

Milik Departemen Agama R.I.

Tidak Diperjualbelikan



BUNGA RAMPAI

JAMINAN PRODUK HALAL DI NEGARA ANGGOTA MABIMS



Disunting oleh :
H. Imam Masykoer Alie

DI TERBITKAN OLEH
BAGIAN PROYEK SARANA DAN PRASARANA PRODUK HALAL
DIREKTORAT JENDERAL BIMBINGAN MASYARAKAT ISLAM
DAN PENYELENGGARAAN HAJI
DEPARTEMEN AGAMA R.I.
TAHUN 2003

Milik Departemen Agama R.I.
Tidak Diperjualbelikan



BUNGA RAMPAI

JAMINAN PRODUK HALAL
DI NEGARA ANGGOTA MABIMS



Disunting oleh :
H. Imam Masykoer Alie

DITERBITKAN OLEH :
BAGIAN PROYEK SARANA DAN PRASARANA PRODUK HALAL
DIREKTORAT JENDERAL BIMBINGAN MASYARAKAT ISLAM
DAN PENYELENGGARAAN HAJI
DEPARTEMEN AGAMA R.I.
TAHUN 2003

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahiim

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang senantiasa mencurahkan rahmat dan karuniaNya sehingga buku Bunga Rampai Sistem Jaminan Produk Halal ini dapat diterbitkan.

Buku Bunga Rampai Jaminan Produk Halal ini diterbitkan oleh Proyek Pembinaan Pangan Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji dengan maksud memberikan informasi, pengetahuan para pelaku usaha, konsumen, jajaran Departemen Agama dan sektor terkait terhadap penyebaran informasi Sekitar Sistem Jaminan Halal dan Sertifikasi Halal.

Buku ini memuat tentang panduan berbagai informasi yang berkaitan dengan sistem sertifikasi dan labelisasi yang terjadi di negara anggota MABIMS (Brunei Darussalam, Indonesia, Malaysia dan Singapura).

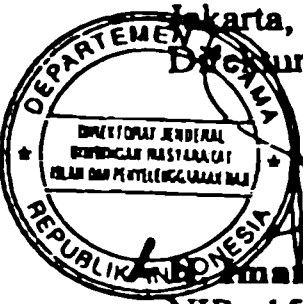
Dengan demikian diharapkan para pelaku usaha, konsumen dan sektor terkait akan dapat memperoleh keterangan tentang tata cara sertifikasi halal serta verifikasi produk halal yang dapat memberikan kepastian halal.

Akhirnya kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuannya untuk terwujudnya buku ini sehingga dapat terbit tepat pada

waktunya. Semoga Allah SWT senantiasa memberkati usaha baik kita semua.

Amin.

Jakarta, Oktober 2003
Direktur Urusan Agama Islam



[Signature]
M. Masykoer Alie
NIP. 150215291

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL BIMBINGAN MASYARAKAT ISLAM DAN PENYELEGGARAAN HAJI

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT saya menyambut gembira atas diterbitkannya buku Bunga Rampai Jaminan Produk Halal Negara Anggota MABIMS. Buku ini merupakan hasil jerih payah konsultan dan tim penyusun yang telah bekerja keras sehingga hasilnya dapat disajikan dihadapan para pembaca yang budiman. Untuk itu saya ucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya atas kerja keras tersebut itu dan semoga menjadi amal jariyah.

Buku ini memiliki makna yang cukup penting dalam upaya meningkatkan pengetahuan produsen maupun konsumen tentang kehalalan makanan, minuman, obat, kosmetika dan produk lainnya yang semula hanya diatur dalam kitab fiqh kini diatur dalam undang-undang dan peraturan pemerintah yang merupakan paradigma baru dalam pengaturan kehalalan produk.

