

ฮาลาลอินไซด์

# HALAL INSIGHT

THE NEWSLETTER FOR HALAL SCIENCE

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

المركز العلمي الهلال جامعة شولالونج كون

The Halal Science Center Chulalongkorn University

SPECIAL ISSUE 2022 (ไทย/Eng)



โดย กองบรรณาธิการฮาลาลอินไซด์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

**BOARD OF CONSULTANTS**  
**(ที่ปรึกษาของบรรณาธิการ)**

รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน

Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan

ผศ.ดร.วนิดา นพพรพันธุ์

Assist. Prof. Dr. Vanida Nopponpunth

ผศ. นิฟาริด ระเด่นอาหมัด

Assist. Prof. Nifarid Raden Ahmad

ผศ.ดร. ภราดร สุรีย์พงษ์

Assist. Prof. Dr. Pradorn Sureephong

คุณมนัส สืบสันติกุล

Mr. Manat Suebsantikul

คุณสุลิดา หวังจิ

Ms. Sulida Wangchi

คุณสมพล รัตนาภิบาล

Mr. Sompol Rattanabhibal

คุณต่อศักดิ์ สุทธิชาติ

Mr. Torsak Suthichart

นางสาวมนฤดี เข้มท่า

Ms. Monruedee Khemtham

**บรรณาธิการ/EDITOR**

นางสาวนัจวา ยานยา สันติworกุล

Ms. Najwa Yanya Santiworakun

**กองบรรณาธิการ/EDITORIAL TEAM**

ดร.พรมมล มะหะหมัด

Dr. Pornpimol Mahamad

ดร.อาณัฐ เด่นยิ่งโยชน์

Dr. Anat Denyinghot

นางสาวซูไอนี มาหะมะ

Ms. Sunainee Mahama

นางสาวยูอาน่าร์ นุงอาหลิ

Ms. Uarna Nungarlee

นายอิสรพิณ แวหะมะ

Mr. Erfun Waehama

นางสาวเนตสนภา อันเต่า

Ms. Netnapa Ontao

นางสาวจัสมีน มณี

Ms. Jasmin Manee

นางสาวชีรีน นิการัตน์

Ms. Shereen Niparat

นางสาวอานีชะห์ ลาเตะ

Ms. Aneesah Lateh

**ออกแบบกราฟิก/GRAPHIC DESIGNER**

นายบาเกีย บินดอลา

Mr. Bakeeya Bindoloh

**พิสูจน์อักษร/PROOF READING**

นางสาวมธุรดา กระเตื้องเดช

Ms. Mathurada Kraduangdet

นางสาวกุนทิสรา สาแล

Ms. Kunthira Salae

**ประสานงาน/COORDINATOR**

นายบัณฑิตย์ แดงวิจิตร

Mr. Nantachai Dengwijit

นางสาวนารีญา วาเลาะ

Ms. Nareeya Waloh

# EDITOR'S TALK

## The Halal Science Center Chulalongkorn University

สวัสดีค่ะ ท่านผู้อ่านทุกท่าน

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้ดำเนินการตามพันธกิจขององค์กรเพื่อพัฒนาสังคมในด้านต่างๆ มาตลอดระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา ไม่ว่าจะเป็นด้านการบริการทางนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ด้านการบริการและพัฒนาสถานประกอบการผลิตอาหารฮาลาล ด้านการศึกษาเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ประชาชน และด้านบริการสังคม ซึ่งบทบาทการทำงานของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลนั้นไม่เพียงแต่เป็นที่ยอมรับในระดับประเทศ แต่ยังเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ทั้งนี้ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลยังได้ปรับเปลี่ยนการดำเนินงานต่างๆขององค์กรให้สอดคล้องกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ไม่ว่าจะเป็นการสร้างแพลตฟอร์มทางอิเล็กทรอนิกส์ต่างๆในยุคสังคมเว้นระยะห่างและการเปลี่ยนแปลงสู่สังคมดิจิทัล การสร้างศูนย์เรียนรู้ชุมชนเพื่อนวัตกรรมฮาลาลเพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับยุคหลังโควิด-19 (Post-COVID-19 Era) ที่ใกล้เข้ามาถึงในอีกไม่นานนี้ ฮาลาลอินไซด์ฉบับนี้จึงขอนำเสนอประวัติความเป็นมา และการดำเนินงานของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่าฮาลาลอินไซด์ฉบับพิเศษนี้จะเป็นประโยชน์แก่ท่านผู้อ่านทุกท่านนะคะ

## The Halal Science Center Chulalongkorn University

Hello readers,

The Halal Science Center Chulalongkorn University has been operating its mission on social development in various fields for several years. It is working on Halal forensic services to protect consumers, on services and development of Halal food production establishments, on education with its goal to transfer knowledge to people at large, and on other social services. The role of the Halal Science Center is not only nationally recognized, but also internationally recognized. The Halal Science Center has also adjusted various operations in accordance with the situation during the COVID-19 pandemic. For example, various electronic platforms are developed during the age of social distancing and the transformation into digital society. Furthermore, the Community Learning Center for Halal Innovations is built to prepare for the Post COVID-19 Era that is soon to come. Halal Inside this issue would like to present the history and the operation of the Halal Science Center Chulalongkorn University. We sincerely hope that this special issue of Halal Inside will be useful to all readers.

**นัจวา ยานยา สันติworกุล**  
Najwa Yanya Santiworakun  
**บรรณาธิการ/Editor**



# CONTENTS

## SPECIAL ISSUE 2022

- 4 Preface**  
สารสันจากผู้อำนวยการ
- 6 Brief Biography of The Founding Director of The HSC**  
ประวัติผู้อำนวยการผู้ก่อตั้ง ศวช
- 8 The Halal Science Center Chulalongkorn University (Samyan Office)**  
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (สามย่าน)
- 12 Halal Food and Nutrition Alert HAFANA (Pattani Office)**  
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (สำนักงานปัตตานี)
- 14 Halal Big Data House HAIBIDAH (ChiangMai office)**  
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (สำนักงานเชียงใหม่)
- 16 Halal Innovation Community Learning Center (HICOLEC) (Nakhon Nayok office)**  
ศูนย์เรียนรู้ชุมชนเพื่อนวัตกรรมฮาลาล (สำนักงานนครนายก)
- 18 Vision and Mission of the Halal Science Center**
- 20 HSC Halal Forensic Science Laboratory**
- 25 HSC Research and Innovation**
- 28 HSC External Scientific Affairs Service Unit**
- 30 HSC Roles of the HSC in World Stage**
- 34 HSC Education**
- 40 HSC Platforms**
- 44 THA shop**
- 45 HSC Rewards**
- 49 HSC Timeline**

พบกันใน ทุกเดือนๆ  
ไม่พลาดความเคลื่อนไหว  
อัปเดตกิจกรรมนวัตกรรม  
วิทยาศาสตร์ฮาลาล  
อ่านได้ทุกที่  
แค่ปลายนิ้วมือสัมผัส  
**HALAL INSIGHT  
E BOOK**



READ ME  
อ่านออนไลน์ย้อนหลัง  
<https://www.halalinsight.org>



HSC-CU



### สำนักงานกองบรรณาธิการ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 254 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ชั้นที่ 11-13 ถนนพญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330 โทร. 02-2181053-4 แฟกซ์ 02-2181105 ติดตามวารสาร ฮาลาลอินไซด์ ทาง Facebook Fanpage ได้ที่ HALAL Insight- ฮาลาล อินไซด์



## สารานุกรมจากผู้อำนวยการ ผู้ก่อตั้ง ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย

“ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย” (ศวส.) จัดตั้งตามมติคณะรัฐมนตรีวันที่ 13 สิงหาคม พ.ศ.2546 ซึ่งเห็นชอบให้จัดตั้ง “ศูนย์ข้อมูลและบริการทางวิทยาศาสตร์และห้องปฏิบัติการเพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาหารฮาลาลพร้อมโครงข่ายเชื่อมโยงภูมิภาค” ในคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ต่อมาสภาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยมีมติในการประชุมครั้งที่ 658 วันที่ 23 ธันวาคม 2547 ให้ยกระดับขึ้นเป็น “ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล” (ศวส.) ภายใต้จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย การนับอายุอย่างเป็นทางการจึงเริ่มใน พ.ศ. 2546 อย่างไรก็ตาม ในข้อเท็จจริง ศวส.มีความเป็นมายาวนานกว่านั้น

แนวคิดเรื่อง ศวส. เริ่มในเดือนกรกฎาคม พ.ศ.2537 เมื่อชุมชนมุสลิมในกรุงเทพมหานครเกิดปัญหาการปนเปื้อนสิ่งหะรอม (สิ่งที่ไม่อนุมัติตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม) ในผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในชุมชน ดร.วินัย ดะห์ลัน อาจารย์ในคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จึงนำเสนอแนวคิดการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ตรวจสอบสิ่งหะรอมในผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อขอทุนจัดตั้งห้องปฏิบัติการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ช่วงต้น พ.ศ.2538 ลังคมเกิดความตระหนักถึงความปลอดภัยด้านฮาลาลเชิงวิทยาศาสตร์ ขยายงานสู่การสร้างคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ (Consumption of Sign) ของผลิตภัณฑ์ฮาลาล ที่จำหน่ายในประเทศไทย นำไปสู่มติคณะรัฐมนตรี พร้อมงบประมาณ พ.ศ.2547-2549 สนับสนุนแก่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยดังกล่าว

ศวส.ใน พ.ศ.2564 มีบุคลากรกว่า 50 คน คุณวุฒิปริญญาเอกด้านวิทยาศาสตร์ 7 คน เครื่องมือวิทยาศาสตร์ทันสมัยกว่า 200 ชิ้น ดำเนินกิจกรรมครอบคลุม 5 ส่วนงาน ได้แก่ (1) Halal Forensic Laboratory (HAFOLAB) สนง.กรุงเทพฯ จัดตั้งใน พ.ศ.2547; (2) Business Incubator of Halal Products (BIHAP) สนง.กรุงเทพฯ จัดตั้งใน พ.ศ.2549; (3) Halal Food and Nutrition Alert (HAFANA) สนง.ปัตตานี จัดตั้งใน พ.ศ.2552; (4) Halal Big Data House (HABIDAH) สนง.เชียงใหม่ จัดตั้งใน พ.ศ.2555; (5) Halal Innovation Community Learning Center (HICOLEC) สนง.นครนายก จัดตั้งใน พ.ศ.2564 โดยได้รับพื้นที่จากมูลนิธิมุฮัมมัดดียะฮ์ ณ ต.ชุมพล อ.องครักษ์ จ.นครนายก ในการดำเนินงาน นอกจากนี้ ศวส.ยังร่วมงานกับ บจก. HALKEW สตาร์ทอัพภายใต้ บจก. ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจามจรีและมูลนิธิพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาล จัดตั้งร้าน THA Shop เพื่อดำเนินงานศูนย์เรียนรู้ธุรกิจออนไลน์โดยมีเอสเอ็มอีมากกว่า ร้อยรายเข้าร่วม

ศวส.ได้รับรางวัลระดับชาติและนานาชาติมากมาย เช่น พ.ศ.2549 ได้รับรางวัล Award of Best Innovation in Halal Industry จากนายกรัฐมนตรียาเลเซีย ศวส. ได้รับรางวัลนวัตกรรมบริการภาครัฐระดับดีเด่นจากสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ สองครั้ง คือ พ.ศ.2556 และ พ.ศ.2563 รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการผู้ก่อตั้ง ศวส. ได้รับการยกย่องต่อเนื่อง 13 ปีจาก พ.ศ.2553 ถึง พ.ศ.2565 ให้เป็นหนึ่งใน 500 มุสลิมผู้ทรงอิทธิพลของโลก (the 500 Most Influential Muslims in the World) โดย The Royal Islamic Strategic Studies Centre แห่งประเทศจอร์แดนจากงานพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล ผลงานของ ศวส. ตลอดจนของผู้ผู้อำนวยการผู้ก่อตั้ง ศวส.ทั้งระดับชาติและนานาชาติยังมีอีกมากมาย นับเป็นความภาคภูมิใจที่ชาวศวส.ร่วมกันสร้างเพื่อมอบเป็นของขวัญอันทรงคุณค่าแก่ประเทศไทยและประชาชนชาวไทย

## Preface

### Message from the Founding Director of the Halal Science Center Chulalongkorn University

“The Halal Science Center, Chulalongkorn University” (HSC) was founded according to the cabinet resolution on 13<sup>th</sup> August 2003 which approved of establishing “science information and service center and laboratory to promote and develop Halal food with regional connectivity” in Faculty of Allied Health Science, Chulalongkorn University. Later, a resolution created by Chulalongkorn University Council in the 658<sup>th</sup> meeting on 23<sup>rd</sup> December 2004 commended the center to be upgraded to “the Halal Science Center” (HSC) under the authority of Chulalongkorn University. Thus, the age of the HSC is started to get recorded from 2003. However, the history of the HSC is, in fact, longer than that.

The idea of the HSC started in July 1994, after the Muslim communities in Bangkok faced the problem of Haram substances contaminated in products on sale in communities. Thus, Dr. Winai Dahlan, lecturer in the Faculty of Allied Health Science, Chulalongkorn University, proposed the idea of utilizing scientific laboratory to examine Haram substances in food products and request funding for the establishment of Halal Food Examining Laboratory in the early of 1995. Consequently, the society started to aware of Scientific Halal Safety, and later of consumption of sign in Halal products of Thailand. Finally, the cabinet resolution approved of the HSC project and granted the funding of year 2004-2006 to support Chulalongkorn University in running this project.

The HSC in 2021 consists of more than 50 staffs, 7 of them hold doctoral degree in science, and possesses more than 200 advanced scientific tools. The activities of the HSC revolve around 5 workstations: (1) Halal Forensic Laboratory

(HAFOLAB), Bangkok Office, founded in 2004; (2) Business Incubator of Halal Products (BIHAP), Bangkok Office, founded in 2006; (3) Halal Food and Nutrition Alert (HAFANA), Pattani Office, founded in 2009; (4) Halal Big Data House (HABIDAH), Chiang Mai Office, founded in 2012; (5) Halal Innovation Community Learning Center (HICOLEC), Nakorn Nayok Office, founded in 2021. The land of this new office was granted by Muhamadiyah Foundation at Chumpol sub-district, Ongkarak district, Nakorn Nayok province. The HSC, moreover, collaborates with HALKEW Company Limited, a startup under JAMJUREE INNOVATION PRODUCTS Company Limited and Halal Science Development Foundation in launching THA Shop to operate online business learning center. Currently, there are more than 100 SMEs joining the project.

The HSC was granted numerous domestic and international awards. For instance, it was endowed with Award of Best Innovation in Halal Industry in 2006 from the Prime Minister of Malaysia. The HSC received Public Sector Excellence Awards for Service Innovation twice in 2013 and 2020. Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan, the Founding Director of the HSC has been nominated among the 500 Most Influential Muslims in the World by the Royal Islamic Strategic Studies Centre, Jordan, for his sacrifice in Halal science development. The domestic and international works of the HSC, as well as of the Founding Director of the HSC, are profuse. All of these are the effort that the HSC staffs are proud of. And this contribution is counted as inestimable present from the HSC staffs to Thailand and Thai people.



