถ้าประธานไม่อยู่หรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้รองประธานปฏิบัติหน้าที่แทน ถ้าประธานและรองประธานไม่อยู่หรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้ผู้มาประชุมเลือกกรรมการหรืออนุกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

มติของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการหรืออนุกรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

หมวด ๓

ประเภทของการรับรอง

ข้อ ๑๗ การขอรับรองฮาลาล และขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลให้ใช้กับกิจการ ดังต่อไปนี้

- (๑) ผลิตภัณฑ์อุปโภค บริโภค
- (๒) การเชือดสัตว์
- (๓) การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- (๔) ผลิตภัณฑ์ฮาลาล และหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลนำเข้าจากต่างประเทศ

หมวด ๔

การขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

ข้อ ๑๘ ผู้ประกอบการซึ่งมีกิจการตามข้อ ๑๗ ตั้งโรงงาน หรือสถานที่ผลิต หรือให้บริการ ในเขตจังหวัดใดให้ยื่นคำขอรับรองฮาลาล และหรือขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลต่อคณะกรรมการตามข้อ ๗ ตามแบบท้ายระเบียบนี้

เมื่อได้รับแจ้งนัดตรวจสอบรับรองฮาลาล ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่ายการตรวจสอบรับรอง

ข้อ ๑๙ เมื่อผู้ประกอบการยื่นคำขอพร้อมเอกสารครบถ้วนแล้ว คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนภายในหกสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอ

ผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวกในการนำตรวจสอบกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน หรือการดำเนินการที่เกี่ยวข้อง และส่งมอบตัวอย่างผลิตภัณฑ์แก่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลหรือเจ้าหน้าที่

หมวด ๕

หน้าที่ผู้ประกอบการ และกระบวนการผลิต

ข้อ ๒๐ ผู้ประกอบการที่ขอรับรองฮาลาล และหรือขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ต้องควบคุม ดูแลการผลิตในกิจการตามข้อ ๑๗ ให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม (ชารีอะห์/SHARIYAH) โดยเคร่งครัด และให้อำนวยความสะดวกการตรวจสอบการผลิตของคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลทุกขั้นตอนทุกกรณี

ข้อ ๒๑ ผู้ประกอบการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) อุปกรณ์ในการผลิตทุกชนิดต้องสะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และไม่ใช้ร่วมกับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๒) วัตถุดิบหรือส่วนผสมของอาหารหรือสิ่งอื่น ต้องระบุแหล่งที่มาอันเชื่อถือได้ว่าฮาลาล และหรือไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๓) การผลิตที่มีส่วนผสมอันมีที่มาจากสัตว์ ต้องเป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติ และหรือเชือดตามข้อ ๒๒ และทำความสะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๔) ผู้ควบคุมการปรุงหรือผสมอาหารหรือการอื่น ที่เกี่ยวกับการผลิต ต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม

(๕) การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่าย ต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

ข้อ ๒๒ ผู้ประกอบการเชือดสัตว์ ซึ่งเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลามต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) ผู้เชือดต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อที่ส่งคมรังเกียจ

(๒) สัตว์ที่จะนำมาเชือดต้องเป็นสัตว์ที่ให้อือ และรับประทานได้ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๓) การล่าเลี้ยง ฆนส่งสัตว์ที่จะเชือด ต้องไม่ปะปนกับสัตว์ที่ต้อห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๔) ไม่ทำการทารุณสัตว์ก่อนการเชือด

(๕) การเชือดต้องใช้อุปกรณ์ที่มีคมทำการเชือด

(๖) ให้กล่าวนามอัลเลาะห์ (ซ.บ.) ขณะเริ่มเชือด

(๗) ผู้เชือดควรหันหน้าไปทางกิบลัต

(๘) ต้อเชือดโดยต้อเนื่องในคราวเดียว และไม่ทรมานสัตว์

(๙) ต้อให้หลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดสองข้างล่าคอบขาดจากกัน