Dengan demikian diharapkan mulai saat ini tumbuh adanya kepastian hukum dan perlindungan terhadap konsumen maupun produsen atas kehalalan makanan, minuman, obat, kosmetika dan produk halal lainnya. Sebagai konsekuensi logis dan perubahan paradigma tersebut, jaminan kepastian hukum terhadap kehalalan hasil produksi dan perlindungan terhadap konsumen maupun produsen selain menjadi tanggung jawab pribadi dan Ulama, juga menjadi tanggung jawab pemerintah yang diamanatkan kepada Departemen Agama.

Dalam perkembangan selanjutnya kehalalan suatu produk juga diatur dalam Codex, suatu organisasi dunia yang mengatur sistem perdagangan internasional. Dengan demikian kehalalan produksi makanan, minuman, obat dan kosmetika dan produk halal lainnya bukan saja menjadi masalah intern umat Islam tetapi sudah masuk pada sistem produksi dan perdagangan internasional.

Dengan adanya ketentuan tersebut kini negara-negara produsen walaupun bukan negara yang berpenduduk muslim telah menerapkan sistem produksi halal untuk memenuhi pangsa pasar ekspornya. Dengan demikian maka Indonesia sebagai negara berpenduduk muslim terbesar di dunia perlu memacu diri agar jangan sampai tertinggal dalam mengembangkan manajemen dan sistem produksi halal, bahkan diharapkan menjadi pelopor terdepan dalam mengembangkannya.

Untuk itu maka buku Bunga Rampai Jaminan Produk Halal Negara Anggota MABIMS ini yang ada ditangan pembaca ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan dan pemahaman segenap jajaran Departemen Agama, Majelis Ulama Indonesia, pelaku usaha dan sektor terkait lainnya serta umat Islam dalam melaksanakan sistem produksi halal, yang pada gilirannya akan memberikan kepastian hukum dan perlindungan bagi konsumen muslim.

Demikian sambutan saya dalam penerbitan buku ini, semoga Allah SWT senantiasa meridhoi usaha baik kita semua.

Kassalam
Direktur Jenderal

H. H. Taufiq Kamil

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
KATA SAMBUTAN	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENGUATKUASAN HALAL DI BAWAH AKTA PERIHAL DAGANGAN, 1972	1
BAB II KONSEP HALAL DAN HARAM DALAM ASPEK MAKANAN DAN BARANG GUNAAN ORANG ISLAM	21
BAB III BIOTEKNOLOGI DALAM MAKANAN DAN MINUMAN	29
BAB IV MENGHARMONISKAN KEFAHAMAN MENGENAI "GM FOOD"	37
BAB V RAMUAN MAKANAN DAN MASALAH HALAL/HARAMNYA	49
BAB VI RAMUAN MAKANAN DAN MASALAH PENGGUNAANNYA DARI SEGI HALAL HARAM DI DALAM MAKANAN ORANG ISLAM	59
BAB VII KESIHATAN MAKANAN	67
BAB VIII IMPLICATIONS OF BIOTECHNOLOGY FOR FOOD LABELLING	85

BAB IX	HALAL HARAM ASPECT OF FOOD ADDITIVES	89
BAB X	FOOD SAFETY REGIONAL AND INTERNATIONAL CHALLENGES	95
BAB XI	TO WARDS HACCP IMPLEMENTATION GMP	111
BAB XII	GENERAL GUIDELINES ON THE SLAUGHTERING OF ANIMALS AND THE PREPARATION AND HANDLING OF HALAL FOOD ...	135
BAB XIII	FATWA-FATWA YANG BERKAITAN DENGAN PENGESAHAN MAKANAN HALAL	163
BAB XIV	GARIS PANDUAN MAKANAN, MINUMAN DAN BAHAN GUNAAN ORANG ISLAM.....	181
BAB XV	UNDANG-UNDANG DAN PERATURAN BERKAITAN DENGAN PENGURUSAN HALAL DI MALAYSIA	195
BAB XVI	SISTEM PROSEDUR PENGESAHAN HALAL MALAYSIA	203
BAB XVII	SKIM PENSIJILAN HACCP DI MALAYSIA ..	213
BAB XVIII	HASIL PERTEMUAN ASEAN PENYERAGAMAN SISTEM PRODUKSI HALAL	227
	A. Keputusan Pertemuan Ulama Negara-Asean Tentang Penyelarasan Sistem dan Prosedur Fatwa Produk Halal	227