# Brief Biography

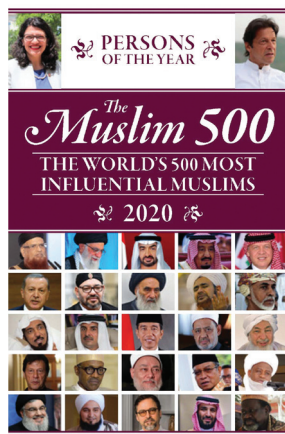
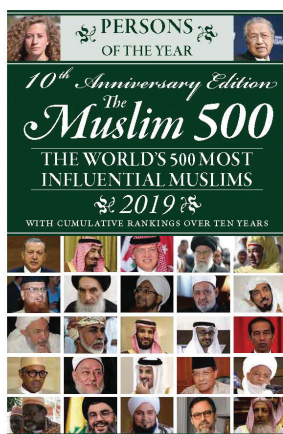
## of The Founding Director of The HSC



### วุฒิการศึกษา/วุฒิบัตร

ประวัติ รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน โดยสังเขป

ปริญญาตรี วท.บ. ชีวเคมี (จุฬาลงกรณ์ ม.)  
ปริญญาโท วท.ม. โภชนศาสตร์ (ม.มหิดล)  
ปริญญาเอก D. en Biol Med Appliq  
(เกียรตินิยม) ULB, Belgium  
ผ่านการฝึกอบรม/ดูงาน/ประชุมวิชาการ  
กว่า 250 ครั้งใน 50 ประเทศ



ค.ศ.2010-2022 คณะกรรมการที่ปรึกษานานาชาติด้านวิทยาศาสตร์ สถาบัน Nutrilite สหรัฐอเมริกา, รางวัล World Halal Day Lifetime Achievement Award 2017 รางวัลนวัตกรรมบริการภาครัฐระดับดีเด่น, รางวัลนวัตกรรมยอดเยี่ยม จากมาเลเซีย 4 รางวัล (พ.ศ. 2549 2554 2555 2555) จากฟิลิปปินส์ 1 รางวัล พ.ศ.2552 บัณฑิตดีเด่น ม.มหิดล นิสิตเก่า ดีเด่น คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์ดีเด่น จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ประวัติผู้อำนวยการผู้ก่อตั้ง ศวช

### งานบริหารปัจจุบัน

ผู้อำนวยการผู้ก่อตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
รองประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ประธานสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย กรรมการปฏิรูปประเทศ ด้านสังคม กรรมการสภาการศึกษา อนุกรรมการสภาการศึกษา ด้านการปฏิรูประบบการศึกษาและการเรียนรู้โดยรวมของประเทศ ประธานอนุกรรมการจัดทำวิสัยทัศน์และนโยบายการส่งเสริมสินค้าและผลิตผลการเกษตรมาตรฐานฮาลาล

### ประสบการณ์ในอดีต

คณบดี คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์ ม., กรรมการอาหาร ก.สาธารณสุข, ที่ปรึกษา คณะกรรมการอาหารและยา, สมาชิกสภาปฏิรูปแห่งชาติ (สปช.) สภาขับเคลื่อนการปฏิรูปประเทศ (สปท.), ที่ปรึกษารองนายกรัฐมนตรี รัฐมนตรี ฯลฯ, กรรมการ/อนุกรรมการหลายชุด สภาผู้แทนราษฎร/วุฒิสภา, กรรมการในกระทรวงศึกษาธิการ สาธารณสุข พาณิชยกรรม ฯลฯ ประธานจัดงานเมาลิดกลางแห่งประเทศไทย พ.ศ.2558-2560

### งานวิชาการ

อาจารย์ประจำจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ หลายมหาวิทยาลัยทั้งในและต่างประเทศ

### งานประพันธ์

บทความวิจัยและวิชาการในวารสารทางวิชาการนานาชาติกว่า 30 ชิ้น หนังสือกว่า 50 เล่ม บทความเชิงวิชาการในนิตยสารต่างๆมากกว่า 3,000 ชิ้น

### เกียรติยศ

เครื่องราชอิสริยาภรณ์ ต.ภ., จ.ภ., ม.ว.ม., ร.ด.ม.(ศ.), ป.ช., ร.จ.พ., หนึ่งใน 500 มุสลิมผู้ทรงอิทธิพลที่สุด (the 500 Most Influential Muslims) จาก the Royal Islamic Strategic Studies Centre แห่งประเทศจอร์แดน 13 ปี ติดต่อกัน ตั้งแต่

# Brief Biography of Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan

## Academic Background

Bachelor of Science in Biochemistry and Molecular Biology (Chulalongkorn University); Master of Science in Nutrition (Mahidol University); Doctoral Degree in D. en Biol Med Appliq (magna cum laude) ULB, Belgium; Attended more than 250 trainings/fieldworks/ academic conferences in 50 countries.

## Current Managerial Roles and Responsibilities

The Founding Director of the Halal Science Center, Chulalongkorn University; Vice-President of the Central Islamic Council of Thailand; President of Halal Standard Institute of Thailand; Committee of National Social Development Council; Committee of Office of the Educational Council; Subcommittee of Office of the Educational Council on Revamping National Educational System and General Education; Chairman of the Subcommittee on Forming Vision and Policy for Halal Agricultural Product and Produce Promotion.

## Previous Roles and Responsibilities

Dean of Faculty of Allied Health Science, Chulalongkorn University; Food Committee at Ministry of Public Health; Advisor to Committee Board of Food and Drug Administration; Member of National Reform Council; Member of National Reform Steering Assembly; Advisor to Deputy Ministers, Ministers, etc.; Commissioner/Deputy Commissioner for Various Boards in House of Representatives/Senates; Committee of Ministry of Education, Public Health, Commerce, etc.; President of the Moulid Nabi Celebration in 2015, 2016, 2017, etc.

## Academic Roles

Professor at Chulalongkorn University; Special professor in various domestic and international universities.



## Publication/Literature

More than 30 research and academic articles in international academic journals. More than 50 books published, more than 3,000 pieces of academic articles in magazines.

## Honors and Awards

**Thai Royal Decoration:** Commander (Third Class) of the Most Admirable Order of the Direkgunabhorn, Companion (Fourth Class) of the Most Admirable Order of the Direkgunabhorn, Knight Grand Cordon (Special Class) of the Most Noble Order of the Crown of Thailand, Dushdi Mala Medal for service to the country (Sinlapa Witthaya), Knight Grand Cross (First Class) of the Most Exalted Order of the White Elephant, Chakra Mala Medal.

**Other:** One of the 500 Most Influential Muslims according to the Royal Islamic Strategic Studies Centre of Jordan for 13 years consecutively from 2010-2022; Committee of International Consultants on Science, Nutrilite Health Institute, USA; World Halal Day Lifetime Achievement Award 2017, Public Sector Excellence Awards for Service Innovation, 4 International Innovation Awards from Malaysia in 2012, 2011, 2011, and 2006; 1 award from Phillipines in 2009; Excellent Alumni of Mahidol University; Excellent Alumni of Faculty of Science, Chulalongkorn University; Excellent Professor, Chulalongkorn University.



The Halal Science Center Chulalongkorn University  
(Samyan Office)

| kasehdia.com | www.halaljournal.com | SEPT+OCT 2006

# THE Halal Journal

BUSINESS · LIFESTYLE · TRENDS

ISSN 1823-1411  
9 781823 141002

PP 13884/ 10/ 2005 | MICA (P) 135/ 12/ 2005  
AUSTRALIA AU\$6.50 • MALAYSIA RM9.90 • SINGAPORE S\$5.50 • UAE DHSTO • UK £2.95

**HALAL RESTAURANT PROMOTION FOR VMY 2007**

**HALAL COSMETICS The Cost of Beauty**

**AMISH RAISED, HALAL PROCESSED The search for really fresh chickens**

**GOOD IDEA, Cluster Logistics**

**Can banks help build Halal Economy with Zakat?**

**US celebrates Beef Returns**

**Halal Science**  
A Challenge for Muslim Scientists in an Age of Reason

Throughout Southeast Asia is the new industry buzz Halal industry players.

## Understanding the Origins

BEING AT THE CENTRE of the scientific community, Associate Professor Winai Dahlan, director of the Halal Science Center (HASCI), Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand and his team of researchers are using cutting edge technologies to clarify the fine line between what is Halal and what is Haram for the benefit of all.

At the recent Brunei Halal Expo, *Journal* managed to catch up with Dr Dahlan to discuss the origins of the term "Halal" and the HASCI where the term originated.

WHERE DID THE TERM 'HALAL SCIENCE' COME FROM? Dr Winai : Halal science began its existence in 1994 when I established the Halal Science laboratory at the Faculty of Allied Health Sciences, Chulalongkorn University, Bangkok. It was officially opened in 2004. A physicist from Saudi Arabia once asked me, "What is 'Halal science'?" I replied that the Halal covers everything, both food and non-food goods. A Muslim is required to practise his life according to Halal.

The Qur'an always mentions Halal and *tayyib*. The latter has a broader meaning regarding good and beneficial things that could be interpreted as hygienic, nutritious, even academic or scientific. Thus *Halal and tayyib* together means scientific Halal. This can be confirmed and measured. In fact, science rapidly developed during the Islamic Golden Age. So Halal science, in fact, is a completely new concept, but has been practised for a long time. The doctor agreed with me and even expressed a desire to establish a halal science centre somewhere in Saudi Arabia.

IS THE HALAL SCIENCE CENTRE OF CHULALONGKORN UNIVERSITY THE FIRST OF ITS KIND IN THE WORLD? Dr Winai : We are not the ones claiming that. Others have expressed that notion. For example, Dr Yaakob Che Man, a prominent Malaysian scientist from Universiti Putra Malaysia has confirmed this, together with visitors from around the world to the HASCI. We have never seen a centre like HASCI elsewhere. It encompasses such a broad scope of

“ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล ได้ถูกจัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการตามมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยครั้งที่ 658 วันที่ 23 ธันวาคม 2547 โดยการยกระดับ “ศูนย์ข้อมูลและบริการทางวิทยาศาสตร์และห้องปฏิบัติการ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาหารฮาลาลพร้อมโครงข่ายเชื่อมโยงภูมิภาค” คณะสหเวชศาสตร์ ที่จัดตั้งขึ้นตามมติที่ประชุมคณะกรรมการ วันที่ 13 สิงหาคม พ.ศ.2547 ”



...sia, the term "Halal science"  
...word among

...ding  
...s of

...f the  
...fessor Dr.  
...Science  
...ersity,  
...experts  
...to help  
...Halal and  
...Muslims.  
...The Halal  
...r. Winai and  
...Halal science"  
...nated.

...COME FROM?  
...istence in  
...cientific  
...ealth  
...which  
...ysician  
...What  
...word  
...and  
...ed to

...al together  
...meaning  
...s, and  
...tritious,  
...al and  
...al which  
...the past,  
...e Muslim  
...is not a  
...en absent  
...with me,  
...lish a Halal  
...Arabia.

...ALONGKORN  
...THE WORLD?  
...is, but  
...rofessor  
...sian Halal  
...sia (UPM)  
...sitors  
...that they  
...which  
...activities in



**A physician from Saudi Arabia once asked me, "What is 'Halal science'?" I replied that the word Halal covers everything, both food and non-food goods. A Muslim is required to practise his life according to Halal.**



Halal science in one place. Dr. Mian Riaz, from A&M University in Texas, USA, also claimed this when he visited HASCI recently. He is the Halal auditor of the Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA) with experience in auditing from around the world. More than 30 member countries

of the Organisation of Islamic Conference (OIC) and the Islamic Chamber of Commerce and Industry (ICCI) visited the HASCI in 2005 and also confirmed the role of HASCI. We felt honoured by this highly international recognition, and even more gratified that the origin of the term Halal science is in Thailand, a non-Muslim country.

**PLEASE TELL US BRIEFLY ABOUT HASCI.**  
**DW:** I started the Halal scientific laboratory in 1994 which focussed on protecting Muslim consumers. Later in 1996 HASCI began to support Thailand's Sheikhu Islam office for Halal certification. In 1997, I joined the ASEAN ad hoc Working Group on Halal Guidelines and proposed the Halal Scientific Laboratory concept, but the project was not supported because of the economic downturn occurring throughout the region. However, HASCI was at that time officially designated with the title of ASEAN Halal Scientific Laboratory. Later HASCI assisted in the 13th Asian Games and the 7th FESPIC Games in establishing a Halal kitchen

# ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน เริ่มต้นงานวิทยาศาสตร์ฮาลาล ในรูปห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ขนาดเล็กในคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปี พ.ศ. 2538 จากนั้นพัฒนากิจกรรมด้านอาหารฮาลาลปลอดภัยเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคกระทั่งเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในแวดวงสังคมมุสลิม จากนั้นในปี พ.ศ. 2545 รัฐบาลเล็งเห็นความสำคัญของการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารจึงกำหนดนโยบาย "ครัวไทยสู่ครัวโลก" โดยเร่งพัฒนาด้านความปลอดภัยในอาหารกระทั่งก้าวลงสู่อาหารฮาลาลซึ่งเป็นตลาดขนาดใหญ่และเน้นความปลอดภัยเป็นหลัก ยุทธศาสตร์เช่นว่านี้กลายเป็นโอกาสของห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ฮาลาลที่กำลังดำเนินงานอยู่ในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยขณะนั้นให้ได้เข้าไปมีส่วนร่วม โดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล ได้ถูกจัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการตามมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 658 วันที่ 23 ธันวาคม 2547 โดยการยกระดับ "ศูนย์ข้อมูลและบริการทางวิทยาศาสตร์และห้องปฏิบัติการ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาหารฮาลาลพร้อมโครงข่ายเชื่อมโยงภูมิภาค" คณะสหเวชศาสตร์ ที่จัดตั้งขึ้นตามมติที่ประชุมคณะรัฐมนตรี วันที่ 13 สิงหาคม พ.ศ.2547 ศวส.จฟ. พัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมฮาลาล อย่างต่อเนื่องขยายเครือข่ายครอบคลุมงานวิทยาศาสตร์ฮาลาลหลายสาขากระทั่งได้รับรางวัลระดับนานาชาติหลายชิ้น มุ่งมั่นดำเนินงานเพื่อความปลอดภัยด้านกายภาพและจิตวิญญาณของผู้บริโภคมุสลิมทั้งในประเทศและทั่วโลก พัฒนางานกระทั่งได้รับเกียรติคุณว่าเป็นสถาบันด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งแรกในโลก ปัจจุบัน ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มี 5 สำนักงาน ได้แก่ สำนักงานสามย่าน สำนักงานปัดตานี สำนักงานเชียงใหม่ สำนักงานสวนหลวงสแควร์ และสำนักงานนครนายก พื้นที่รวม 4,288 ตรม. (ไม่รวมสำนักงานนครนายก) ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ 2,000 ตรม. เครื่องมือ 200 ชิ้น นักวิทยาศาสตร์ 45 คน

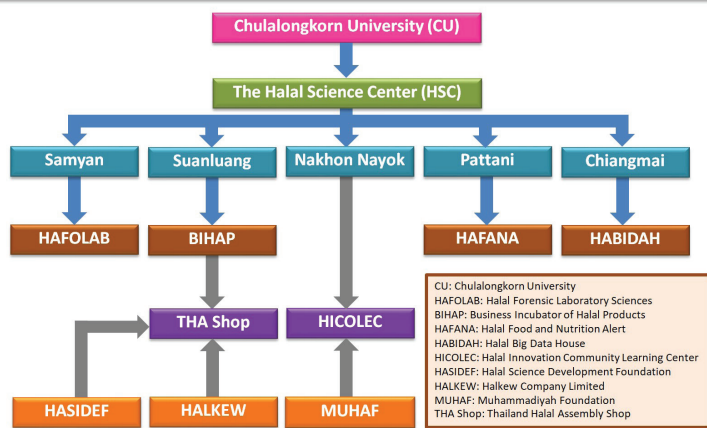




**BEST INNOVATION IN HALAL INDUSTRY 2006 : THE HALAL SCIENCE CENTER, CHULALONGKORN UNIVERSITY**

The Halal Science Center has been building on their work in Chulalongkorn University over the years. By developing a combined Halal-HACCP-GMP standard in 1993, and offering a BSc programme in Halal Science, this institution has been a world pioneer in the promotion and propagation of Halal science. With a grant from the Thai government in 2003, the Halal Science Centre at Chulalongkorn University in Bangkok became the first dedicated Halal Science institution in the world. Led by Dr. Winai Dahlan, the dedicated team at the Halal Science Centre continues to champion a range of Halal-related projects that provide valuable scientific knowledge to strengthen and stimulate the Halal market, not just in Thailand and South East Asia, but also around the world.

**ADMINISTRATIVE STRUCTURE OF HSC**



“ The Halal Science Center at Chulalongkorn University in Bangkok became the first dedicated Halal Science institution in the world. ”





## The Halal Science Center, Chulalongkorn University

Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan started working on Halal science in a small scientific laboratory in Faculty of Allied Health Science, Chulalongkorn University in 1995. His work later expanded and covered the topic of Safety Halal Food Development, which aimed to protect consumers, until Halal science become familiar in Muslim societies. After that in 2002, the government recognized the importance of food export and thus created a policy called “Thai Kitchen to World Kitchen” and raced towards food safety development. Eventually, Halal food, which focuses mainly on consumers’ safety and serves the big market, was involved in this strategy. This become opportunity for Halal Science Laboratory that was operating in Chulalongkorn University at that time. The Halal Science Center was officially established according to the resolution from the 658<sup>th</sup> meeting of University Council on 23rd December 2004. It was upgraded from “Scientific Information

and Service Center and Laboratory that promotes and develops Halal food with local connectivity” in Faculty of Allied Health Science, which was established according to the cabinet resolution on 13th August 2004. The HSC has been working to develop Halal science, technology, and innovation continuously; and to expand its network until Halal science was blended in various fields. As a result, the HSC received many international awards. The HSC aim to work for physical and spiritual safety of Muslim consumers domestically and globally. It is acknowledged as the first Halal Science Institute of the world. Currently, the Halal Science Center, Chulalongkorn University, possesses 5 offices: Samyan, Pattani, Chiang Mai, Suan Luang Square, and Nakorn Nayok. The total space is 4,288 square meters (excluded Nakorn Nayok Office). The space for scientific laboratory is 2,000 square meters with 200 tools and 45 scientists.