(๑๐) สัตว์จะต้อตายเพราะการเชือดนั้น

(๑๑) เมื่อเชือดแล้วปล่อยสัตว์นั้นให้ตายสนิทเอง ก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น

(๑๒) การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่ายต้อไม่ปะปนกับสิ่งต้อห้ามตามบัญญัติ

ศาสนาอิสลาม

ข้อ ๒๓ ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลหรือสถานที่ให้บริการอาหารเครื่องดื่มฮาลาลต้อปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือการบริการ ถูกต้อตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๒) ต้อมีผู้ประกอบอาหารหรือควบคุมการประกอบอาหารเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม

(๓) สถานที่ประกอบอาหารฮาลาล และบริการต้อเป็นสถานที่เฉพาะ ไม่ปะปนกับสถานที่ที่ใช้ประกอบอาหารหรือสิ่งต้อห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๔) การเก็บรักษา ฆนส่ง และนำออกจำหน่ายต้อไม่ปะปนกับสิ่งต้อห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๕) การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือบริการต้องแยกไม่ปะปนกับภาชนะอื่นที่ใช้กับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

ข้อ ๒๔ ผู้ประกอบการหรือผู้แทนจำหน่าย ขอให้รับรองเมื่อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ฮาลาลนำเข้าจากต่างประเทศต้องปฏิบัติตามดังต่อไปนี้

(๑) เมื่อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์นำเข้า ซึ่งมีการรับรองฮาลาลจากประเทศผู้ผลิตให้จัดส่งเอกสารรับรองฮาลาลฉบับที่สมบูรณ์ต่อคณะกรรมการโดยครบถ้วนถูกต้องเพื่อให้ประกอบการพิจารณา

(๒) หากเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์นำเข้าไม่มีการรับรองฮาลาลมาก่อนหรือมีแต่ไม่น่าเชื่อถือ ให้มีการตรวจสอบตามขั้นตอนในระเบียบนี้ ณ แหล่งผลิตโดยตรง

ข้อ ๒๕ สิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลามที่ห้ามใช้ในผลิตภัณฑ์ฮาลาล

(๑) สัตว์ต้องห้าม เช่น

(๑.๑) สุกร สุนัข หมูป่า งู ลิง

(๑.๒) สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

(๑.๓) สัตว์มีพิษหรือสัตว์น่าโรค เช่น หนู ตะขาบ แมลงปอง และสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

(๑.๔) สัตว์ที่ไม่อนุญาตฆ่าตามหลักการของศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

(๑.๕) สัตว์ที่พิจารณาโดยทั่วไปแล้วว่าเป็นสัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

(๑.๖) สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับลา

(๑.๗) สัตว์ที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด

(๑.๘) สัตว์อื่น ๆ ที่ไม่ได้เชือดตามหลักการของศาสนาอิสลาม

(๒) เลือดสัตว์

(๓) อาหารที่มาจากพืช ได้แก่ พืชที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด

(๔) อาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หรือที่มีส่วนผสมที่เป็นอันตรายและเป็นพิษ

หมวด ๖

การตรวจพิจารณารับรองฮาลาล

ข้อ ๒๖ การตรวจสอบเพื่อรับรองฮาลาลให้ดำเนินการ ดังนี้

(๑) ดำเนินการตรวจสอบกระบวนการผลิต สถานที่ผลิต สถานที่จำหน่าย การขนส่ง การบรรจุผลิตภัณฑ์ และการให้บริการ

(๒) เรียกเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเพิ่มเติมหรือให้มีการตรวจวิเคราะห์ส่วนผสมของอาหารเพื่อประกอบการพิจารณา

(๓) ให้คำแนะนำแก่ผู้ยื่นคำขอเกี่ยวกับกระบวนการผลิต อุปกรณ์ สถานที่ และการให้บริการ