B. The Singapore Experience	223
C. Sistem dan Prosedur Produk Halal	249
D. Negara Brunei Darussalam	264
E. Kesalahan Di Bawah Akta Daging Halal Panggal 183	289
 BAB XIX GARIS PANDUAN UMUM MENGENAI KAWALAN OBAT, KOSMETIKA DAN DAN BARANG GUNAAN HALAL NEGARA BRUNEI DARUSSALAM, REPUBLIK INDO- NESIA, MALAYSIA DAN SINGAPURA (MABIMS)	 405

BAB I
PENGUATKUASAAN HALAL
DI BAWAH AKTA PERIHAL DAGANGAN, 1972¹⁾

Penggunaan Perbahasaan “Halal” Dalam Proses Penyediaan Makanan

1. Pengenalan

1.1 Terdapat dua Perintah yang diwujudkan berhubung dengan penggunaan perbahasaan “Halal”. Perintah-perintah ini diwujudkan di bawah Akta Perihal Dagangan 1972, iaitu:

- i) Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan ‘Halal”, 1975; dan
- ii) Perihal Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975.

Kedua-dua Perintah ini dikuatkuasakan bersama-sama dengan Akta Ibunya, Akta Perihal Dagangan, 1972.

2. Akta Perihal Dagangan, 1972

2.1. Sebelum kita memperkatakan tentang Perintah-Perintah di atas, perlulah kita mengenali Akta Ibunya iaitu Akta Perihal Dagangan 1972. Akta ini merupakan salah satu daripada Undang-Undang Perlindungan Pengguna yang dikuatkuasakan di Malaysia, khususnya yang dikuatkuasakan oleh Kementerian Perdagangan

Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna. Tujuan Akta ini diwujudkan adalah jelas dapat dilihat dari "Mukaddimah" Akta berkenaan:

"Suatu Akta bagi menyatukan dan meminda Undang-Undang berhubung dengan cap barang dagangan dengan peruntukan-peruntukan baharu yang melarang salah perihal mengenai barang-barang yang diadakan dalam perjalanan perdagangan dan penunjukkan-penunjukkan yang palsu atau mengelirukan tentang harga barang-barang, memberi kuasa untuk memberi erti apa-apa perbahasaannya atau menunjukkan yang digunakan berhubung dengan harga barang-barang, bayaran atau kadar bagi perkhidmatan, tempat tinggal atau kemudahan dan untuk mengawalselia mengawal atau melarang penggunaan perbahasaannya atau penunjukkan itu dalam perjalanan sesuatu perdagangan atau perniagaan, melarang membuat pernyataan-pernyataan yang palsu atau mengelirukan tentang apa-apa perkhidmatan, tempat tinggal atau kemudahan-kemudahan yang diadakan dalam perjalanan perdagangan atau perniagaan; memberi kuasa untuk menghendaki maklumat atau arahan-arahan berhubung dengan barang-barang yang dicap atau supaya disertakan dengan barang-barang itu atau supaya dimasukkan dalam iklan-iklan; dan bagi maksud-maksud yang berkaitan."

- 2.2 Dan mukaddimah Akia Perihal Dagangan di atas bolehlah kita fahamkan bahawa Akta ini merupakan suatu Akta yang memberikan

perlindungan kepada pengguna dan segi amalan perdagangan atau perniagaan yang tidak sehat. Akta ini mengandungi peruntukan-peruntukan yang melarang penggunaan perihal dagangan palsu ke atas barang-barang, harga serta perkhidmatan. Akta ini juga memberikan peruntukan kuasa kepada Menteri untuk menghendaki maklumat-maklumat yang perlu sebelum barang-barang dibekalkan atau ditawarkan untuk dibekalkan dalam perjalanan perdagangan atau perniagaan. Akta ini juga mengandungi peruntukan mengenai kesalahan serta penalti keatas kesalahan-kesalahan yang dilakukan serta kuasa-kuasa bertindak berhubung dengan kesalahan-kesalahan tersebut.