# Halal Food and Nutrition Alert HAFANA (Pattani Office)

## ยกระดับชายแดนใต้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมฮาลาล

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (สำนักงานปัตตานี) ดำเนินงานด้านการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ตั้งแต่ พ.ศ.2547 เพื่อให้การดำเนินงานในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นไปด้วยความคล่องตัว ใน พ.ศ. 2552 จึงได้จัดตั้งสำนักงานปัตตานีขึ้น ณ เลขที่ 300/80 ถนนหนองจิก ตำบลรูสะมิแล อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี เพื่อดำเนินงานในพื้นที่ภาคใต้ชายแดนเพื่อขับเคลื่อนงานพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมจังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยในปี พ.ศ. 2558 ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานปัตตานี ได้รับโล่ประกาศเกียรติคุณ “สถาบันการศึกษาดีเด่นด้านการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์โดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล” จากผลการดำเนินงานที่ผ่านมาตั้งแต่ปี 2552 – 2564 มีการดำเนินงานขับเคลื่อนงานพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมจังหวัดชายแดนภาคใต้ ผ่านกิจกรรมหลักๆ ดังนี้

**1.การพัฒนาศักยภาพบุคลากรในพื้นที่** ดำเนินงานด้านการพัฒนาบุคลากรโดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล ทั้งในภาคการศึกษา ผู้ประกอบการหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้เพื่อเสริมสมรรถนะบุคลากรในพื้นที่โดยใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมฮาลาลมาประยุกต์ใช้เพื่อการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจของพื้นที่ นำมาซึ่งการยกระดับการแข่งขันจากพื้นที่สู่สังคมนานาชาติ

**2.งานด้านวิชาการและการคุ้มครองผู้บริโภค** พัฒนางานทางด้านนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลขึ้นเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อความปลอดภัยด้านกายภาพและจิตวิญญาณของผู้บริโภคทั้งที่เป็นมุสลิมและมีไม่มุสลิม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นของผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลจากพื้นที่

**3.การพัฒนาอุตสาหกรรมและธุรกิจฮาลาล** ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีพันธกิจด้านการบริการและพัฒนาสถานประกอบการผลิตอาหารฮาลาลได้แก่ โรงงานอุตสาหกรรม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) คริวโรงพยาบาล คริวโรงแรม ร้านอาหารและผู้ประกอบการรุ่นใหม่ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตให้สอดคล้องกับนโยบายเขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษ มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน โดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลตามแนวทาง “ศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ”

**4.งานบริการสังคม (CSR)** ผ่านโครงการช่วยเหลือผู้ประสบอุทกภัยน้ำท่วมใน อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จังหวัดปัตตานี ในปี 2554 จังหวัดนครศรีธรรมราช ในปี 2559 และโครงการช่วยเหลือเจ้าหน้าที่และผู้ประสบภัยจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด19 ในปี 2563-2564 เป็นต้น



## Develop the Southern Border Provinces with Halal Science, Technology, and Innovation

The Halal Science Center, Chulalongkorn University (Pattani Office) have been working on human resource development in the southern border provinces since 2004. To be more effectively participated in this area, the Pattani Office was founded in 2009 at 300/80 Nongjik Road, Rusamilae sub-district, Muang Pattani district, Pattani, in hope to operate the work on economic and society development in the southern border provinces. In 2015, the Halal Science Center, Chulalongkorn University, Pattani Office, was awarded “Excellent Academic Institute on Human Resource Development by Utilizing Halal Science and Technology”. According to the previous performance started from 2009 to 2021, the work on economic and society development in the southern border provinces was run through the following activities:

🔷 **Develop Competency of Local People:** The HSC Pattani Office utilizes Halal science and technology to develop competency of local people in educational field, entrepreneurial sphere, government sector, and private sector in the southern border provinces. It is hoped that this knowledge will be applied to develop the society and economy of this area until it finally be able to compete at international level.

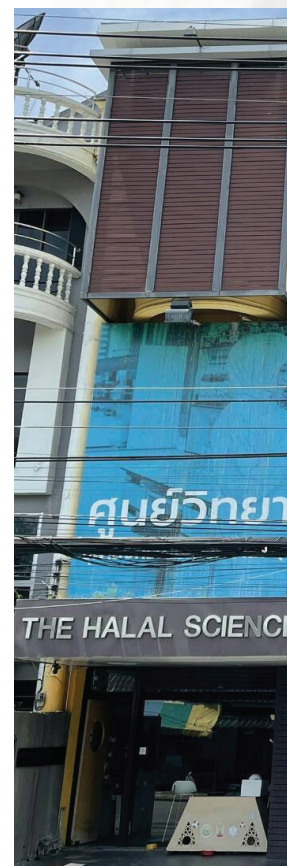
🔷 **Academic Work and Consumer Protection:** The HSC Pattani Office works on Halal forensic science to protect consumers and ensure consumers’ spiritual and physical safety, both Muslims and non-Muslims. All of this will create trust in local Halal products and services.

🔷 **Promote Halal Industry and Business:** One of the HSC’s mission is to provide services that enhance Halal food production sites such as factories, SMEs, hospital kitchens, hotel kitchen, restaurants, and new entrepreneurs, in hope to elevate people’s life quality according to the policy of special economic zone that emphasizes on stability, wealth, and sustainability. The means to reach this goal is through utilizing Halal science and technology by following the concept: “Religion Approves with Scientific Proofs.”

🔷 **CSR:** The HSC Pattani Office has been working on CSR through projects such as one that assisted those afflicted by huge flood in Hat Yai, Songkla, and in Pattani in 2011, in Nakorn Sri Thammaraj in 2016, and project that assisted officers and those afflicted by the spread of COVID-19 during 2020-2021.



# Halal Big Data House HAIBIDAH (ChiangMai office)



ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานเชียงใหม่

รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้ดำเนินการก่อตั้ง ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานเชียงใหม่ ขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2555 เพื่อประสานกับหน่วยงานต่างๆ ภายใต้โครงการพัฒนาความร่วมมือ ทางเศรษฐกิจในอนุภูมิภาค ลุ่มแม่น้ำโขง ( Greater Mekong Subregion : GMS ) ที่อยู่ในพื้นที่ดำเนินการ โดยมียุทธศาสตร์เพื่อใช้พื้นที่จังหวัดเชียงใหม่เป็นประตู (Gateway) เพื่อนำผู้ประกอบการฮาลาลของไทย สู่กลุ่มประเทศอนุภูมิภาค ลุ่มแม่น้ำโขง (GMS)

นอกจากนี้ยังอาศัยความได้เปรียบของจังหวัดเชียงใหม่ที่เป็นซูเปอร์คลัสเตอร์ด้านดิจิทัล (Digital Super Cluster) เพื่อการพัฒนาเทคโนโลยี และนวัตกรรมฮาลาลดิจิทัลเพื่อยกระดับคุณภาพและความน่าเชื่อถือของมาตรฐานฮาลาลไทย รวมถึงเป็นหน่วยประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่างๆ ในพื้นที่ดำเนินงาน ตลอดจนเป็นหน่วยติดต่อหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนในพื้นที่ดำเนินการที่ประสงค์จะได้รับการบริการจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปัจจุบัน ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานเชียงใหม่ ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ 348/5-6 ถนนเจริญประเทศ ตำบลช้างคลาน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีพื้นที่สำนักงานรวมทั้งสิ้น 672 ตารางเมตร





## *The Halal Science Center, Chulalongkorn University, Chiang Mai Office*

Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan, the Founding Director of the Halal Science Center, Chulalongkorn University, founded the Halal Science Center, Chulalongkorn University, Chiang Mai Office in 2012 to collaborate with working sectors in the operational area under Greater Mekong Subregion (GMS). The strategic plan behind this is to take Chiang Mai as gateway for Halal entrepreneurs from Thailand to explore countries in Greater Mekong Subregion. Furthermore, since Chiang Mai possesses advantages over other areas by being Digital Super Cluster, it is suitable to become a place for developing digital Halal technology and innovation, which will further enhance quality and credibility of Halal standard of Thailand. The HSC Chiang Mai office exists as the main center in communicating with Office of Islamic Committee of each province in operational area, and with government and private sectors in operational area that desire to receive services from the HSC. Currently, the HSC Chiang Mai Office is located at 348/5-6 Charoen Prated Road, Chang Klan sub-district, Muang district, Chiang Mai. The total space of the office is 672 square meters.



# Halal Innovation Community Learning Center (HICOLEC) ( Nakhon Nayok office)

## ศูนย์เรียนรู้ชุมชนเพื่อนวัตกรรมฮาลาล ภายใต้ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานนครนายก มูลนิธิมุฮัมมะดียะฮ์ มูลนิธิพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาล

ในปี พ.ศ. 2564 รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวส.จพ.) มีนโยบายที่จะขยายขอบเขตงานสู่การบริการภาคชุมชนและงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างนวัตกรรมและสร้างธุรกิจฐานรากในชุมชน ทั้งนี้ทางศวส.จพ.ได้รับความอนุเคราะห์พื้นที่ในการดำเนินงาน จากมูลนิธิมุฮัมมะดียะฮ์ ซึ่งตั้งอยู่เลขที่ 88-89 หมู่ 5 ตำบลชุมพล อำเภอองครักษ์ จังหวัดนครนายก จัดตั้ง ศูนย์เรียนรู้ชุมชนเพื่อนวัตกรรมฮาลาล ภายใต้ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานนครนายก

วัตถุประสงค์ในการจัดตั้ง “ศูนย์เรียนรู้ชุมชนเพื่อนวัตกรรมฮาลาล (Halal Innovation Community Learning Center) เป็นการร่วมมือกันกับหน่วยงานพันธมิตร ประกอบด้วยมูลนิธิมุฮัมมะดียะฮ์ มูลนิธิพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาล ซึ่งมีนโยบายร่วมกันที่จะสร้างศูนย์การเรียนรู้และถ่ายทอดองค์ความรู้จากรั้วมหาวิทยาลัยสู่ภาคชุมชน เป็นการต่อยอดภาคทฤษฎีสู่ภาคปฏิบัติ เน้นพัฒนาธุรกิจฮาลาลเพื่อเป็นโอกาสในการขยายตลาดของประเทศไทย และเพิ่มขีดความสามารถให้กับผู้ประกอบการ อีกทั้งยังใช้เป็นศูนย์ฝึกในการพัฒนานวัตกรรมฮาลาลในด้านต่างๆ อีกด้วย เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบการเกษตร งานพัฒนาการผลิตคอสเมติก เป็นต้น

นอกจากนี้ ศวส.จพ. ยังมีแผนงานที่ร่วมกับมูลนิธิมุฮัมมะดียะฮ์ เพื่อทำโรงเรียนสอนคิด (Thinking School) ให้กับเยาวชนในชุมชน เพื่อสร้างรากฐานกระบวนการคิดที่เป็นระบบ การสอนเพื่อให้เกิดการตั้งคำถามเพื่อสร้างคนคุณภาพสู่สังคมต่อไป







## Halal Innovation Community Learning Center Under the Halal Science Center, Chulalongkorn University, Nakorn Nayok Office, Muhammadiyah Foundation, and Halal Science Development Foundation

In 2021, Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan, the Founding Director of the Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC) launched a policy that the HSC should expand its working boundary by providing services to communities and developing products that create innovation. All of this is hoped to create local businesses to communities. The HSC was granted a piece of land from Muhammadiyah Foundation which located at 88-89, moo 5, Chumpol sub-district, Ongkarak district, Nakorn Nayok, to establish Halal Innovation Community Learning Center, Under the Halal Science Center, Chulalongkorn University, Nakorn Nayok Office.

The objective of this Halal Innovation Community Learning Center is to collaborate with allied sectors, Muhammadiyah Foundation and Halal Science Development Foundation, who share mission of creating learning center that transfers knowledge from universities to communities, from theory to practice, and focuses on developing Halal businesses as an opportunity to expand Thailand's market and increase competency of entrepreneurs. This learning center also serves as a training center that promotes Halal innovation development in various fields, such as developing products that increase value to agricultural materials and developing cosmetic products. Furthermore, the HSC and Muhammadiyah Foundation are planning to establish Thinking School for the youth of the community to create the foundation of systematic thinking process and provide teaching that promotes students to ask questions. All of this is hoped to produce quality individual to society continuously.



# Vision and Mission of the Halal Science Center

## วิสัยทัศน์และพันธกิจ ของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล

### วิสัยทัศน์:

“ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยคือผู้ขับเคลื่อนฮาลาลประเทศไทยสู่ความเป็นผู้นำด้านคุณภาพฮาลาลในระดับสากล”

### ปณิธาน :

มุ่งพัฒนา “วิทยาศาสตร์ฮาลาล  
อัตลักษณ์ประเทศไทย”

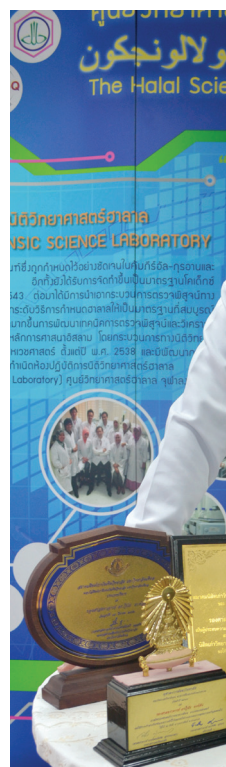
### พันธกิจ :

บุกเบิกองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล ถ่ายโอน องค์ความรู้และบริการวิชาการแก่สาธารณะ พร้อมสืบสานทะนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมผ่านกระบวนการบูรณาการเพื่อประโยชน์ต่อการพัฒนาสังคมไทยและสากลอย่างยั่งยืน



## ภารกิจของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล

- จัดตั้งห้องปฏิบัติการที่ประกอบไปด้วยเครื่องมือวิเคราะห์วิจัยทางวิทยาศาสตร์ที่ทันสมัยและได้มาตรฐาน
- บริการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม (หะรอมและนะญิส) ในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล
- พัฒนาเทคนิคใหม่ๆตลอดจนชุดตรวจเพื่อใช้ในการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล
- พัฒนานวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล
- จัดทำบัญชีรายชื่อวัตถุดิบ สารเคมี ผลิตภัณฑ์ เพื่อประโยชน์แก่ภาคอุตสาหกรรมและผู้บริโภค
- จัดทำเว็บไซต์เพื่อให้ข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์แก่ภาคอุตสาหกรรมที่ต้องการผลิตอาหารฮาลาลและแก่ผู้บริโภค
- ให้การสนับสนุนด้านวิทยาศาสตร์แก่สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลและองค์กรศาสนาอิสลามที่ดำเนินงานด้านการรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์
- ให้คำปรึกษาแก่ภาคอุตสาหกรรมอาหารและภัตตาคารที่ต้องการผลิตอาหารฮาลาลโดยใช้ระบบ HAL-Q
- จัดการอบรมด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ ผู้บริโภคและประชาชนทั่วไป





## Vision and Mission of the Halal Science Center

**Vision:** “The Halal Science Center, Chulalongkorn University is the organization that aims to drive Halal Thailand to become leader in Halal quality at international level.”

**Resolution:** Aiming to develop “Halal science under the identity of Thailand.”

**Mission:** Pioneer knowledge of Halal science and technology, transfer academic knowledge and services to public, and preserve religion, art, and culture through integration to benefit sustainable development of Thailand’s and international society.

## Tasks of the Halal Science Center

- Set up laboratories that consist of advanced and standardized devices for scientific research.
- Provide services relating to examining contamination of forbidden substances (haram and najis) in Halal food materials and products.
- Develop new techniques as well as testing kits for Halal food product examination.
- Develop innovation relating to Halal science.
- Create list of ingredients, chemical substances, and products for the benefit of industrial sector and consumers.
- Create website to provide scientific information to industrial sector that desires to produce Halal food to consumers.
- Support scientific knowledge to Halal Standard Institute and other Islamic organizations that work on Halal accreditation.
- Provide counsel to food industrial sector and restaurants that require HAL-Q system to produce Halal food.
- Organize training on Halal science for entrepreneurs, consumers, and the general public.



ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ให้บริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก่สังคม ประกอบไปด้วย งานบริการทางห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล วิจัยและนวัตกรรม และงานบริการหน่วยงานภายนอก

### 1.งานบริการทางห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล

ห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเป็นห้องปฏิบัติการสำหรับ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ฮาลาลประเภทต่างๆ ให้มีคุณภาพสอดคล้องกับหลักการศาสนาอิสลามรวมทั้ง เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล ดำเนินงานด้วยกระบวนการ วิทยาศาสตร์โดยใช้หลักการศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ ปัจจุบันห้องปฏิบัติการได้รับรองมาตรฐานคุณภาพต่างๆ ได้แก่ มาตรฐาน ISO/IEC17025:2017 ISO9001:2015 การประเมินสมรรถนะห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ ตามมาตรฐาน ISO/IEC17025:2017 ตามขอบข่ายในการ ตรวจรับรองฮาลาล” เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐาน UAE.S 2055-2:2016 และเป็นไปตามข้อกำหนด ผู้รับจ้างช่วง การทดสอบ” จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลาม แห่งประเทศไทย (สกอท.) และยังผ่านการตรวจประเมิน และรับรองห้องปฏิบัติการในรูปแบบ peer evaluation phase 1 จากศูนย์บริหารความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สำนักงานการวิจัย แห่งชาติ (วช.) ร่วมกับมหาวิทยาลัยมหิดล

The Halal Science Center, Chulalongkorn University, provides science and technology services to society. Its services are of three types: Halal forensic science laboratories, research and innovation, and services to external sectors.

### 1- Halal Forensic Science Laboratory

Halal Forensic Science Laboratories at the Halal Science Center, Chulalongkorn University, work on examining quality of Halal products and ensure that each product is qualified according to Islamic principles and Halal standard. It moves forward on scientific process using the concept “religion approves with scientific proofs.” Today, the laboratories are guaranteed by quality standards such as ISO/IEC17025:2017 and ISO9001:2015. It went through scientific laboratory capacity assessment in Halal accreditation according to ISO/IEC17025:2017, in accordance with the UAE.S 2055-2:2016 standard and regulation relating to “those who assists in examination” of the Central Islamic Council of Thailand (CICOT). The laboratories were also approved by the laboratory assessment and examination in peer evaluation phase 1 from Center for Occupational Safety, Health and Workplace Environment Management by National Research Council of Thailand and Mahidol University.





โดยห้องปฏิบัติการให้บริการทดสอบใน 4 พารามิเตอร์ที่สอดคล้องกับหลักการศาสนาอิสลาม และ 1 พารามิเตอร์สอดคล้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค ได้แก่

### 1.1 การทดสอบการปนเปื้อนเจลาติน / Gelatin (Hydroxyproline content : AOAC 990.26) และ LC-MS/MS LC-QTRAP

การตรวจหาเจลาตินในผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ ขนมขบเคี้ยว ขนมหวาน ลูกกวาด วุ้น เจลลี่ มาร์ชเมลโล ไอศกรีม นมและผลิตภัณฑ์จากนม น้ำผลไม้และเครื่องดื่มชงรส ครีมสลัด มายองเนส ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ลูกชิ้น ไส้กรอก และผลิตภัณฑ์อื่นๆ

The Halal Forensic Science Laboratories provide examination services in 4 parameters according to Islamic principles and 1 parameter for consumer protection as follows:

### 1.1 Quantitative Analysis of Gelatin (Hydroxyproline content: AOAC 990.26) and LC-MS/MS LC-QTRAP

This test focuses on detecting gelatin in food products such as snacks, sweets, confectionery, agar, jelly, marshmallows, ice cream, milk and dairy products, fruit juices and beverages, sauces, creamy salad dressings, mayonnaise, meat products, meatballs, sausages and other products.



## 1.2 การทดสอบส่วนประกอบของกรดไขมัน / Fatty Acids Composition (GC-MS , GC-FID, GLC: Lepage G and Roy, 1984, 1986) GC-FID และ GC-MS

การวิเคราะห์ชนิดและสัดส่วนของกรดไขมันในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ น้ำมัน นมและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ขนมขบเคี้ยว ซอสปรุงรส มายองเนส ครีมสลัด ชุปผง เครื่องแกง น้ำพริก ผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีน้ำมันเป็นส่วนประกอบ

### 1.2 Analysis of Fatty Acids Composition (GC-MS, GC-FID, GLC: Lepage G and Roy, 1984, 1986) GC-FID and GC-MS

This test analyzes the type and proportion of fatty acids in oily or fatty food products, such as oils, milk and processed dairy products, meat and meat products, snacks, seasonings, mayonnaise, creamy salad dressing, soup powders, curry pastes, chili pastes, canned food products, instant noodles, and other products containing oil.



## 1.3 การทดสอบปริมาณเอทิลแอลกอฮอล์ / Ethyl alcohol / Ethanol (GLC : AOAC973.23)

ทำการตรวจหาปริมาณแอลกอฮอล์ในผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ น้ำผลไม้และเครื่องดื่ม สีและกลิ่นสังเคราะห์ น้ำจิ้ม ซอสปรุงรส เครื่องดื่มชูกำลัง และผลิตภัณฑ์อื่นๆ

### 1.3 Quantitative analysis of Ethyl alcohol / Ethanol (GLC: AOAC973.23)

This test will determine the alcohol content in food products, such as fruit juices and beverages, synthetic colors and flavors, sauces, seasonings, energy drinks, and other products





#### 1.4 การทดสอบการปนเปื้อนดีเอ็นเอสุกร / DNA ( Real-Time PCR )

การตรวจหาสารพันธุกรรม (ดีเอ็นเอ) ของสุกรในผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ ไส้กรอก ลูกชิ้น ซอสปรุงรส ชุปผง เครื่องแกง น้ำพริก ผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องและผลิตภัณฑ์อื่นๆ

#### 1.4 Detection of Porcine DNA Contamination (Real-Time PCR)

This test detects genetic material (DNA) of pigs in meat products such as sausages, meatballs, seasonings, soup powders, curry pastes, chili pastes, canned food products, and other products.



### 1.5 การตรวจสอบสารประกอบโพลาร์ / Polar compounds (Mini column : AOAC 982.)/สิ่งตัวอย่าง

ทำการตรวจสอบสารประกอบโพลาร์ในผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ น้ำมันปรุงอาหารใหม่และน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหาร และผลิตภัณฑ์อื่นๆ

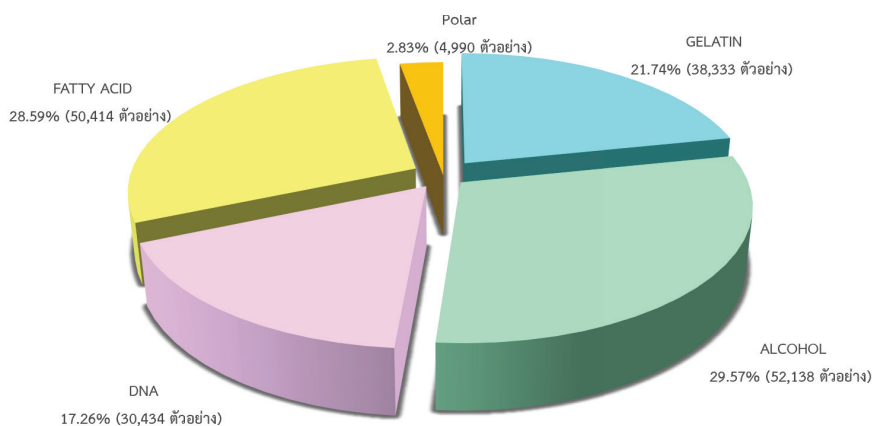
### 1.5 Analysis of Polar compounds /Sample

This test analyses the polar compounds in food product for example cooking oil, fried cooking oil and other food products containing oils.

ห้องปฏิบัติการได้นำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลทำงานกับสังคมอย่างต่อเนื่อง เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่บริโภคอีกด้วย โดยเก็บตัวอย่างจากจากท้องตลาดมาทวนสอบคุณภาพ วิเคราะห์การปนเปื้อนตามหลักการศาสนา จากอดีตจนถึงปัจจุบันดำเนินการทดสอบตัวอย่างไปมากกว่า 176,309 ตัวอย่าง โดยผลิตภัณฑ์ที่พบการปนเปื้อน ส่วนใหญ่พบการปนเปื้อนสุกรในผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ เช่น ลูกชิ้น ไก่เซียง หอยจ้อ ไก่หยอง เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการรับรองฮาลาล และผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยมุสลิม และเมื่อดำเนินการตรวจพบการปนเปื้อน ทางศูนย์ฯ จะดำเนินการส่งเรื่องให้ฝ่ายที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการต่อไป การดำเนินงานตรวจสอบดังกล่าวของห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์นั้นจึงเป็นเหมือนเครื่องมือในการเฝ้าระวังไม่ให้ผู้ผลิตอาหารปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามลงไปในผลิตภัณฑ์

The laboratory has been working continually to bring the knowledge of Halal science to the society and to protect consumers and assure them of the products they consume. Samples are collected from the markets to verify and traceable the contamination in the products according to religious principles. From the past to the present, more than 176,309 samples have been tested. Most found contaminants are pork in processed meat products such as meatballs, Chinese sausage, crispy rolls, chicken floss, etc. The products are Halal certified and made by Muslims. Once the contamination is detected, the HSC will forward the matter to the relevant parties for further actions. Tests that Halal Forensic Science Laboratories provide serve as tools to monitor food producers from contaminating prohibited substances

### Analyses of Raw Material / Food Product by Halal Forensic Science Laboratory during 2004-2020



176,309 Lab Analyses



## 2. งานวิจัยและนวัตกรรม

งานวิจัยและนวัตกรรมเป็นอีกหนึ่งพันธกิจของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล เริ่มต้นจากโครงการการพัฒนาเทคนิคการวิเคราะห์การปนเปื้อนไขมันสัตว์ในปี พ.ศ. 2543 ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานประมาณผลิตงานวิจัยเพื่อวิเคราะห์ความซับซ้อนของวัตถุดิบและกระบวนการผลิตอาหาร เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ฮาลาลประเทศไทย สรรค์สร้างนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลให้เป็นที่ยอมรับในสังคมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ หลังจากนั้นศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลได้รับงบประมาณวิจัยสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในหลายโครงการเมื่อวันครบรอบ 14 ปี ได้เปิดห้องปฏิบัติการวิจัยและนวัตกรรมวิทยาศาสตร์ฮาลาล ตันสรี ดร.สุรินทร์ พิศสุวรรณ เพื่อรำลึกถึงคุณูปการ โดยวิจัยในด้านต่างๆ ดังนี้



## 2. Research and Innovation

Research and innovation is another mission of the Halal Science Center. It began with a developmental project on animal fat contamination analysis technique in 2000, which was subsidized by the Bureau of the Budget and Management Research. The goal of the project was to analyze the complexity of ingredients and food production process, to increase value of halal products of Thailand, and to initiate halal science innovation that will be accepted by national and international academic society. Since then, the Halal Science Center are granted research fundings from government and private agencies for many projects. On the 14th anniversary, the Tansri Dr. Surin Pitsuwan Halal Science Research and Innovation Laboratory was opened to commemorate Dr. Surin's contributions. The laboratory conducts research on the following aspects.

## 2.1 งานวิจัยนวัตกรรมอาหาร

- การพัฒนาเทคนิคขั้นสูงในการตรวจวิเคราะห์ในอาหาร : การพัฒนาเทคนิคการวิเคราะห์หาสิ่งปนเปื้อนหะรอมในผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลด้วยเทคนิคทางชีวโมเลกุล (Multiplex high resolution melting analysis, DNA sequencing) และเทคนิคทางเคมี (LC-MS/MS, LC-QTOF)

### 2.1 Food Innovation Research

- **Development on Advanced Technique for Food Analysis:** This focuses on developing technique to analyze Haram contaminants (non-halal food) in halal food products using biomolecular techniques (Multiplex high resolution melting analysis, DNA sequencing) and chemical techniques (LC-MS/MS, LC-QTOF)



**No.1 IN ASIA** | **Chula** Chulalongkorn University | **Innovations for Society**

นวัตกรรมชุดตรวจเนื้อสัตว์ต้องห้ามในอาหารฮาลาล ตรวจวัด DNA สัตว์ได้ 5 ชนิด ในครั้งเดียว

**STRIP TEST**  
ชุดตรวจเนื้อสัตว์ต้องห้ามในอาหารฮาลาล

**100%** แม่นยำ 100% ใช้เวลา 3 ชั่วโมง เท่านั้น

**5 ชนิด**  
ตรวจ DNA ของเนื้อสัตว์ได้ถึง 5 ชนิดในครั้งเดียว

สุกร หมู สุนัข แมว ลิง

**3 ประเภท**  
ใช้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารได้ทั้ง

อาหารสด อาหารแปรรูป วัตถุดิบอื่นๆ

Chula Communication Center (CCC) | Chulalongkorn University

- การพัฒนาอาหารฮาลาลสุขภาพ : การพัฒนานวัตกรรมอาหารฟังก์ชันจากพืชสมุนไพรและผลิตภัณฑ์จากการเกษตร
- **Development on Healthy Halal Food:** This focuses on developing food innovation from plants, herbs, and agricultural products.





## 2.2 งานวิจัยนวัตกรรมที่มีใช้อาหาร

### ◻ การพัฒนาเทคนิคในการตรวจวิเคราะห์ในผลิตภัณฑ์ที่มีใช้อาหาร :

การพัฒนาการวิเคราะห์คาร์มีนด้วยวิธีทางไฟฟ้าร่วมกับวิธีการวิเคราะห์บนกระดาษ

## 2.2 Non-food Innovation Research

### ◻ Development on analysis techniques in non-food products:

This focuses on developing electrochemical detection of carmine combined a paper-based device.

### ◻ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์ฮาลาล : การพัฒนาสบู้นดินเพื่อชำระล้างนวุิส การพัฒนาเครื่องสำอางที่ปลอดการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติอิสลาม

### ◻ Development on Halal Cosmetics Products: This covers the development of clay soap for cleansing Najis and the development of cosmetics that contain no prohibited contaminants according to Islamic law.