(๔) รายงานผลการตรวจสอบให้คณะกรรมการพิจารณา

(๕) ให้ทำการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานที่ประกอบการ และการให้บริการที่ได้รับอนุญาตแล้ว โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้าเป็นระยะตามความเหมาะสม และรายงานผลการตรวจติดตามให้คณะกรรมการทราบทุกครั้ง

การตรวจสอบโดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้า อาจมอบหมายให้คณะทำงานหรือเจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบ

ข้อ ๒๗ การพิจารณาผลการตรวจสอบเพื่อขอรับรองฮาลาลให้ดำเนินการ ดังนี้

(๑) พิจารณารายงานผลการตรวจสอบกิจการที่ขอรับรองฮาลาล

(๒) เรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์เพิ่มเติมในกรณีจำเป็น

หมวด ๗

หนังสือรับรอง

ข้อ ๒๘ เมื่อคณะกรรมการรับรองฮาลาลแล้ว ให้สำนักงานคณะกรรมการมีหนังสือแจ้งผลการพิจารณา ให้ผู้ขอรับรองฮาลาลทำสัญญายอมรับปฏิบัติตามเงื่อนไขการรับรอง และชำระค่าธรรมเนียม จึงออกหนังสือรับรองให้แก่ผู้ขอ หนังสือรับรองให้กำหนดอายุตามข้อ ๙ และตามแบบท้ายระเบียบนี้

ผู้ขอรับรองฮาลาลประสงค์จะขอต่ออายุหนังสือรับรอง ให้ยื่นคำขอก่อนหนังสือรับรองหมดอายุอย่างน้อยหกสิบวัน และชำระค่าตรวจสอบการต่ออายุตามอัตราที่กำหนด หากไม่ยื่นคำขอตามกำหนดต้องขอรับรองใหม่

ผู้ขอรับรองฮาลาลรายใดที่ยื่นคำขอรับรองหรือขอต่ออายุ หากไม่ดำเนินการใดตามที่สำนักงานคณะกรรมการแจ้งภายในหกสิบวันนับแต่วันที่มีการตรวจสอบรับรองครั้งแรกให้ยกคำขอนั้น และจะไม่คืนค่าธรรมเนียมหรือค่าใช้จ่ายที่ชำระไว้แต่อย่างใด

ข้อ ๒๙ หนังสือรับรองฮาลาลให้ประธานกรรมการหรือผู้ที่คณะกรรมการมอบหมายเป็นผู้ลงนาม

ข้อ ๓๐ ให้สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยออกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล หนังสือมีอายุตามที่กำหนดในหนังสือรับรอง และตามแบบท้ายระเบียบนี้

ข้อ ๓๑ หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลให้ประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือผู้ที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยมอบหมายเป็นผู้ลงนาม

หมวด ๘

ค่าใช้จ่าย

ข้อ ๓๒ ผู้ประกอบการต้องชำระค่าธรรมเนียม และค่าใช้จ่ายการตรวจสอบ ตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายระเบียบนี้

ข้อ ๓๓ การออกหนังสือรับรองฮาลาลเพื่อการส่งออกไปต่างประเทศ ผู้ประกอบการต้องชำระค่าธรรมเนียมการรับรองตามอัตราที่กำหนดท้ายระเบียบนี้

ข้อ ๓๔..

ข้อ ๓๔ ผู้ประกอบการต้องวางเงินเป็นหลักประกันการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายระเบียบนี้

หมวด ๙ การควบคุม

ข้อ ๓๕ ผู้ประกอบการต้องแต่งตั้งที่ปรึกษาตามหลักเกณฑ์และความเห็นชอบของคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล และจ่ายค่าตอบแทนแก่ที่ปรึกษาตามที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลและผู้ประกอบการเห็นสมควร ให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลหรือผู้ประกอบการมีอำนาจถอดถอนที่ปรึกษา ซึ่งขาดความสามารถหรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสม

ที่ปรึกษาดำเนินการรายงานผลการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิตหรือกิจการที่ขอรับรองอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้งต่อผู้ประกอบการและคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล

ที่ปรึกษาต้องผ่านการฝึกอบรมและลงทะเบียนกับคณะกรรมการ จึงปฏิบัติงานเป็นที่ปรึกษาได้

ข้อ ๓๖ กรณีเป็นกิจการเชือดสัตว์ หรือการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ หรือจากชิ้นส่วนของสัตว์ ต้องมีที่ปรึกษาพิเศษประจำโรงงานหรือสถานที่ผลิต และผู้ประกอบการต้องจัดให้มีหัวหน้าคนงานเชือดสัตว์ หรือแปรรูปสัตว์ หรือจากชิ้นส่วนของสัตว์ ซึ่งเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลามได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการเพื่อให้ทำหน้าที่ควบคุมการเชือดสัตว์ตลอดเวลา

ข้อ ๓๗ ก่อนการโฆษณา หรือประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ไม่น้อยกว่าสิบห้าวัน ผู้ผลิต และผู้ประกอบการที่ได้รับการอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลต้องแจ้งข้อความ และสื่อการโฆษณา หรือการประชาสัมพันธ์ให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยทราบ

ข้อ ๓๘ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดมีอำนาจยกเลิกการรับรองฮาลาล เมื่อผู้ประกอบการทำการใดขัดต่อระเบียบนี้ หรือระเบียบที่เกี่ยวข้อง และให้รายงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเพื่อยกเลิกหนังสือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลโดยด่วน

ให้คณะกรรมการประกาศการรับรอง และยกเลิกการรับรอง เพื่อเผยแพร่ให้ทราบทั่วกัน หากยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งหน่วยงานตามกฎหมายดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง

หมวด ๑๐ การร้องคัดค้าน

ข้อ ๓๙ ผู้ขอให้รับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลมีสิทธิยื่นคำร้องคัดค้านการไม่รับรองต่อคณะกรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งผลการพิจารณา และให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลดำเนินการตรวจสอบรับรองใหม่ หากผลการพิจารณาไม่รับรองให้นำความตามข้อ ๔๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

กรณี...

กรณีถูกยกเลิกการรับรองให้ผู้ประกอบการยื่นคำร้องคัดค้านต่อคณะกรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งคำสั่งยกเลิกนั้น คำวินิจฉัยของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่ผู้ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลหรือถูกยกเลิกการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้มีสิทธิยื่นคำร้องคัดค้านต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่รับแจ้งการยกเลิกนั้น คำวินิจฉัยของคณะกรรมการให้ถือเป็นที่สุด

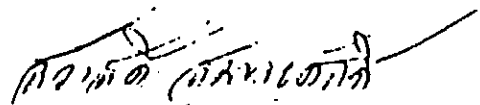
หมวด ๑๑

บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๑ ผู้ได้รับการรับรองฮาลาล และหรือผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล เมื่อถูกยกเลิกการรับรองฮาลาล และหรือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลหลังจากมีการวินิจฉัยถึงที่สุดแล้วตามข้อ ๓๘ ห้ามยื่นขอให้รับรองและขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลใหม่อีกเป็นเวลาอย่างน้อยหนึ่งปี

ข้อ ๔๒ หากผู้กระทำผิดตามข้อ ๔๑ กระทำผิดซ้ำอีกหลังจากการรับรองหรือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลใหม่ คณะกรรมการจะไม่รับพิจารณาการรับรองฮาลาลอีกต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ เดือนสิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔



(นายสวาสดี ตูมาลยศักดิ์)

ประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ว่าด้วยการรับรองฮาลาล (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๕

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมระเบียบว่าด้วยการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

อาศัยอำนาจความในมาตรา ๑๘ (๕) (๙) แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. ๒๕๔๐ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงออกระเบียบเพิ่มเติมได้ ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า "ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๕"