- 2.3. Dengan adanya peruntukan kuasa kepada Menteri di bawah Seksyen 10 dan Seksyen 11 Akta Perihal Dagangan, 1972 Menteri telah membuat dua perintah berhubung dengan penggunaan perbahasaannya " Halal " dan penandaan makanan.

Perintah-perintah ini ialah:

- i) Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaannya "Halal"), 1975; dan
- ii) Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan), 1975.

- 2.4. Kedua-dua perintah di atas diwujudkan semata-mata bagi memastikan kepentingan orang-orang yang dibekalkan sesuatu barangan

ataupun pengguna-pengguna adalah terpelihara. Juga bagi menentukan keberkesanan penguatkuasaan Akta Perihal Dagangan yang dikuatkuasakan.

3. Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan "Halal"), 1975. (PU(A) 237/75 bth. 78.1975)

- 3.1. Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan "Halal") 1975 adalah merupakan perintah yang dibuat oleh Menteri melalui peruntukan Seksyen 10 Akta Perihal Dagangan, 1972. Perintah ini bertujuan memberikan takrif berhubung dengan perbahasaan "Halal", "Ditanggung Halal", "Makanan Islam" atau mana-mana perbahasaan yang membawa maksud sedemikian sebagaimana yang dikehendaki oleh Hukum Syarak.
- 3.2. "Hukum Syarak" mengikut perintah ini dimaksudkan Undang-Undang Islam menurut empat Mazhab utama yang dipersetujui oleh Yang Di Pertuan Agong dan Raja-Raja dikuatkuasakan di Malaysia. Mazhab-Mazhab tersebut ialah Mazhab Shafie, Maliki, Hambali dan Hanafi.
- 3.3. Sementara perbahasaan "Halal", "Di Tanggung Halal" atau "Makanan Islam" atau apa-apa perbahasaan yang lain apabila digunakan ke atas makanan dalam apa-apa jua bentuk sekalipun maka perbahasaan itu hendaklah bermaksud bahawa makanan tersebut:

- a) bukanlah dan juga tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak memakannya atau tidak disembelih mengikut Hukum Syarak;
- b) tidaklah mengandungi apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak;
- c) tidaklah diselia, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari apa-apa benda najis mengikut Hukum Syarak; dan
- d) tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak perenggan (a), (b) atau (c) atau apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak.

3.4. Adalah jelas bahawa mengikut perintah di atas perbahasaannya "Halal" atau "Ditanggung Halal" bukanlah suatu perbahasaannya yang boleh digunakan dengan sewenang-wenangnya. Perbahasaannya tersebut apabila digunakan ke atas makanan hendaklah terlebih dahulu mematuhi kriteria dan kehendak yang telah ditetapkan oleh "Hukum Syarak".

- a) Mengikut Hukum Syarak tidak semua jenis binatang boleh dimakan oleh orang Islam. Babi adalah merupakan binatang yang ditegah memakannya oleh Hukum

Syarak malahan ia merupakan najis berat. Begitu juga dengan beberapa jenis binatang lain walaupun bukan najis berat tetapi dilarang orang Islam memakannya oleh Hukum Syarak atas sebab sifat dan tabiatnya atau yang boleh memudharatkan diri orang yang memakannya seperti mengandungi racun atau bisa yang berbahaya.