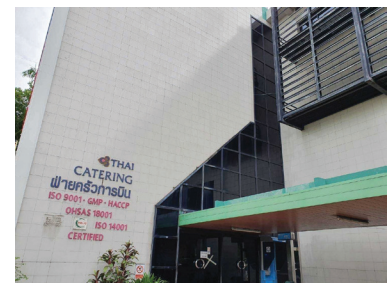


### 3. งานบริการหน่วยงานภายนอก

การบริการวิชาการสู่ภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจด้วยระบบ HAL-Q แบบครบวงจรเป็นการบริการวิชาการต่างๆให้แก่หน่วยงานนอก เป็นอีกหนึ่งพันธกิจที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล (ศวฮ.) ดำเนินการอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนปัจจุบัน งานด้านการมาตรฐานฮาลาล หรือที่รู้จักกันในนามระบบ HAL-Q ซึ่งพัฒนาและต่อยอดระบบความปลอดภัยอาหารจาก Halal-GMP/HACCP สู่ Halal Assurance and Liability Quality System หรือ ระบบบริหารจัดการด้านคุณภาพเพื่อรับประกันและรับผิดชอบต่อสภาพฮาลาลของผลิตภัณฑ์และบริการ (HAL-Q) เป็นระบบที่นำไปประยุกต์ใช้เพื่อการผลิตอาหารฮาลาลในสถานประกอบการ ปัจจุบัน ครอบคลุมในสถานประกอบการหลายประเภท อาทิเช่น โรงงานผลิตและแปรรูปอาหาร วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม นมและผลิตภัณฑ์จากนม คลังสินค้า วิสาหกิจชุมชน เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันมีการประยุกต์ระบบ HAL-Q เข้ากับบริการในโรงพยาบาล เช่นการเตรียมอาหารฮาลาลให้แก่ผู้ป่วยมุสลิม การดำเนินงานของระบบ HAL-Q ที่ผ่านมามีการประยุกต์ใช้การตรวจวิเคราะห์ทางด้านนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล การใช้สบู่น้ำล้างมือ (สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม) รวมถึงการพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศสนับสนุนงานวิทยาศาสตร์ฮาลาลขึ้น

ศวฮ. เริ่มงานด้านการวางระบบด้วย HALAL-GMP/HACCP ครั้งแรกในปี 2547 ปัจจุบัน ครอบคลุมสถานประกอบการทั้งหมด 770 สถานประกอบการ และในปี 2556 เป็นปีที่ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมากกับการดำเนินงานด้านระบบ HAL-Q เนื่องจากได้รับรางวัลบริการภาครัฐแห่งชาติของคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) สาขารางวัลนวัตกรรมบริการที่เป็นเลิศ เรื่อง HAL-Q นวัตกรรมระบบบริหารจัดการคุณภาพความปลอดภัยและบริการฮาลาลครบวงจร ต่อมาในปี 2562 ต่อยอดระบบ HAL-Q ด้วยการเปิดตัว แอปพลิเคชัน HAL+ เพื่อสนับสนุนสถานประกอบการที่วางระบบ HAL-Q สร้างช่องทางในการติดต่อสื่อสารสำหรับการจับคู่ธุรกิจ ให้กับผู้ประกอบการฮาลาล อีกทั้งยังสามารถรับชมข้อมูลข่าวสารองค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล ข้อมูลกิจกรรมต่างๆ และสิทธิประโยชน์ที่จะได้รับ ในปี 2563 ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 (Covid-19) ส่งผลกระทบในวงกว้าง บทบาทของระบบ HAL-Q คือการสร้าง Trust economy แก่ผู้ผลิตอาหาร เนื่องจากมีระบบ HAL-Q เป็นเหมือนการมีระบบประกันคุณภาพที่สร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคได้ ว่ามีการผลิตสินค้าที่ดี สะอาด และสอดคล้องกับบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม นอกจากนี้ เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการขายให้แก่สถานประกอบการที่วางระบบ HAL-Q ศวฮ. ได้ดำเนินโครงการพัฒนาผู้ประกอบการสู่พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-commerce) เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการไทยมีโอกาสได้เปิดตลาดฮาลาลสากลมากขึ้น เป็นการช่วยเหลือและผลักดันผู้ประกอบการที่วางระบบ HAL-Q และผู้ประกอบการฮาลาลรายอื่น ให้ก้าวสู่แพลตฟอร์มตลาดการค้าออนไลน์ นอกจากนี้ยังมีการสนับสนุนให้ผู้ประกอบการที่วางระบบ HAL-Q ได้เจาะตลาดกลุ่มใหม่ๆ ผ่านการขายสินค้าในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์ ภายใต้การดูแลและประชาสัมพันธ์จากร้านธำ (THA Shop) ศูนย์รวมสินค้ามุสลิม (Muslim Friendly Products) ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานสวนหลวงสแควร์ จุฬาฯ





### 3. External Scientific Affairs Service Unit

Providing academic services to industrial and business sector with HAL-Q system are counted as services to external sectors. This is another mission that the Halal Science Center (HSC) has been conducting from the past until the present. HAL-Q system is the work on Halal standards. It is developed from the food safety system of Halal-GMP/HACCP to Halal Assurance and Liability Quality System or HAL-Q, a system applied in Halal food production site. Currently, HAL-Q involves in various types of manufacturing places such as factories that produce and process food, raw materials, dietary supplements, beverages, milk and dairy products; warehouses; community enterprises, etc. Today, HAL-Q system is applied in hospital services, such as in halal food preparation for Muslim patients. The operation in HAL-Q system includes applying the Halal forensic analysis, using soil soap to cleanse Najis (unclean things according to Islamic principles), and developing information technology to support the work of Halal science.

The HSC started working on HALAL-GMP/HACCP in 2004. Currently, the system is installed in 770 places. In 2013, HAL-Q system became very successful, so much so that the HSC received Public Sector Excellence Awards from Office of the Public Sector Development Commission (OPDC) in the category of Excellent Innovation Service for HAL-Q, the system that manages safety quality and provides comprehensive Halal services. Later in 2019, HAL-Q system was further developed and launched HAL+ application to support establishments that utilized HAL-Q system, creating a communication channel for business matching to halal entrepreneurs. Users will receive news, information, and knowledge about Halal, as well as activities and privileges through this application.

In 2020, the Coronavirus (Covid-19) epidemic has created huge effects to all sectors. The role of HAL-Q system is to build trust economy for food producers. To have HAL-Q system is like having a quality assurance system which ensures consumers that the production process is good, clean, and complied with Islamic principles. In addition, in order to increase sales channels for establishments that utilize HAL-Q system, the HSC has implemented a project entitled “Developing Entrepreneurs Towards E-commerce” to encourage Thai entrepreneurs to explore in international Halal market, and to help drive entrepreneurs who set up HAL-Q system and other halal entrepreneurs to step into online market platforms. Moreover, entrepreneurs who set up

the HAL-Q system are encouraged to penetrate new market of online and offline selling through the supervision and public relations from THA Shop, the center of Muslim Friendly Products at the Halal Science Center, Chulalongkorn University, Suanluang Square Office, Chulalongkorn.





### บทบาท ศวส. ในเวทีโลก

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวส.) ได้รับการยกย่องให้เป็นห้องปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งแรกในโลก ด้วยเกียรติคุณที่ได้รับจากงาน World Halal Forum กรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซีย เมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม ค.ศ.2006 โดยได้รับรางวัลจากนายกรัฐมนตรีมาเลเซีย ดาโต๊ะศรี อับดุลลา บาดาวิ

The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC) is regarded as the first Halal science laboratory in the world. It received honorary award from Malaysian Prime Minister Dato Seri Abdulla bin Haji Ahmad Badawi at the World Halal Forum, Kuala Lumpur, Malaysia, on 8 May 2006.

ทำให้ ศวส. มุ่งมั่นพัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล เทคโนโลยีและนวัตกรรมฮาลาล อีกทั้งยังมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลออกไปทั่วทุกมุมโลกอย่างต่อเนื่อง มีการผลิตนวัตกรรมและผลิตภัณฑ์ งานวิจัย และผลงานที่หลากหลายออกมาเพื่อเป็นการยืนยันถึงศักยภาพในการทำงานของ ศวส. ด้วยคุณสมบัติดังกล่าว ศวส. จึงได้รับมอบหมายให้เข้าร่วมงานประชุมเพื่อนำเสนอองค์ความรู้และโครงการ ที่เกี่ยวข้องทั้งด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล และกิจกรรมสนับสนุนการรับรองฮาลาลของประเทศไทย ในกรอบความร่วมมือระหว่างประเทศมากมาย

ไม่ว่าจะเป็น เมื่อปี พ.ศ.2546 รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน คณบดีคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในเวลานั้น ได้รับมอบหมายจากสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ให้เป็นหัวหน้าคณะผู้แทนฝ่ายไทยประจำกลุ่มเทคนิคปฏิบัติการย่อยด้านอาหารฮาลาล ( Implementing Technical Group on Development of the Hinterlands and Intra Trade (ITG-DHIT)) ภายใต้แผนงาน Indonesia-Malaysia-Thailand Growth Triangle: IMT-GT หรือ โครงการพัฒนาเศรษฐกิจสามฝ่ายอินโดนีเซีย-มาเลเซีย-ไทย นำคณะเข้าร่วมประชุมที่เมือง Alor Setar รัฐ Kedah มาเลเซีย ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นบทบาทของ ศวส. ในกรอบความร่วมมือ IMT-GT มาจนถึงปัจจุบัน ภายใต้คณะทำงานด้านผลิตภัณฑ์และการบริการฮาลาล หรือ Working Group on Halal Products and Services (WGHAPAS) ศวส. ได้นำเสนอโครงการที่ส่งเสริมการเรียนรู้ การรับรู้ที่ครอบคลุมทุกแง่มุมเกี่ยวกับฮาลาล และกิจกรรมที่จะช่วยพัฒนาและสนับสนุนผู้ประกอบการฮาลาลให้มีศักยภาพและสามารถผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์ฮาลาลส่งออกสู่ตลาดโลกได้ตามมาตรฐานสากล ด้วยการประยุกต์วิทยาศาสตร์ฮาลาลและนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาปรับใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อให้ทันสมัยและเข้าถึงง่ายต่อผู้บริโภคทั่วโลก

The HSC commits to develop Halal science, technology, and innovation. It also constantly focuses on creating academic networks on Halal science all over the world. Innovations, products, research, and a variety of works have been produced to confirm the potential of the HSC. With such qualifications, the HSC is assigned to attend meetings to present knowledge and projects related to both Halal science and activities concerning Halal accreditation in Thailand under several international cooperation frameworks

For instance, in 2003, Dr. Winai Dahlan, Dean of the Faculty of Allied Health Science, Chulalongkorn University, was assigned by the Office of the National Economic and Social Development Board to be the Head of Thai representatives of Implementing Technical Group on Development of the Hinterlands and Intra Trade (ITG-DHIT), under the framework of Indonesia-Malaysia-Thailand Growth Triangle: IMT-GT. The meeting was held at Alor Setar, Kedah, Malaysia. This counted as the beginning of the HSC's role in Working Group on Halal Products and Services (WGHPAS) under the IMT-GT framework until now. The HSC provides projects that promote learning and acknowledgement of Halal works comprehensively, as well as activities that will help develop and support Halal entrepreneurs so that they possess capability in producing and exporting Halal products with international standards to the world market. All of this can be done by applying Halal science and information technology in the production process. Eventually, consumers can receive modern and easy-to-access services all over the world.



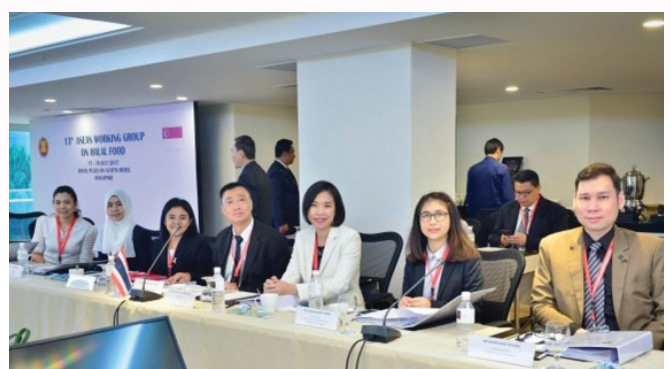
การประชุมระดับคณะทำงานของ Working Group on Halal Products and Services (WGHPAS) ครั้งที่ 1  
The 1<sup>st</sup> meeting of the Working Group of Halal Products and Services (WGHPAS)



คณะทำงาน WGHPAS ในปัจจุบัน  
The Current Working Group of WGHPAS

อีกหนึ่งเวทีระดับโลกที่ ศวส. ได้เข้าร่วมแสดงความเชี่ยวชาญและความร่วมมือ นั่นคือ ASEAN Working Group on Halal Food สืบเนื่องจากการмпคูล์ตัว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้รับเชิญให้เข้าร่วมประชุม 13th Meeting of ASEAN Working Group on Halal Food ระหว่างวันที่ 17 – 19 กรกฎาคม 2560 ซึ่งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้า ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ เห็นควรเชิญผู้แทนจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เข้าร่วมการประชุมดังกล่าว ด้วย เนื่องจาก ASEAN มีความประสงค์ที่จะหาหรือการจัดทำฐานข้อมูลวัตถุดิบอาหารฮาลาลอาเซียน ซึ่งในช่วงเวลานั้น ศวส. กำลังจัดทำฐานข้อมูลวัตถุดิบอาหารฮาลาลขึ้นตาม “โครงการ รวบรวมคำวินิจฉัยทางศาสนา (ฟัตวา) เพื่อพัฒนา และจัดทำฐานข้อมูลวัตถุดิบอาหารฮาลาล” และได้จัดทำขึ้นมาเป็นหนังสือชื่อ H numbers Halal Haram Mashbooh Ingredients List ขึ้นเป็นครั้งแรก จากนั้นเป็นต้นมา ศวส. ก็ได้เข้าไปเป็นคณะทำงานในการร่วมร่าง ASEAN General Guidelines on Halal Food และ International Halal authority board (IHAB) ซึ่งปัจจุบันยังไม่แล้วเสร็จ

Another global forum that the HSC attended to present its expertise and cooperation was the ASEAN Working Group on Halal Food. This occurred after the Department of Livestock, Ministry of Agriculture and Cooperatives, was invited to join the 13th Meeting of ASEAN Working Group on Halal Food during 17 – 19 July 2017. The Bureau of Livestock Standards and Certification, Department of Livestock, recognized that representatives from the Halal Science Center, Chulalongkorn University, should be invited to join this meeting, as ASEAN aspired to consult on creating ASEAN Halal food additives database. At that time, the HSC was preparing Halal food additives database according to the project entitled “Compilation of Religious Judgment (Fatwa) to Develop and Create Halal Food Additives Database”, which resulted in a book entitled H numbers: Halal, Haram, and Mashbooh Ingredients List for the first time. Since then, the HSC has joined the working group in drafting the ASEAN General Guidelines on Halal Food and the International Halal Authority Bard (IHAB), which is not yet completed.



**คณะผู้แทนเข้าร่วมงานประชุม Meeting of ASEAN Working Group on Halal Food**

Delegates attended the Meeting of ASEAN Working Group on Halal Food

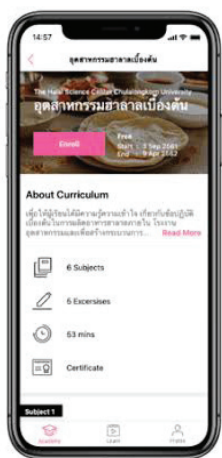
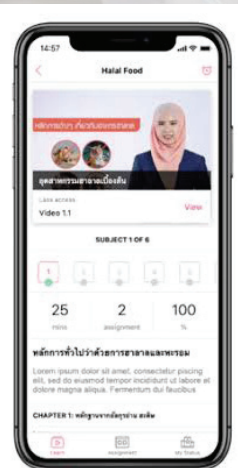
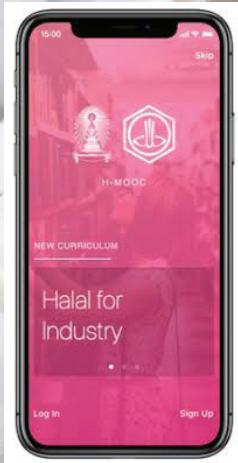


และเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2560 เป็นต้นมา ประเทศไทยได้เข้าไปเป็น 1 ในรัฐผู้สังเกตการณ์ของสมาชิกองค์กร Standard and Metrology Institute of Islamic Countries (SMIIC) ที่ทำหน้าที่ด้านมาตรฐานและมาตรวิทยาฮาลาลสำหรับกลุ่มองค์กรความร่วมมือประเทศอิสลาม หรือ OIC ซึ่ง ศวส. ได้มีโอกาสขับเคลื่อนและผลักดันให้ประเทศไทยได้เป็นรัฐผู้สังเกตการณ์ ร่วมกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ทั้งนี้ เราได้เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการของสภามาตรวิทยา (Metrology Council) เป็นครั้งแรกอันเป็นงานสำคัญที่จำเป็นต้องใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล เนื่องจากประเทศสมาชิกของ OIC/SMIIC ยอมรับและมองเห็นว่า ฮาลาลประเทศไทยเป็นตัวอย่างที่ดีและเป็นประโยชน์ต่อประเทศอื่นๆ ในการพัฒนางานด้านฮาลาล โดยเฉพาะอย่างยิ่งกระบวนการใช้วิทยาศาสตร์ฮาลาล และการวางระบบมาตรฐานฮาลาลอย่างเป็นรูปธรรมตามแนวทาง “ศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ” และยังคงได้รับเชิญอย่างเป็นทางการจาก SMIIC ให้เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการวิชาการ Technical Committee (TC) ด้านมาตรฐานฮาลาล เพื่อพิจารณาปรับปรุงรายละเอียดในการร่างมาตรฐานต่างๆ ที่ผ่านมาประเทศไทยได้รับมอบหมายเข้าร่วมเป็นคณะทำงานเฉพาะกิจในเรื่องร่างมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนฮาลาลในห้องปฏิบัติการฮาลาลในมาตรฐานอาหารและเครื่องสำอาง รวมถึงวัตถุดิบเจือปนอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับฐานข้อมูล H number ที่ประเทศไทยเป็นประเทศแรกที่จัดทำขึ้น รวมถึงได้รับความไว้วางใจในการร่างมาตรฐานระบบการจัดการคุณภาพฮาลาลและระบบการจัดการห่วงโซ่อุปทานฮาลาลและการท่องเที่ยวฮาลาลซึ่งเป็นจุดแข็งของประเทศไทย

Since January 1, 2017, Thailand became one of the observer states of the Standard and Metrology Institute of Islamic Countries (SMIIC), which takes responsibility in the work related to Halal standards and metrology in Organization of Islamic Cooperation, or OIC. The HSC had the opportunity to drive and push Thailand to become an observer state, with the support from the Central Islamic Council of Thailand, and the Halal Standards Institute of Thailand. The HSC have joined in the committee board of the Metrology Council for the first time. And this was an important mission that required knowledge of Halal science and technology. Because member countries of OIC/SMIIC accepted and recognized that Halal Thailand is a good example and provide benefits to other countries in terms of halal work development, especially utilizing Halal science in processes and the installation of Halal standard system in accordance with the concept “Religion Certifies, Halal Science Supports” Thailand was also officially invited by SMIIC to join the Technical Committee (TC) Meeting on Halal Standards to re-consider and improve details of the standard drafts. Previously, Thailand has been assigned to join the specific working group on drafting standards for Haram contaminants analysis in Halal laboratories, focusing on food and cosmetic, and including food additives, which is related to the H number database that Thailand is the first country to create. Furthermore, the HSC is being entrusted to draft standards for Halal Quality Management System and Halal Supply Chain Management System, as well as Halal Tourism, which is Thailand’s strength.