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้บังคับใช้นับตั้งแต่วันที่ลงนามในระเบียบนี้เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้เพิ่มข้อความใหม่ดังต่อไปนี้ต่อท้ายข้อความเดิมในข้อ ๕ แห่งระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔

"ผู้ตรวจการฮาลาล หมายความว่า ผู้ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการให้ตรวจติดตามหรือสืบสวนข้อเท็จจริงการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการรับรองฮาลาลของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองแล้วในตลาดทั่วไปหรือแหล่งที่มีการจำหน่ายแจก"

ข้อ ๔ ให้เพิ่มข้อความใหม่ดังนี้เป็นวรรคสองในข้อ ๗ แห่งระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔

"คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย อาจมอบอำนาจการพิจารณาอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาลแล้ว ให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลหรือคณะอนุกรรมการกิจการฮาลาลก็ได้ เมื่อพิจารณาอนุญาตแล้วรายงานให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยทราบทุกครั้ง"

ข้อ ๕ ให้เพิ่มข้อความใหม่ดังนี้เป็นวรรคสองให้ข้อ ๘ แห่งระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔

"ในการพิจารณาอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย อาจเรียกเอกสารหรือขอให้มีการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติมจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและหรือผู้ประกอบการที่ขออนุญาตเพื่อใช้ประกอบการพิจารณาได้"

ข้อ ๖ ให้เพิ่มข้อความใหม่ดังนี้เป็นข้อ ๓๖ ทวิ แห่งระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔

" ข้อ ๓๖ ทวิ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยแต่งตั้งผู้ตรวจการฮาลาลจำนวนหนึ่งตามความเหมาะสม เพื่อตรวจติดตามหรือสืบสวนข้อเท็จจริง การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไข

การรับรองฮาลาลของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองแล้วในตลาดทั่วไปหรือแหล่งที่มีการจำหน่ายแจก” เฉพาะใน จังหวัดที่ไม่มีกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

“คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดอาจแต่งตั้งผู้ตรวจการฮาลาลจังหวัดจำนวนหนึ่งเพื่อ ปฏิบัติงานเช่นเดียวกันกับผู้ตรวจการฮาลาลตามวรรคหนึ่งภายในเขตจังหวัดนั้นๆ

ข้อ ๗ ให้เพิ่มข้อความใหม่ดังนี้เป็นข้อ ๓๖ ทวิ แห่งระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่ง ประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔

“ข้อ ๓๖ ตริ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนดหลักสูตรและให้คณะกรรมการจัดฝึกอบรมแก่เจ้าหน้าที่ตรวจสอบรับรองฮาลาล ที่ปรึกษา ผู้ตรวจการฮาลาลและเจ้าหน้าที่อื่น ก่อนที่คณะกรรมการจะมอบหมายให้ปฏิบัติงานฮาลาล”

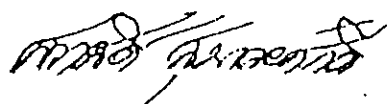
ข้อ ๘ ให้เพิ่มข้อความใหม่ดังนี้เป็นข้อ ๓๗ ทวิ แห่งระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่ง ประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔

“ข้อ ๓๗ ทวิ ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแล้ว ประสงค์จะแสดงเครื่องหมายรับรองฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์รวมหรือยานพาหนะขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องได้ ได้รับความยินยอมจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

แบบรูปป้ายตามวรรคหนึ่ง และภาพเครื่องหมายรับรองตามวรรคสองให้มีขนาดตามที่คณะ กรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด

ข้อ ๙ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยรักษาการตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๕



(นายสวัสดิ์ สุมาลัยศักดิ์)

ประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

**ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
ว่าด้วยการรับรองฮาลาล (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2546**

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติมระเบียบว่าด้วยการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (5) (9) แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540 และระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544 ข้อ 6. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงออกระเบียบเพิ่มเติมไว้ดังนี้ :