- b) Binatang-binatang dari jenis yang dibenarkan orang Islam memakannya belumlah boleh dianggap "Halal" jika sekiranya ia belum atau tidak melalui proses penyembelihan sebagaimana yang ditetapkan oleh Hukum Syarak. Binatang yang matinya bukan kerana disembelih mengikut Hukum Syarak adalah dianggap sebagai bangkai dan diharamkan memakannya kecuali bangkai ikan;
- c) Dalam masa penyediaan, pemerosesan dan pengilangan makanan, alat-alat yang digunakan seperti pisau, bekas, periok, kuai dari apa-apa bekas yang dimaksudkan sedemikian hendaklah terdiri dari alat-alat yang bersih dari sebarang benda najis. Alat-alat yang pernah digunakan untuk memasak atau menyediakan makanan yang mengandungi benda yang diharamkan oleh Syarak tidaklah boleh digunakan untuk menyediakan makanan untuk orang-

orang Islam. Jika telah digunakan, alat-alat ini terlebih dahulu hendaklah dicuci supaya ia bebas dari sebarang najis. Ia mestilah dibersihkan sehingga tidak meninggalkan kesan dan dengan cara-cara sebagaimana yang dikehendaki oleh Hukum Syarak, terutama sekali jika alat tersebut pernah digunakan untuk menyediakan makanan yang terdiri dari "najis berat". Jika tidak makanan yang disediakan tidaklah "Halal" di sisi Hukum Syarak;

- d) Makanan tersebut juga hendaklah jangan bersentuhan atau berhampiran sehingga ia tidak bebas dari najis semasa menyediakan, memproses atau menyimpannya. Penyimpanan makanan yang dianggap "Halal" hendaklah berasingan sehingga tidak memungkinkan ia dipengaruhi oleh benda-benda atau makanan yang dianggap najis mengikut Hukum Syarak atau oleh makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak di dalam perenggan (a), (b) atau (c) Perintah Perihal Dagangan Penggunaan Perbahasa "Halal") berkenaan.

- 3.5. Dari takrif yang diberikan di dalam Perintah Perihal Dagangan ini "Halal", "Ditanggung Halal" atau "Makanan Islam" hendaklah dimaksudkan makanan bukanlah yang terdiri dari atau mengandungi benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak

memakannya. Makanan tersebut juga hendaklah terdiri dari makanan yang benar-benar bersih dan suci dari sebarang benda yang digolongkan sebagai "najis" mengikut Hukum Syarak. Jika sebaliknya makanan tersebut tidaklah tergolong sebagai makanan yang dibenarkan orang Islam memakannya dan perbahasaannya "Halal", "Ditanggung Halal" atau "Makanan Islam" tidaklah boleh digunakan ke atas makanan tersebut.

4. Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975. (PU(A) 298/75 bth 25.9 A 1975)

- 4.1. Perintah ini dibuat oleh Menteri melalui peruntukan kuasa di bawah Seksyen 11 Akta Perihal Dagangan 1972. Ia merupakan perintah melarang pembekalan semua jenis makanan yang "Halal" mengikut Hukum Syarak melainkan makanan tersebut dilabel atau ditandakan dengan tanda yang menunjukkan makanan tersebut dilabel atau ditandakan dengan tanda yang menunjukkan makanan tersebut "Halal" sebagaimana yang dinyatakan di dalam Perintah 2(1) Perintah berkenaan:-

"Semua makanan yang dinyatakan dalam Jadual bersama-sama ini yang Halal mengikut Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaannya "Halal"), 1975 tidak dibenarkan dibekalkan melainkan ianya ditanda label, tag atau lain-lain bentuk tanda yang menunjukkan bahawa makanan itu "Halal".

Jadual

Semua daging dan perkakas-perkakas dalam termasuk daging dan perkakas-perkakas dalam ayam-itik yang:

- a) baharu, didingin beku atau dibeku;
- b) dimasak, ditin atau dengan apa-apa cara lain diawet dan masakan, pengetinan atau pengawetannya itu telah dibuat di Malaysia.

4.2. Maksud perintah ini adalah jelas. Semua jenis daging termasuk daging ayam-itik serta perkakas-perkakas dalam sama ada yang baharu, telah dimasak, telah didingin atau dibekukan yang "Halal" mengikut "Hukum Syarak" mestilah ditandakan dengan label atau tag yang menunjukkan daging atau makanan tersebut adalah "Halal" dan dibolehkan bagi orang Islam memakannya. Jika ia tidak dibenarkan dibekalkan (dijual). Apa yang penting ialah sebelum penandaan dibuat daging atau masakan tersebut hendaklah ditentukan terlebih dahulu ianya mematuhi kehendak Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan "Halal"), 1975.