คณะผู้แทนของประเทศไทย เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการวิชาการ Technical Committee (TC) ด้านมาตรฐานฮาลาล ของ OIC/SMIIC  
Representatives from Thailand attended Technical Committee (TC) Meeting on Halal Standards of OIC/SMIIC



การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลของประเทศไทย เล็งไม่ได้ที่จะต้องการวางโครงสร้างพื้นฐานและองค์ความรู้ฮาลาล เอาไว้ให้เข้มแข็ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนาศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ และองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมฮาลาลเพื่อเข้าสู่ยุค ศตวรรษที่ 21 ดังนั้นศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ซึ่งได้รับการจัดตั้งเป็นแห่งแรกของโลก มีประสบการณ์ด้านฮาลาลมา อย่างยาวนานนั้น เล็งเห็นถึงความสำคัญการนำหลักการทางวิทยาศาสตร์ มาบูรณาการร่วมกับบทบัญญัติทางศาสนา พัฒนาทักษะการทำงานและ การเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อการพัฒนาคุณภาพทรัพยากรมนุษย์ อันเป็นการ ช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์และความเชื่อมั่นให้เกิดขึ้นกับผู้บริโภคทั้งในและ นอกประเทศ ทำให้เกิดความมั่นใจในผลิตภัณฑ์และบริการจนนำไปสู่การ เพิ่มความสามารถในการแข่งขัน

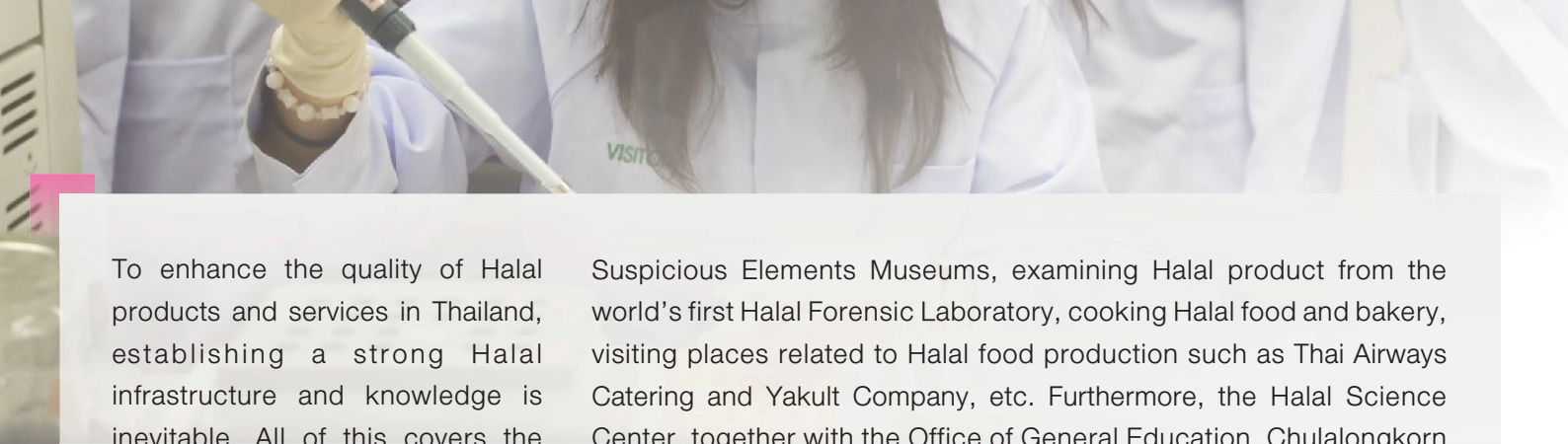
เปิดรายวิชาเลือกเสรีด้วยตัวเองเป็นครั้งแรกชื่อว่า **“หลักการทั่วไป ในการผลิตอาหารฮาลาล”** ภายใต้ศูนย์การศึกษาทั่วไป จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย เน้นกิจกรรมเพื่อให้นิสิตเข้าใจ เกิดทักษะในกระบวนการ ด้านฮาลาล ตัวอย่างเช่น การเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ที่ต้องห้ามและต้อง สงสัย การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลจากห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ ฮาลาลแห่งแรกของโลก การฝึกทำอาหารและเบเกอรี่ฮาลาล การศึกษา ดูงานในสถานที่เกี่ยวข้องผลิตอาหารฮาลาล เช่น คริวการบินไทย บริษัท ยาคุลท์ เป็นต้น นอกจากนี้ ร่วมกับศูนย์การศึกษาทั่วไป จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย ปรับรายวิชาหลักการทั่วไปในการผลิตอาหารฮาลาล ให้อยู่บนแพลตฟอร์ม **Skillane** เพื่อปรับการเรียนการสอนที่ทันสมัย ในยุคหลัง Covid-19



**HSC MOOC** เป็นช่องทางในการให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการดำเนินการและกระบวนการผลิตอาหาร ฮาลาลให้ถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม ทั้งในด้านอุตสาหกรรมฮาลาลเบื้องต้น ด้านกระบวนการขอรับรองฮาลาล และยังเป็นห้องเรียนออนไลน์วิทยาศาสตร์ฮาลาล มีหลักสูตรต่าง ๆ ที่เป็นพื้นฐานและครอบคลุม ทั้งนักศึกษา ผู้ประกอบการ หรือผู้ที่สนใจ สามารถเรียนผ่านออนไลน์ได้อย่างง่ายดาย ผู้เรียนสามารถเลือกเวลาเรียนได้ตามความสะดวก ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหนก็สามารถเรียนได้ทุกเวลา ทุกสถานที่ได้อย่างเต็มรูปแบบอีกด้วย

**THA ACADEMY** เป็นช่องทางสื่อสารหนึ่งภายใต้การกำกับของ ศวส. ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการเตรียมความพร้อมทรัพยากรมนุษย์สำหรับอนาคต เพื่อสร้างเศรษฐกิจบนพื้นฐานวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมเป้าหมาย New S- Curve ที่แข็งแกร่งของประเทศไทย จึงได้เปิดรูปแบบการเรียนรู้ใหม่ “THA ACADEMY” เพื่อเป็นคลังแห่งการเรียนรู้ทางออนไลน์สำหรับนักศึกษา ผู้ที่สนใจจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมฮาลาลที่ต้องการเสริมความรู้และเพิ่มทักษะการทำงานบนฐานรากเศรษฐกิจฮาลาลแห่งอนาคต THA ACADEMY บริการและสร้างโอกาสการเรียนรู้ในหลากหลายรูปแบบ เช่น สัมมนาและเสวนาออนไลน์ซึ่งไม่มีค่าใช้จ่าย การจัดอบรมทั้งในรูปแบบของหลักสูตรระยะสั้น (Short course) และหลักสูตรระยะยาว (Executive education) การจัดอบรมให้กับสถานประกอบการและองค์กร (In-house training) การเป็นที่ปรึกษาทางด้านการวางระบบฮาลาล รวมไปถึงจนถึงการเรียนรู้เพื่อสะสมหน่วยการเรียนรู้ (Academic Credit Bank) เป็นต้น การพัฒนาศักยภาพมนุษย์และการส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) เพื่อยกระดับความรู้ในด้านวิชาชีพ เพิ่มทักษะที่จำเป็นในการพัฒนาธุรกิจที่สำคัญสำหรับโลกยุคใหม่จึงเป็นหัวใจสำคัญที่ช่วยให้บุคลากรของประเทศไทยสามารถรับมือการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ





To enhance the quality of Halal products and services in Thailand, establishing a strong Halal infrastructure and knowledge is inevitable. All of this covers the development of human resource's potential and knowledge of Halal science and innovation for entering the 21st century. The Halal Science Center, Chulalongkorn University, which has been acknowledged as the world's first Halal Science Center and has a long experience in Halal sphere, realizes the importance of utilizing scientific principles together with religious principles in improving working and lifelong learning skills for the quality of human resource development. This approach helps build image and confidence among both domestic and international consumers. It also ensures consumers about the quality of products and services, which results in the increasing of competitive capability.

Halal Science Center has launched its first free elective course called "**General Principles in Halal Food Production**" under the Office of General Education, Chulalongkorn University. This course focuses on activities that promote students to understand and develop skills in the Halal process. Examples of activities include visiting the Prohibited and

Suspicious Elements Museums, examining Halal product from the world's first Halal Forensic Laboratory, cooking Halal food and bakery, visiting places related to Halal food production such as Thai Airways Catering and Yakult Company, etc. Furthermore, the Halal Science Center, together with the Office of General Education, Chulalongkorn University, has put the General Principles in Halal Food Production course into Skillane platform to modernize teaching and learning in **the post-Covid-19 era.**

**HSC MOOC** is an attempt to provide knowledge about the operation and production process of Halal food according to Islamic rules, both in the Halal industry and in Halal certification. It also serves as a Halal Science Online Classroom which provides various courses that are fundamental and comprehensive. Students, entrepreneurs, and interested parties can easily study online through HSC MOOC. This electronic education system can also support a large number of learners for it is a system that opens to use for free. Students can connect to the platform to watch videos of lectures, join workshops, do academic exercises, and discuss with other learners. They can apply the knowledge from this platform in their work and careers. Students can also choose their convenient time to study. Wherever they are, they can study at any time and any place.

**THA ACADEMY** is a communication channel under the supervision of the Halal Science Center, Chulalongkorn University, which recognizes the importance of preparing human resources for the future to create an economy based on science and innovation for Thailand's industrial target New S-Curve. "THA ACADEMY" is, thus, established as a new model of learning that exists as an online learning library for students, those interested from both public and private sectors, and especially entrepreneurs in the Halal industry who want to enhance their knowledge and increase their skills to work on the foundation of Halal economy of the future. THA ACADEMY provides services and creates learning opportunities in a variety of formats, such as free online seminars and forums, short and long (for executive education) training courses, training courses for enterprises and organizations (In-house training), consultant relating to Halal system installation, and learning to accumulate learning units (Academic Credit Bank), etc. Human potential development and lifelong learning promotion that result in the increase of one's professional knowledge and necessary skills for business advancement of the modern world are, thus, the key that will assist Thai people to tackle with changes effectively



**THA ACADEMY**

Learning Resource for Public Benefit

ห้องเรียนออนไลน์



**“เรียนออนไลน์ ฟรี”**

ทุกวันพุธ เวลา 11.00 - 12.00 น.

ทาง Zoom Webinar  
Live stream



The Halal Science Center  
Chulalongkorn University



Muhammadiyah  
Foundation



THA ACADEMY EP. 28  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล  
(Halal Science and Technology, HST)

# “แพลนต์เบส” (Plant-based)

อาหารจากพืช เทคโนโลยีใหม่ธุรกิจ  
วิถีใหม่สุขภาพ

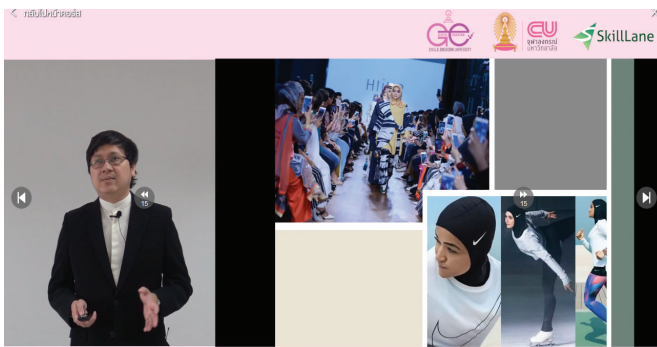
รศ.ดร.วินัย คะห์ลิ้น  
ผู้อำนวยการก่อตั้ง ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์  
ประธานมูลนิธิมุฮัมมัดียะฮ์

**วันพุธที่ 8 ธันวาคม 2564**  
เวลา 11.00-12.00 น.

- ทาง ZOOM WEBINAR
- LIVE STREAM FACEBOOK | YOUTUBE

<https://www.facebook.com/HSC.CU> <https://www.facebook.com/drwinaidahan>

The Halal Science Center Chulalongkorn University | Muhammadiyah Foundation | HSC.CU | drwinaidahan



# Important Events

Year	Description
2008	<p>Organized the first module on the topic “Halal food and Halal standards” in subject entitled Science and Technology for Halal Food Production and Services under the Department of Nutrition and Dietetics, Faculty of Allied Health Science, Chulalongkorn University.</p> <p>Launched elective subject on the topic <b>“Food and Spirituality and Religious Beliefs”</b> in course entitled The Science and Art of Food, by Office of General Education, Chulalongkorn University</p>
2017	<p>Participated in teaching on the topic <b>“Halal Product Standards”</b> in course entitled Law and Food Standards, Faculty of Science, Chulalongkorn University.</p>
2018	<p>The Halal Science Center organized the first free elective course by itself entitled <b>“General Principles in Halal Food Production”</b> under the Office of General Education, Chulalongkorn University. This course focuses on activities that promote students to understand and develop skills in the Halal process. Examples of activities include visiting the Prohibited and Suspicious Elements Museums, examining Halal product from the world’s first Halal Forensic Laboratory, cooking Halal food and bakery, visiting places related to Halal food production such as Thai Airways Catering and Yakult Company, etc. <b>There are a total of 83 students at present time.</b></p> <p>The Halal Science Center raises the bar of learning development by launching an online platform called Massive Open Online Courses or abbreviated as “HSC MOOC”. HSC MOOC provides the course entitled “Introduction to Halal Industry” for the learning of the 21<sup>st</sup> century. There are 399 students in total from Network of Educational Institutions (Chiang Mai University, Chulalongkorn University, University of Phayao, Maejo University, Chiang Mai Rajabhat University, Yala Rajabhat University, and group of professors in the network) <b>and 4 establishments participating in MOOC. The total number of participants is 67.</b></p>

Year	Description
2019	<p>The Halal Science Center, together with the Learning Innovation Center, Chulalongkorn University, developed courses through CHULA MOOC platform on <b>“Introduction to Halal Science for Halal Food Industry”</b> for the sake of lifelong learning and to expand educational opportunities to everyone.</p>
2020	<p>The Halal Science Center began to develop a second course called <b>“Process for Halal Symbol Certification and Halal Symbol Application”</b> on HSC MOOC Platform so that students can apply for Halal certification by themselves. This course is suitable for SME entrepreneurs, consulting groups, Halal inspectors and students or interested parties.</p> <p>The Halal Science Center, in collaboration with the Office of General Education, Chulalongkorn University, transferred the General Principles of Halal Food Production course into <b>Skillane Platform</b> to modernize teaching and learning for <b>the post-Covid-19 era</b></p>
2021	<p><b>THA ACADEMY</b> exists as an online learning library for students, those interested from both public and private sectors, and especially entrepreneurs in the Halal industry who want to enhance their knowledge and increase their skills to work on the foundation of Halal economy of the future. It invites experts of various fields to conduct lectures and answer various issues. Subjects can be divided into 4 topics as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Halal Science and Technology (HST)</li> <li>◆ Analytical Islamic History (AIH)</li> <li>◆ Halal Marketing and Business (HMB)</li> <li>◆ Halal Education and Future Skill (HEF)</li> </ul>

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวส.จฬ.) เล็งเห็นความสำคัญของงานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีสารสนเทศซึ่งมีบทบาทต่อการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาลของประเทศไทย สร้างเกียรติภูมิของประเทศ อีกทั้งยังสามารถเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของประเทศไทยที่มีใช้ในประเทศมุสลิมได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการพัฒนาแพลตฟอร์มด้านเทคโนโลยีสารสนเทศจึงมีความจำเป็นในการอำนวยความสะดวกเพื่อใช้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างฐานข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อภาคอุตสาหกรรม ภาคธุรกิจ และภาคศาสนา ซึ่งปัจจุบัน ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้พัฒนาแพลตฟอร์มด้านเทคโนโลยีสารสนเทศไว้มากมาย จึงขอแนะนำแพลตฟอร์มเด่นๆ ที่เป็นประโยชน์ 5 แพลตฟอร์มที่เหมาะสมกับผู้ประกอบการและผู้บริโภค ดังนี้

The Halal Science Center, Chulalongkorn University (HSC) recognizes the importance of Halal science and information technology that plays a role in raising the standards of Halal food production in Thailand. This matter brings about prestige to the country and increase its competitive capability as a non-Muslim country. Therefore, developing information technology platforms is necessary in facilitating learning resources and building beneficial database for industrial sectors, businesses, and religious sectors. Currently, the Halal Science Center, Chulalongkorn University, has developed many information technology platforms. Therefore, we would like to present our 5 outstanding platforms that are useful and suitable for entrepreneurs and consumers as follows:



**1. H Number แอปพลิเคชัน** การพัฒนาระบบฐานข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารฮาลาล เป็นนวัตกรรมระบบค้นหาวัตถุเจือปนอาหารฮาลาลแม่นยำ เพื่ออุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต เริ่มคิดค้นและพัฒนาโดย ศวส ในปี พ.ศ.2558 โดยอ้างอิงระบบ E-Number หรือ INS number ที่นิยมใช้ทั่วโลก ช่วยให้ผู้ประกอบการ ผู้ตรวจรับรองฮาลาล และผู้บริโภคสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว สืบค้นสถานะความป็นฮาลาลของวัตถุเจือปนอาหารผ่านเว็บไซต์และแพลตฟอร์ม ช่วยลดเวลาและลดต้นทุนการคัดเลือกวัตถุดิบฮาลาลแก่ผู้ผลิต ซึ่งผลงานนี้ได้รับความคุ้มครองประเภทลิขสิทธิ์ (หนังสือ) เลขที่ ISBN 978-616-413-336-5 ปี พ.ศ. 2559 อีกทั้งยังได้รับรางวัลเลิศรัฐ “ระดับดีเด่น” ประเภทนวัตกรรมบริการ ประจำปี 2563 จากสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.)