ข้อ 1. ระเบียบนี้เรียกว่า “ ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2546

ข้อ 2. ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันลงนามในระเบียบนี้เป็นต้นไป

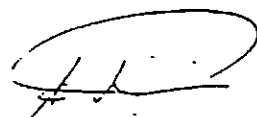
ข้อ 3. ให้เพิ่มข้อความใหม่ต่อท้ายข้อความเดิมในข้อ 7 แห่งระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544

ข้อ 4. ข้อความเดิม ข้อ 7 การรับรองฮาลาลภายในเขตจังหวัดให้คณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัดรับรอง จังหวัดใดที่ไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยรับรอง

ข้อ 5. ให้เพิ่มวรรค 2 ข้อ 7 มีข้อความดังต่อไปนี้ “ ผู้ประกอบการที่ส่งสินค้าเข้ามาจากต่างประเทศเพื่อขายหรือใช้ในกิจการในส่วนผสมของการผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการเอง บริษัทหรือโรงงานนั้นจะตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดใดก็ตาม ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยในการรับรองฮาลาลและให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ”

ข้อ 6. ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย รักษาการตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ 30 กรกฎาคม พ.ศ. 2546



(นายวินัย สมะอุณ)

รองประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

แบบตัวอย่างคำขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

เรื่อง เชิญตรวจผลิตภัณฑ์เพื่อขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

เรียน ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. สำเนาหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคลหรือสำเนাজดทะเบียนพาณิชย์ หรือสำเนাজดทะเบียนการค้า
 2. บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
 3. สำเนาใบอนุญาตจัดตั้งโรงงาน แบบ รง. 2 หรือ รง. 4
 4. สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร แบบ อ.2 หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
 5. สำเนาใบสำคัญการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแบบ อ.17 และ อ.18
 6. สำเนาหนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา
 7. สำเนาใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1 หรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)
 8. แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.5) พร้อมแจ่งสูตร ส่วนประกอบอาหารและกรรมวิธีการผลิต หรือแบบแจ่งรายละเอียดอาหาร (สบ.5) พร้อมแจ่งสูตรส่วนประกอบอาหารและกรรมวิธีการผลิต
 9. หนังสือรับรองรายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ขั้นตอนการผลิต วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม
 10. สำเนาเอกสารสรุปผลการวิเคราะห์จากหน่วยงานวิเคราะห์
 11. ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างจำนวนหนึ่งเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
 12. แผนที่แสดงที่ตั้งโรงงาน / สถานที่ผลิตพอสังเขป

เนื่องด้วย

สำนักงานตั้งอยู่ ณ

เป็นผู้ดำเนินการผลิต (ประเภทสินค้าที่ผลิต).....

ภายใต้เครื่องหมายการค้า (ยี่ห้อ, ฉลาก).....

สถานที่ผลิต / โรงงานตั้งอยู่ ณ

มีความประสงค์ที่จะผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อบริโภคที่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม

จึงขอเรียนเชิญคณะกรรมการตรวจกิจการ “ฝ่ายกิจการฮาลาล” สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ทำการตรวจการผลิตของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทุกขั้นตอน เพื่อรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ผลิตถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม และขอหนังสือรับรองฮาลาลให้กับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ทั้งนี้ผู้ขอจะปฏิบัติตามข้อเสนอนะหลักการข้อบัญญัติศาสนาอิสลาม และระเบียบ ข้อบังคับของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ทุกประการ

จึงขอความกรุณาได้โปรดพิจารณา และดำเนินการตามคำขอด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

.....
กรรมการผู้จัดการ

ติดต่อโดยตรงที่คุณ

โทรศัพท์ โทรสาร

หมายเหตุ : เอกสารที่นำมายื่นจัดทำเป็น 2 ชุด พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

แบบตัวอย่างคำขอเพิ่มผลิตภัณฑ์ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

วันที่..... เดือนพ.ศ.