4.3. Sebagai tambahan semua jenis daging yang mentah termasuk daging ayam-itik serta perkakas-perkakas dalam hendaklah ditandakan bagi menunjukkan bahawa ianya masih baharu, telah dibekukan atau didinginbekukan sebagaimana yang dinyatakan di dalam Perintah 2(2) perintah berkenaan:

"Semua daging dan perkakas dalam yang mentah termasuk daging yang perkakas-perkakas dalam ayam-itik tidak dibenarkan dibekalkan melainkan ianya

ditanda dengan label, tag atau lain-lain tanda yang menunjukkan bahawa daging atau perkakas-perkakas dalam itu telah atau tidak pernah didingin atau dibekukan." Perintah di atas meliputi semua jenis daging sama ada ia halal atau tidak hendaklah ditandakan bagi maksud yang telah dinyatakan dengan jelas didalam perintah berkenaan. Jika tidak ia tidak dibenarkan dibekalkan (dijual). Tujuannya bagi melindungi pengguna supaya tidak tertipu dengan sebarang penyelewengan yang dilakukan bagi tujuan mengaut keuntungan yang berlebihan.

- 4.4. . Walaupun perintah-perintah ini menitikberatkan makanan Islam tetapi ia tidaklah mempunyai unsur diskriminasi kerana semua pihak adalah terlibat bagi mematuhi sama ada pengusaha terdiri dari penganut Islam atau tidak. Pihak-pihak yang terlibat dengan pelaksanaannya perlulah berhati-hati dalam menyediakan, memproses makanan yang mengandungi bahan-bahan yang terdiri dari benda yang dinyatakan di dalam Jadual perintah berkenaan. Semua pihak haruslah berlaku jujur bagi melaksanakan tanggungjawab masing-masing. Sebarang masalah yang dihadapi perlulah dirujuk kepada pihak-pihak berkaitan seperti Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna, Jabatan Agama Islam, Bahagian Hal Ehwal Agama Jabatan Perdana Menteri dan juga pihak berkuasa tempatan yang berkaitan. Perintah ini juga bukanlah tertentu kepada pengilang, pengeluar, pengusaha restoran, hotel sahaja malah meliputi gerai makanan, gerai penjual daging sama ada kecil atau besar.

5. Penggunaan Perihal Dagangan

- 5.1. Perbahasan “Halal”, Ditanggung Halal” atau “Makanan Islam” apabila ia digunakan ke atas makanan adalah merupakan suatu perihal dagangan bagi makanan tersebut.
- 5.2. Seksyen 6(1), (2) dan (3) Akta Perihal Dagangan 1972 adalah merupakan seksyen yang menerangkan bagaimana perihal dagangan itu telah digunakan oleh seseorang: Sek. 6(1) Seseorang adalah menggunakan suatu perihal dagangan bagi barang-barang jika ia:
 - a) Menampalkan atau melampirkan pada atau dengan apa-apa cara mengecapkannya di atas atau menyatukannya dengan:
 - i) barang-barang itu sendiri: atau
 - ii) apa-apa benda yang di dalamnya, di atasnya atau dengannya mana barang-barang itu dibekalkan; atau
 - b) Meletakkan barang-barang itu di dalam, diatas atau dengan apa-apa benda yang perihal dagangan itu telah ditampal atau dilampirkan padanya atau dicapkan di atasnya atau disatukan dengannya, atau meletakkan mana-mana benda itu dengan barang-barang itu; atau
 - c) Menggunakan perihal dagangan itu dengan apa-apa cara yang mungkin dianggap sebagai berkenaan dengan barang-barang itu.

Sek. 6(2) Sesuatu pernyataan lisan boleh terjumlah kepada penggunaan sesuatu perihal dagangan.