**1. H Number Application:** Developing Halal food additives database system is an innovation that helps Halal food additives to be found more precisely for the food industry of the future. It was invented and developed by the HSC in 2015, referring to the E-Number or INS number system that are popular around the world. This helps entrepreneurs, Halal inspector, and consumers to have a quick access to resources, to track the halal status of food additives via websites and platforms, and to reduces time and cost in selecting Halal raw materials for manufacturers. This invention is protected by the copyright (book) no. ISBN 978-616-413-336-5 in 2016. Also, it was granted Public Sector Excellent Award, Excellent Level, for Service Innovation of 2020 from the Office of the Public Sector Development Commission (OPDC)





**2. Halal Route แอปพลิเคชัน** การพัฒนาแอปพลิเคชันเพื่ออำนวยความสะดวก สะดวกแก่นักท่องเที่ยวมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม โดยรวบรวมข้อมูลเชิงบูรณาการเกี่ยวกับสถานที่อำนวยความสะดวกในการท่องเที่ยววิถีมุสลิมไม่ว่าจะเป็นข้อมูลเรื่องร้านอาหารฮาลาล ที่พัก ชุมชนมุสลิมและมัสยิดตลอดจนแหล่งท่องเที่ยวสำคัญๆ บวกพิกัดและระยะเวลาที่ใช้ในการเดินทางไปยังสถานที่ดังกล่าวข้างต้น ตามเส้นทางหลักจากใต้สุดถึงเหนือสุดของประเทศ (Halal Route) เพื่อเพิ่มความสะดวกสบายต่อนักท่องเที่ยวมุสลิมและไม่ใช่มุสลิมทั้งในและต่างประเทศที่สนใจเดินทางเข้ามาเที่ยวในประเทศไทย

**2. Halal Route Application:** This application is developed to facilitate Muslim and non-Muslim tourists by collecting integrated information about facilities of Muslim tourism, whether they are information about halal restaurants, accommodations, Muslim communities and mosques, as well as important tourist attractions. The app will tell the location and duration of time used in reaching the destination all along the main Halal route from the southernmost to the northernmost to facilitate Muslim and non-Muslim tourists, from Thailand and abroad, who are interested in exploring the country.

**3. HAL+ (HAL Plus) แอปพลิเคชัน**

การเก็บรวบรวมและจัดทำระบบรวบรวมฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ฮาลาล เพื่อพัฒนาต่อยอดการวิเคราะห์ข้อมูลและนำไปต่อยอดงานพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง ที่ให้บริการเพื่อสร้างช่องทาง ในการติดต่อสื่อสารสำหรับ



การจับคู่ธุรกิจให้กับผู้ประกอบการฮาลาล อีกทั้งยังสามารถรับชมข้อมูลข่าวสาร องค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล ข้อมูลกิจกรรมต่างๆและสิทธิประโยชน์ที่จะได้รับ สมาชิกของ HAL+ แบ่งเป็น 4 ระดับ สมาชิกแต่ละระดับ มีสิทธิประโยชน์ที่แตกต่างกันดังนี้

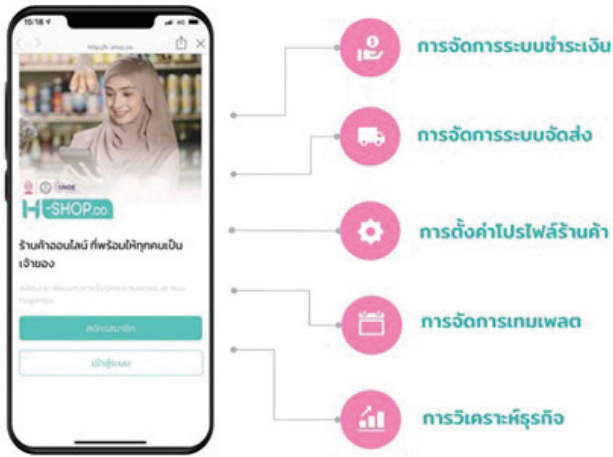
- Member เมื่อสมัครเป็นสมาชิกแอปพลิเคชัน สามารถเข้าถึงข้อมูลข่าวสาร องค์ความรู้ กิจกรรมและข้อมูลธุรกิจได้
- Bronze Level เมื่อป้อนข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับบริษัทของผู้ประกอบการจะได้รับสิทธิในการเข้ารับการอบรมในกิจกรรมต่าง ๆ
- Silver Level เมื่อป้อนข้อมูลใบรับรองมาตรฐานฮาลาล และผลิตภัณฑ์จะได้รับสิทธิในการออกบูธในงานต่าง ๆ และมีส่วนลดในกิจกรรมต่างๆ
- Gold Level เมื่อป้อนข้อมูลวัตถุดิบ หรือสารปรุงแต่งที่ใช้ในกระบวนการผลิตจะได้รับสิทธิ Halal Global Ecommerce Platform Online ที่ช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถทำธุรกิจได้ทั่วโลก

**3. HAL+ (HAL Plus) Application:** This app collects database of Halal products to further develop data analysis which will lead to information technology development and services that creates communication channel for business matching to Halal entrepreneurs. Users will gain news information, knowledge about Halal, information of various activities, and other benefits that

HAL+ member will receive. Member of HAL+ can be divided into 4 levels. Each level receives different privileges as follows:

- Member: Member can access to news, knowledge, activities, and business information.
- Bronze Level: Member at this level can join activities after filling information about his/her company.
- Silver Level: Member at this level can have a booth in events and receives discount for each activity after filling information of Halal certificate and product.
- Gold Level: Member at this level receives Halal Global Ecommerce Platform Online that allows entrepreneurs to do business around the world, after filling information about raw materials and additives used in the production process.

## การจัดการร้าน H-Shop



## แนะนำเมนู H-Shop



## Feature H-Shop

การทำงานของ H-shop



### 4. H-Shop แพลตฟอร์มร้านค้าออนไลน์

มีชื่อว่า [www.h-shop.co](http://www.h-shop.co) เป็นการส่งเสริมผู้ประกอบการฮาลาลให้เข้าถึงเทคโนโลยีสารสนเทศในยุค 4.0 นี้ โดยเป็นแพลตฟอร์มเพื่ออำนวยความสะดวก ช่วยเหลือผู้ประกอบการฮาลาลให้มีช่องทางการจัดจำหน่ายเพิ่มอีกช่องทางหนึ่ง ถือเป็นตัวช่วยส่งเสริมศักยภาพด้านการแข่งขันธุรกิจซึ่งให้บริการได้อย่างสะดวกสบาย และรวดเร็วมากยิ่งขึ้น อีกทั้งช่วยเพิ่มยอดขายให้กับธุรกิจอีกหนึ่งทาง ผู้บริโภคยังได้รับประโยชน์ทั้งในด้านความสะดวก และความมั่นใจในตัวสินค้า นอกจากนี้ยังได้จัดอบรมสำหรับผู้ประกอบการและบุคคลทั่วไปที่สนใจเกี่ยวกับการส่งเสริม Halal SMEs โดยเริ่มจากการจัดอบรมให้ความรู้ด้านฮาลาล อีคอมเมิร์ซ (E-commerce) ในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฮาลาล เทคนิคการเขียนคอนเทนต์เพื่อสร้างคุณค่าและโอกาสทางการขาย เทคนิคการถ่ายภาพสินค้า ไปจนถึงการสร้างร้านค้าออนไลน์ และเข้มข้น ด้วยเวิร์กช็อปการขนส่งสินค้า ในยุค 4.0 โดยงานนี้เปิดโอกาสให้ทั้งผู้ประกอบการทั่วประเทศได้มีโอกาสเข้าร่วมอบรมในครั้งนี้ เพื่อสามารถส่งออก สู่ตลาดสากลต่อไป

### 4. H-Shop - Online Store Platform: The address of

this shop is [www.h-shop.co](http://www.h-shop.co). It was created to help Halal entrepreneurs access information technology in this 4.0 era. This platform facilitates and assists Halal entrepreneurs to have another distribution channel. It also takes part in enhancing business competitive capability in terms of speed and convenient, which help increase sales in another way. Consumers will be benefited in terms of convenience and confidence in the product. In addition, H-Shop - Online Store Platform provides training courses for entrepreneurs and the general public who are interested in promoting Halal SMEs, starting from Halal e-commerce training, Halal product development, content writing techniques that creates value and sales opportunities, photoshooting techniques, and building an online store.

Furthermore, the platform provides logistic tips in the 4.0 era. Entrepreneurs all over the country are welcomed to join this platform so that they finally be able to export their products to international markets.

## Feature & Function



### Document Control

Use and storage of Halal quality documents for reference in various steps of the HAL-Q system with QR Code.



### Daily Check & IQA

Checklist Hospital monitoring and treatment of HAL-Q systems that must be performed daily and annually.



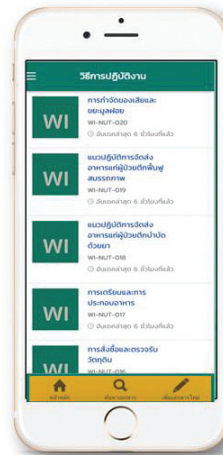
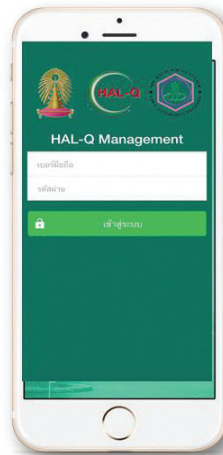
### Dashboard for Report

Daily and annual audit checklist results in a Dashboard format for compliance with HAL-Q requirements.



### HAL-Q Knowledge

Knowledge necessary for HAL-Q systems, such as standards, history And system operation concepts



### 5. HAL-CLICK แอปพลิเคชัน

เป็นแพลตฟอร์มที่ประยุกต์ใช้ในการตรวจติดตามการผลิตอาหารฮาลาลในสถานประกอบการผลิตอาหารฮาลาล เช่น โรงงานอุตสาหกรรม โรงครัวในโรงพยาบาล ฯลฯ เพื่ออำนวยความสะดวกในการตรวจติดตามการตรวจประเมินระบบ HAL-Q และรายงานผลในรูปแบบ Dashboard โดยประกอบด้วย

- เมนูการจัดการเอกสารคุณภาพ ที่สามารถเรียกดูเอกสารมาตรฐานการทำงานในแต่ละขั้นตอนด้วย QR code
- เมนูการตรวจติดตามประจำวัน (Daily Check) และการตรวจประจำปี (IQA) เพื่อตรวจติดตามการดำเนินงานตามข้อกำหนดของระบบ HAL-Q
- เมนูการรายงานผลแบบ Real time ในรูปแบบ Dashboard ที่สามารถเห็นภาพรวมการดำเนินงาน การตรวจติดตามการผลิตอาหาร เพื่อการตัดสินใจ
- เมนู HAL-Q knowledge หรือ HAL Skill E-learning ซึ่งเป็นแหล่งรวบรวมองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารฮาลาลด้วยระบบ HAL-Q และที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาล

**5. HAL-CLICK Application:** This platform is used to monitor Halal food production in Halal food establishments such as industrial plants, hospital kitchens, etc. It helps facilitate the monitoring of HAL-Q system assessment and provides report in dashboard. It is consisted of the following elements:

- Quality Document Management Menu: This allows users to view working standards documents at each step with QR code.
- Daily Check and Internal Quality Assurance (IQA) Menu: This is to monitor implementation according to HAL-Q system requirements
- Real Time Report Menu: The report will be presented in dashboard that shows overview of operations and food production tracking for decision making.
- HAL-Q Knowledge Menu or HAL Skill E-learning: This is a collection of knowledge related to Halal food production by HAL-Q system and matters related to nutrition department of the hospital.

## ร้านธา (THA Shop)

### ศูนย์รวมสินค้าฮาลาลจากทุกภูมิภาค ทั่วประเทศไทยที่เป็นมิตรต่อมุสลิม (Muslim Friendly Products)

เป็นร้านจำหน่ายสินค้าบริโภคอุปโภคฮาลาลครบวงจร ดำเนินการและบริหารจัดการโดย บริษัท ฮาลคว จำกัด ซึ่งอยู่ภายใต้มูลนิธิพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาล (The Halal Science Development foundation) ซึ่งเป็นหน่วยงานพันธมิตรของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ อีกหนึ่งภารกิจหลักของร้านธา ยังทำหน้าที่ป่มเพาะวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม วิสาหกิจชุมชนโดยนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล เพื่อการพัฒนากระบวนการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพและปลอดภัย เป็นมิตรต่อผู้บริโภคทั่วไปและผู้บริโภคมุสลิม อีกทั้งยังเป็นช่องทางในการช่วยเหลือและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการที่มีสินค้าฮาลาลที่เป็นของดีแต่ละจังหวัดทั่วประเทศได้มีโอกาสเปิดตลาดใหม่ๆ ผ่านการขายสินค้าในรูปแบบออฟไลน์ (หน้าร้าน) และออนไลน์ (ผ่านแพลตฟอร์ม E-commerce ต่างๆ) ภายใต้การดูแลและประชาสัมพันธ์จากร้านธา (THA Shop) เป็นการผลักดันให้สถานประกอบการเกิดการพัฒนาคุณภาพสินค้าเทียบเท่าในระดับสากล สร้างคุณภาพชีวิตให้กับชุมชนและสังคมต่อไป

#### ติดตามรายละเอียดและกิจกรรม โปรโมชัน

<https://www.facebook.com/Thashopbkk> #THAshop



## The Hub of Muslim Friendly Products from all over Thailand

THA Shop is the hub of Muslim friendly products from all over Thailand that sells comprehensive Halal consumer products. It is operated by HALQ Limited Company which is under the responsibility of the Halal Science Development Foundation, one of the Halal Science Center's business partners. Another mission of THA shop is to incubate SMEs and local enterprises by applying Halal Science in developing production process that is qualified, safe, and friendly to general consumers and Muslim consumers. THA shop is also a channel that assists and supports entrepreneurs with good Halal products of each province all over the country to explore new markets through offline sale (physical shop) and online sale (e-commerce platforms) under THA Shop's care and PR. This attempt is meant to encourage entrepreneurs to enhance their product quality so that they can compete with international competitors. This is a way to improve the quality of individual life and society at large.