เรื่อง เชิญตรวจผลิตภัณฑ์เพื่อขอเพิ่มใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

เรียน ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. สำเนาใบสำคัญการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแบบ อ.17 และ อ.18
 2. บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
 3. สำเนาหนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา
 4. สำเนาใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1 พร้อมตัวอย่าง
 5. หนังสือรับรองรายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ขั้นตอนการผลิต วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม
 6. สำเนาเอกสารสรุปผลการวิเคราะห์จาก อบ.
 7. ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างจำนวนหนึ่งเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
 8. สำเนาหนังสือรับรองฮาลาลที่อ้างถึง
 9. แผนที่แสดงที่ตั้งโรงงาน / สถานที่ผลิตพอสังเขป

เนื่องด้วย

สำนักงานตั้งอยู่ ณ

เป็นผู้ดำเนินการผลิต (ประเภทสินค้าที่ผลิต).....

ภายใต้เครื่องหมายการค้า (ยี่ห้อ, ฉลาก)

สถานที่ผลิต / โรงงานตั้งอยู่ ณ

ทำการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อบริโภคที่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม และได้รับรองฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ตามหนังสือรับรองฮาลาลเลขที่ มีความประสงค์ที่จะผลิตผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมตามรายการที่แนบมานี้

จึงขอเรียนเชิญคณะกรรมการตรวจกิจการ “ฝ่ายกิจการฮาลาล” สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ทำการตรวจการผลิตของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทุกขั้นตอน เพื่อรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ผลิตถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม และขอหนังสือรับรองฮาลาลให้กับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ทั้งนี้ผู้ขอจะปฏิบัติตามข้อเสนอนี้ หลักการข้อบัญญัติศาสนาอิสลาม และระเบียบ ข้อบังคับของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ทุกประการ

จึงขอความกรุณาได้โปรดพิจารณา และดำเนินการตามคำขอด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

.....
กรรมการผู้จัดการ

คิดต่อโดยตรงที่คุณ

โทรศัพท์ โทรสาร

หมายเหตุ: เอกสารที่นำมาขึ้นจัดทำเป็น 2 ชุด พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

ขั้นตอนการขอหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

1. สถานประกอบการยื่นคำขอและเอกสารตามแบบของ ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางฯ พร้อมสำเนา 2 ชุด ณ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
2. เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบคำขอและเอกสารว่าครบถ้วนและถูกต้องหรือไม่
3. ชำระค่าธรรมเนียมการตรวจโรงงานและคำพาหนะในการเดินทางตามใบแจ้งหนี้ที่ได้รับ
4. รอนัดหมายกำหนดการเข้าตรวจสอบสถานประกอบการทางโทรศัพท์
5. รอคัดหมายแจ้งวัน เวลา ซึ่งกรรมการตรวจที่จะเข้าตรวจสอบสถานประกอบการทางแฟกซ์
6. คณะกรรมการตรวจฝ่ายกิจการฮาลาลเข้าตรวจสอบสถานที่ผลิตตามหลักการศาสนาอิสลาม (กรณีที่วัตถุดิบหรือส่วนที่ใช้ในการผลิตมีสิ่งต้องสงสัยตามหลักการศาสนาอิสลามต้องส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจสอบในห้องปฏิบัติการ ผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์)
7. ฝ่ายกิจการฮาลาล รายงานผลการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ของ สกอท. และ สกอจ. ต่างๆ ต่อที่ประชุมอนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลก่อนการประชุมกรรมการกลางฯ เพื่ออนุมัติรับรองฮาลาล
8. ฝ่ายกิจการฮาลาลนำผลการอนุมัติในที่ประชุมอนุกรรมการฯ เสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการกลางฯ อีกครั้งเพื่อขออนุมัติต่อที่ประชุมใหญ่ในแต่ละเดือน
9. รอรับใบแจ้งยอดค่าธรรมเนียมหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
10. ติดต่อขอรับหนังสือสำคัญพร้อมชำระค่าธรรมเนียมตามใบแจ้งหนี้ที่ได้รับ