Sek. 6(3) Jika barang-barang dibekalkan menurut permintaan dalam mana suatu perihal dagangan adalah digunakan dan hal keadaannya adalah sedemikian hingga membolehkan difahamkan dengan munasabah bahawa barang-barang itu adalah dibekalkan sebagai barang-barang yang bersamaan dengan perihal itu, maka orang yang membekalkan barang-barang itu hendaklah disifatkan sebagai telah menggunakan perihal dagangan itu bagi barang-barang itu.

6. Kesalahan-Kesalahan

6.1. Berhubung dengan penandaan “Halal” umumnya terdapat beberapa jenis kesalahan yang mungkin dilakukan oleh seseorang itu:

- a) Kesalahan di bawah Sek. 11(2) APD 1972 kerana gagal mematuhi Perintah 2(1) dan 2(2) Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan), 1975;
- b) Menggunakan perihal dagangan palsu sebagaimana larangan di bawah Seksyen 3(1)(a) Akta Perihal Dagangan 1972;
- c) Membekalkan atau menawar untuk membekalkan apa-apa barang yang baginya digunakan perihal dagangan palsu, sebagaimana larangan di bawah Seksyen 3(1)(b) Akta yang sama;

- d) Memberikan maklumat atau membuat suatu kenyataan yang diketahuinya sebagai palsu Seksyen 29(2).

7. Tindakan-Tindakan

Beberapa tindakan Mahkamah telah diambil mengenai dengan penyalahgunaan penandaan “Halal” atau perihal-perihal lain seumpamanya yang digunakan ke atas bahan makanan. Sejumlah 80 kes telah dihasilkan di antara tahun 1976 hingga 1999 yang melibatkan jumlah nilai rampasan sebanyak RM 60,000.00 dan denda sebanyak RM 63, 000.00. Pemeriksaan/penyiasatan adalah terus menerus dijalankan untuk mengesan perbuatan penggunaan perbahasaan “Halal” yang palsu sama ada secara ‘routine’ atau atas aduan yang diterima.

8. Penalti

8.1. Seseorang yang melakukan sesuatu kesalahan di bawah Akta Perihal Dagangan atau mana-mana Peraturan yang dibuat di bawahnya, apabila sabit kesalahan bolehlah dihukum di bawah peruntukan Seksyen 18(1) atau Seksyen 18(2) ataupun di bawah mana-mana peruntukan akta berkenaan jika terdapat penalti lain selain dari yang dinyatakan di atas.

8.1.1 Seksyen 18(1) Seseorang, selain daripada suatu pertubuhan perbadanan, tetapi termasuk pengarah, pengurus, setiausaha atau pegawai lain yang seumpamanya dari suatu pertubuhan perbadanan, yang

melakukan kesalahan di bawah Akta ini atau Peraturan-Peraturan yang dibuat di bawahnya yang mana tidak ada penalti lain ditetapkan, boleh, apabila disabitkan dikenakan dengan tidak lebih daripada satu ratus ribu ringgit atau penjara selama tidak lebih daripada tiga tahun atau kedua-duanya dan bagi kesalahan kali kedua atau kali kemudian, denda tidak lebih daripada dua ratus ribu ringgit atau penjara bagi tempoh tidak lebih daripada enam tahun atau kedua-duanya.

8.1.2. Seksyen 18(2) Seseorang yang menjadi pertubuhan perbadanan yang melakukan kesalahan di bawah Akta ini atau Peraturan-Peraturan yang dibuat di bawahnya yang mana tidak ada penalti lain ditetapkan boleh apabila disabitkan, dikenakan denda tidak lebih daripada dua ratus lima puluh ribu ringgit dan bagi kesalahan kali kedua atau kali kemudian, denda tidak lebih daripada lima ratus ribu ringgit.