Please follow our Facebook page for more information and other promotional activities:  
<https://www.facebook.com/Thashopbkk>  
#THAshop

2549/2006



ได้รับรางวัล “Halal Journal Award of Best Innovation in Halal Industry” จากดาโต๊ะ สรี อับดุลลา บินหะยีอาหมัด บาดาวี นายกรัฐมนตรีมาเลเซีย ในเดือน พฤษภาคมในงาน World Halal Forum โดยได้รับการประกาศเกียรติคุณว่าศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นสถาบันด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งแรกในโลก

The HSC was awarded “Halal Journal Award of Best Innovation in Halal Industry” from Dato Sree Abdulla bin Hayee Ahmad Badawi, Prime Minister of Malaysia in May at World Halal Forum. The HSC was acknowledged as the first Halal Science Center in the world.

2552/2009



รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน ผอ.ศูนย์ฯ ได้รับรางวัล Recognition Award for Halal Achievement จากสภาเผยแพร่อิสลามของฟิลิปปินส์ (Islamic Da'wah Council of Philippines) ในงาน International Halal Assurance Seminar ในเดือนมิถุนายน ณ เมืองมาทากิต กรุงมะนิลา ประเทศฟิลิปปินส์ผอ.ศูนย์ฯ เข้ารับพระราชทาน เครื่องราชอิสริยาภรณ์เหรียญดุษฎีมาลา เข็มศิลปวิทยา ด้านวิทยาศาสตร์ โดยเข้ารับพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี องค์ผู้แทนพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ จากการเสนอขอของสภาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ณ อาคารชัยพัฒนา สวนจิตรลดา วันที่ 29 ตุลาคม 2552

Associate Professor Dr. Winai Dahlan, the Founding Director of the HSC was awarded Recognition Award for Halal Achievement from Islamic Da'wah Council of Philippines in International Halal Assurance Seminar which took place during June in Makati City, Manila, Philippines.



รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน เข้ารับพระราชทาน เครื่องราชอิสริยาภรณ์เหรียญดุษฎีมาลา เข็มศิลปวิทยา ด้านวิทยาศาสตร์ โดยเข้ารับพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี องค์ผู้แทนพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ จากการเสนอขอของสภาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

The Founding Director of the HSC received Dushdi Mala Medal, Pin of Arts and Science, in the field of science, from Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn, His Majesty's Representative, by the nomination of Chulalongkorn University Council, at Chai Pattana Building, Suan Jitlada, 28<sup>th</sup> October 2009.

## 2554/2012



รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน Best Innovations สุดยอดนวัตกรรมทางด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล จากผลงานนวัตกรรมแห่งศตวรรษ เรื่อง “Two-Dimensional Barcode Application Incorporated with Najis Cleaning Procedure for Preparation of Promising HAL-Q Halal Logistics and Traceability System” โดยได้รับโล่เกียรติยศจาก Dato Sri Mustapa Bin Mohamed รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการค้าระหว่างประเทศและอุตสาหกรรมของมาเลเซีย ในงาน World Halal Research Summit 2012 ณ ศูนย์ประชุม Kula Lumpur Convention Center (KLCC) กรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซีย

Associate Professor Dr. Winai Dahlan received the Best Innovations Award for the Best Innovation in Halal Science due to his work on innovation of the century known as “Two-Dimensional Barcode Application Incorporated with Najis Cleaning Procedure for Preparation of Promising HAL-Q Halal Logistics and Traceability System” He was granted a plaque of honor from Dato Sri Mustapa Bin Mohamed, Malaysia’s Minister of International Trade and Industry, in the World Halal Research Summit 2012, at Kuala Lumpur Convention Center (KLCC), Kuala Lumpur, Malaysia.

## 2556/2013



รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน ผอ.ศูนย์ฯ เข้ารับรางวัลบริการภาครัฐแห่งชาติ ประจำปี พ.ศ. 2556 (Thailand Public Service Awards 2013) เมื่อ ประเภทรางวัลนวัตกรรมบริการที่เป็นเลิศ ระดับดีเด่น จากนายพงศ์เทพ เทพกาญจนา รองนายกรัฐมนตรี วันศุกร์ที่ 13 ธันวาคม ณ ห้องเจ้าพระยา หอประชุมกองทัพเรือ กทม. ผลงานของ ศวส. ที่ได้รับรางวัลคือ “HAL-Q นวัตกรรมระบบบริหารจัดการคุณภาพความปลอดภัยผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลครบวงจร”

Associate Professor Dr. Winai Dahlan, the Founding Director of the HSC, received Thailand Public Service Awards 2013 in the category of Excellent Service Innovation, from Mr. Pongthep Thepkanjana, Deputy Prime Minister, on Friday, December 13th, at Chao Phraya Room, Royal Thai Navy Auditorium, Bangkok. The work of the HSC that was granted this award was “HAL-Q, the Innovation of Management System for the Quality of Comprehensive Halal Products and Services Safety “



รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน ผอ.ศูนย์ฯ รับประทานอาหารได้รับรางวัล World Halal Day Award พิเศษแก่บุคคลที่ได้ขับเคลื่อนด้านฮาลาลจากประเทศไทยท่ามกลางแขกผู้มีเกียรติจากประเทศต่างๆกว่า 20 ประเทศ มีพิธีเปิดงาน World Halal Day 2017 ที่ Arab-British Chamber of Commerce กรุงลอนดอน งานนี้จัดทุกปีโดยเวียนไปตามประเทศต่างๆ เริ่มจากสิงคโปร์ สู่อินเดีย สู่บอสเนีย-เฮอร์เซโกวีนา และอังกฤษ เป็นเจ้าภาพในปีนี้

Associate Professor Dr. Winai Dahlan, the Founding Director of the HSC was granted World Halal Day Award for individuals who have driven Halal in Thailand among distinguished guests from more than 20 countries. The opening ceremony of World Halal Day 2017 was held at the Arab-British Chamber of Commerce, London. This event is organized annually and revolved around different countries, started from Singapore to India, to Bosnia-Herzegovina, and to England, the host this year.



“ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย” ได้รับรางวัลผลงานนวัตกรรมสายอุดมศึกษา ปี 2018 ระดับเหรียญทองแดง จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

The Halal Science Center, Chulalongkorn University, received bronze medal prize of the Innovation for Higher Education Award 2018 from the National Research Council of Thailand (NRCT)





“ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย” โชว์ผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสุดเจ๋ง “ลิปบาล์มสูตรต้านอนุมูลอิสระและเพิ่มความชุ่มชื้นจากสารสกัดจากเมล็ดงาช้าม่อน”คว้ารางวัลเหรียญเงิน การประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมนานาชาติ ที่กรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซีย



“Halal Science Center, Chulalongkorn University” presented an awesome invention and innovation called “ Antioxidant and Moisturizing Lip Balm from Perilla Seed Extract” which won a silver medal in International Invention and Innovation Contest in Kuala Lumpur Malaysia



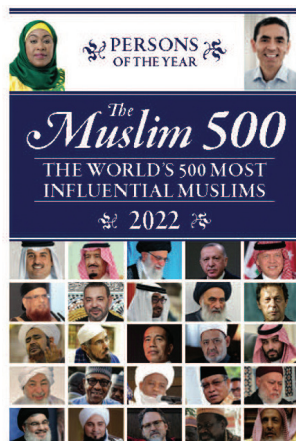
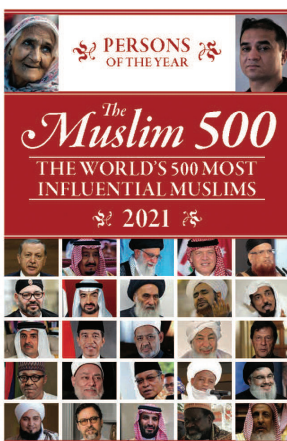
2563/2020



“ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย” รัับ “รางวัลเลิศรัฐ ประจำปี 2563” ประเภทนวัตกรรมบริการภาครัฐระดับดีเด่น จากผลงาน “H numbers” นวัตกรรมระบบค้นหาวัตถุเจือปนอาหารฮาลาลแม่นยำ เพื่ออุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต

“The Halal Science Center, Chulalongkorn University” received “the Public Sector Excellence Award 2020” in the category of government service innovation, outstanding level, due to the work of “H numbers”, an innovative system for precise Halal food additives search for food industry of the future

2564/2021



รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน ได้รับคัดเลือกให้เป็นหนึ่งในมุสลิมที่ทรงอิทธิพลที่สุดในโลกสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในหนังสือ The World’s 500 Most Influential Muslims และเว็บไซต์ www.Themuslims500.com ซึ่งจัดทำโดย The Royal Islamic Strategic Studies Centre หน่วยงานภายใต้รัฐบาลจอร์แดน

Associate Professor Dr. Winai Dahlan has been named one of the world’s most influential Muslims in science and technology in the book The World’s 500 Most Influential Muslims and in website www.Themuslims500.com, imparted by The Royal Islamic Strategic Studies Center, an sector under the Government of Jordan.



**Year 2003**

According to the cabinet resolution on 13<sup>th</sup> August 2003, the fund was granted to establish Science Information and Service Center and Laboratory in attempt to support and develop Halal food industry.



**Year 2004**

The Halal Science Center was established as Chulalongkorn University's subsidiary, separated from the Faculty of Allied Health Sciences. The factory system was set up ever since, before the development of the HAL-Q.



**Year 2005**

The HSC was introduced in the 4<sup>th</sup> meeting of the OIC Task Force on SMEs and Related Exhibition



**Year 2006**

The Business Incubator for Halal Products or BIHAP was established.



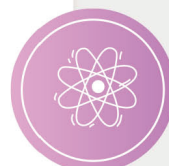
**Year 2007**

The HSC signed memorandum of understanding with the Halal Industry Development Corporation (HIDC) in World Halal Forum, Malaysia. The HSC hosted the 1<sup>st</sup> meeting for the Halal Product and Service Working Team (IMT-GT) in Songkla.



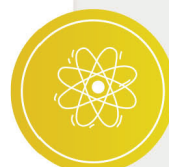
**Year 2008**

The HSC was provided 3 floors of the newly built Chulalongkorn University's Research Building: the 11<sup>th</sup> floor (in 2008), the 12<sup>th</sup> floor (in 2010), and the 13<sup>th</sup> floor (in 2012). The total area is more than 2,700 square meters. Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan, the former Dean of the Faculty of Allied Health Sciences, was appointed the Founding Director of the HSC. The Halal Science Exhibition was presented to the Prime Minister of Kuwait and Mr. Samak Suntorawej, the then Prime Minister.



**Year 2009**

- The Halal Science Center, CU, Pattani Office was set up. Asst. Prof. (Special) Dr. Banjong Waitayametha was appointed Deputy Director of the HSC.
- The Founding Director of the HSC received Dushdi Mala Medal in Science from Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn, with the consensus of Chulalongkorn University Council.



**Year 2010**

The Founding Director of the HSC joined the official visit to Brunei Darussalam with Mr. Abhisit Vechachiva, the Prime Minister (at that time). This occasion was the opportunity to promote WHASIB (World Halal Science, Industry & Business Conference). The MOU in establishing network for international Halal information technology and logistics was signed during this visit.



### Year 2011

The HSC was granted Excellent Research Award from the former prime minister of Malaysia Datoh Sri Abdullah bin Haji Ahmad Badawi in World Halal Research Summit.



### Year 2012

- At 1.52 a.m., on 26<sup>th</sup> March, Princess Sirindhorn attended the opening ceremony of the HSC on the 12<sup>th</sup> floor of Chulalongkorn University's Research Building.
- The HSC was granted Excellent Research Award on the topic "Two-Dimensional Barcode Application Incorporated with Najis Cleaning Procedure for Preparation of Promising HAL-Q Halal Logistics and Traceability System".
- The Halal Science Center, CU, Chiang Mai Office was established.



### Year 2013

This is the 10<sup>th</sup> anniversary of the HSC. The "Wan Muhammad Noor Matha Bio Molecular Laboratory" was opened. The "HAL-Q or Halal Assurance & Liability Quality System received National Government Service Award 2013."



### Year 2014

Thailand Halal Assembly 2014 was conducted. It was the first biggest Halal Exhibition of Thailand. The Prime Minister General Prayuth Chanocha attended as the president in the opening ceremony. The logo of Thailand Diamond Halal was debuted in this occasion.



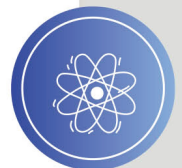
### Year 2015

- Thailand Halal Assembly 2015 was conducted. The former Deputy Prime Minister General Chanasak Patimako was the president in the opening ceremony. The cabinet of Republic of Korea and Datuk Haji Tajul Urus bin Haji Mat Zain, the governor of Kedah State, Malaysia, and his team attended the event and exchanged information relating to Halal industry.
- The Founding Director of the HSC was honored to be appointed the president of Thailand's Mawlid Celebration in A.H. 1436.



### Year 2016

- Thailand Halal Assembly 2016 was conducted under the concept "Steering Towards Thailand & International Halal 4.0." The event was honored by having Deputy Prime Minister and Chief of Department of Industrial Promotion, Ministry of Industry, Mr. Pasu Loharachun as the president in opening ceremony.
- The Founding Director of the HSC was honored to be appointed president of Thailand's Mawlid Celebration of Thailand in A.H. 1437.



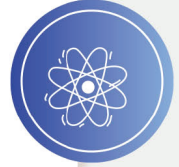
### Year 2017

- The HSC was appointed a representative of Thailand to serve as a technical committee of SMICC in drafting Halal standard.
- New office of the Halal Science Center at Suan Luang Square had opened. It is the working space for Outside Sectors Management Team.
- The Founding Director of the HSC was the president of Thailand's Mawlid Celebration A.H. 1438. King Rama 10 was the president in the opening ceremony.
- Thailand Halal Assembly 2017 was conducted under the concept "Halal Wisdom: Convergence of Science Technology and Islamic Arts."



## Year 2018

- Thailand Halal Assembly 2018 was conducted under the concept "Precision Halalization in Bioeconomy Era". Mr. Anan Suwannarat, the Minister of Agriculture and Cooperatives, was the president in the event's opening ceremony. The HSC also welcomed the Saudi Arabian representatives from Rabtah or the Arab League.
- The HSC welcomed the Minister of Industry, Commerce, and Tourism from Bahrain, who also attended the event.
- This was the 15<sup>th</sup> anniversary of the HSC. The Tan Sri Dr. Surin Pitsuwan Research and Innovation Halal Science Laboratory was opened.



## Year 2019

- The HSC has become a member of SMICC.
- The HSC was granted silver medal for lip balm from Perilla seeds in the 30th International Research and Innovation Competition, Malaysia.
- The HSC took part in the 102nd Anniversary of Chulalongkorn University Exhibition. Princess Maha Chakri Sirindhorn attended the event.
- The HSC launched an exhibition about impermissible things according to Shariah in Thailand's Mawlid Celebration in A.H. 1440 and respectfully invited King Rama 10 to join the event.
- Thailand Halal Assembly 2019 was conducted under the concept "Algorithmic Touch of Halal". The Deputy Prime Minister and Minister of Commerce Jurin Laksanavisit was the president in opening ceremony.



## Year 2020

The HSC was granted Excellent Level of Lerd Rat Award in the category of innovative service from Office of the Public Sector Development Commission for the work titled "H numbers: An Innovation to Help Detect Halal Food Contaminants for Future Food Industry"



## Year 2021

Thailand Halal Assembly 2020 – 2021 was conducted in the form of International virtual conference under the concept "HALAL SPHERE in Ecologic - Economic Equity Concept."



# 6 STEPS

ง่ายๆขอรับบริการทดสอบตัวอย่าง  
ทางห้องปฏิบัติการ  
นิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์



ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
مرکز العلوم الحلال، جامعة شولالونγκورن  
THE HALAL SCIENCE CENTER CHULALONGKORN UNIVERSITY



กรอกข้อมูล  
แบบฟอร์มขอรับ  
บริการทางห้องปฏิบัติการ  
ออนไลน์

www.halalscience.org/lab

1. กรอกข้อมูล ดาวันไหลด

ส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์  
ณ ห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล  
(ด้วยตนเอง/ไปรษณีย์)

2. ส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

ชำระค่าบริการ  
(เงินสด/เอกสารชำระค่าบริการ)

3. ชำระเงินค่าบริการ

ตรวจสอบสถานะหรือ  
ผลการตรวจของวัตถุดิบ

Serial Number

Check Status

4. ตรวจสอบสถานะ

รับใบรายงานผล  
การตรวจ  
(ด้วยตนเอง/ไปรษณีย์)

5. รับใบรายงานผลการตรวจ

สอบถามข้อมูลผลการทดสอบ  
02-218-1054 ต่อ 115,116

6. สอบถามข้อมูลผลทดสอบ