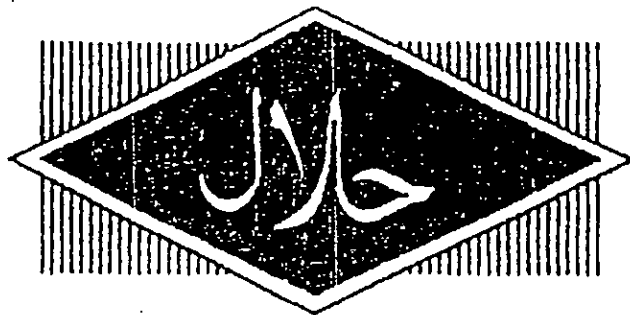
หมายเหตุ

- กรณีที่เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล เรียกขอเอกสารเพิ่มเติมในวันที่เข้าตรวจสอบสถานประกอบการตามใบสรุปผลที่ได้มอบให้ผู้ประกอบการไว้ 1 ฉบับนั้น หากมิได้รับการติดต่อส่งเอกสารหรือดำเนินการใดๆ จากสถานประกอบการภายในระยะเวลา 60 วัน นับตั้งแต่วันที่ตรวจสอบสถานประกอบการ ฝ่ายกิจการฮาลาลจะยกเลิกคำร้องขอรับรองฮาลาลดังกล่าว

- ค่าธรรมเนียมที่ชำระให้ฝ่ายกิจการฮาลาลในการยื่นคำขอ หากไม่ได้รับการอนุมัติรับรองฮาลาล ไม่สามารถเรียกคืนได้ไม่ว่ากรณีใดทั้งสิ้น

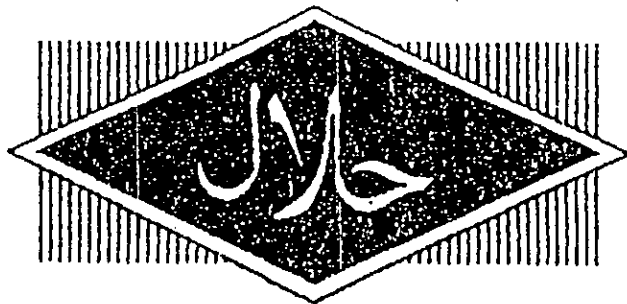
- กรณีการขอต่ออายุให้ยื่นเอกสารก่อนที่หนังสือรับรองฮาลาลจะหมดอายุ 60 วัน มิฉะนั้นจะต้องจ่ายค่าธรรมเนียมเป็นกรณีขอใหม่

ตราเครื่องหมายรับรองฮาลาล
ท้ายระเบียบ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
ว่าด้วยการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
พ.ศ.2541(พ.ศ.1419)



المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بآلان

والجمهورية



สนง. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

กอก.ชด. หมายเลขผลิตภัณฑ์ 12 หลัก



THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND

CICT.HL หมายเลขผลิตภัณฑ์ 12 หลัก

ประวัติย่อผู้วิจัย

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ ชื่อสกุล	นางสาวจิรนนท์ บัวตุม
วันเดือนปีเกิด	3 กรกฎาคม พ.ศ. 2508
สถานที่เกิด	จังหวัดอุดรธานี
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	2100/527 ซอยรามคำแหง 24/1 ถนนรามคำแหง แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	เจ้าหน้าที่ควบคุมการเก็บรวบรวมข้อมูล ฝ่ายวิจัย
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	บริษัทสหพัฒนพิบูล จำกัด (มหาชน)
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2547	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ภูมิศาสตร์) มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2532	วิทยาศาสตรบัณฑิต (จิตวิทยา) มหาวิทยาลัยรามคำแหง กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2528	ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนสาธิต คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น