8.2. Selain daripada penalti yang dinyatakan di atas terdapat juga suatu penalti lain yang khusus bagi kesalahan di bawah Seksyen 29(1) dan 29(2) iaitu kesalahan kerana menghalang pegawai menjalankan tugasnya dan kesalahan kerana memberikan apa-apa maklumat atau memberikan pernyataan yang diketahuinya palsu. Penalti di bawah Seksyen ini ialah apabila disabitkan kesalahan dikenakan denda tidak lebih daripada dua ribu ringgit atau penjara

tidak lebih daripada satu tahun atau kedua-duanya.

9. Penutup

Sebagai kesimpulan, wujudnya Undang-undang berhubung dengan Penandaan Makanan dan Penggunaan Perbahasaan Halal amatlah perlu bagi sebuah negara seperti Malaysia dimana penduduknya terdiri dari berbilang kaum, berbilang kebudayaan dan adat resam. Kewujudannya hendaklah dinilai secara positif kerana ia bukan sahaja melibatkan sesuatu kaum malah semua peringkat yang terlibat di dalam bidang perdagangan atau perniagaan terutama sekali di dalam bidang penyediaan makanan. Sebagai sebuah negara yang sedang menuju ke arah pembangunan yang pesat, pengguna-pengguna mestilah diberikan perlindungan yang sewajarnya dengan wujudnya amalan perdagangan dan perniagaan yang sihat melalui Undang-undang yang dikuatkuasakan sebagaimana juga penguatkuasaan Undang-Undang perlindungan pengguna yang lain.

PEDOMAN UMUM PENGGUNAAN ISTILAH HALAL (CAC/GL 24-1997)

Codex Alimentarius Commission menyadari bahwa ada sedikit perbedaan pendapat tentang binatang yang diperbolehkan dan yang tidak diperbolehkan untuk dimakan serta tatacara penyembelihan sesuai dengan mazhab dalam Islam. Karena itu, Pedoman Umum ini dibuat untuk dapat diinterpretasikan oleh pemerintah di negara pengimport. Namun demikian, jaminan sertifikat yang diberikan oleh negara pengeksport, kecuali bila negara pengimpor memberikan alasan persyaratan lain yang khusus.

I. RUANG LINGKUP

- 1.1 Pedoman ini memberikan arahan tentang tindakan yang perlu dilakukan untuk penggunaan istilah halal dalam pelebelaan makanan.
- 1.2 Pedoman ini dipakai untuk penggunaan Istilah halal dan istilah ekivalen dalam klaim seperti yang didifinisikan dalam Standard Umum Pelebelaan Makanan yang dikemas dan termasuk penggunaannya dalam cap perdagangan, nama dagang dan nama Usaha
- 1.3 Pedoman ini dimaksudkan sebagai tambahan untuk Pedoman Umum Codex untuk Klaim dan tidak menghapus larangan apapun yang sudah ada.

2. DEFINISI

- 2.1 Makanan Halal adalah makanan yang diperbolehkan dalam hukum Islam dan perlu memenuhi persyaratan.... sebagai berikut:
 - 2.1.1 Tidak mengandung atau terdiri dari apapun yang dianggap melanggar hukum Islam.
 - 2.1.2 Tidak disiapkan, diolah, ditransportasikan atau disimpan sebelumnya dengan menggunakan peralatan atau fasilitas apapun yang tercemar oleh sesuatu yang dilarang oleh hukum Islam, dan
 - 2.1.3 Dalam proses persiapan, pengolahan transportasi atau penyimpanan tidak berkontak langsung dengan makanan yang tidak memenuhi 2.1.1 dan 2.1.2.
- 2.2 Disamping butir 2.1 di atas:
 - 2.2.1 Makanan halal boleh disiapkan, diproses atau disimpan pada tempat atau berbeda atau jalur yang sama dalam satu tempat produksi dimana makanan yang tidak dihalal dengan ketentuan bahwa tindakan-tindakan yang diperlukan diambil untuk mencegah kontak antara makanan halal dan tidak halal.
 - 2.2.2 Makanan halal dapat disiapkan, diolah, ditransportasikan atau disimpan dengan menggunakan fasilitas yang sebelumnya digunakan untuk makanan yang tidak halal dengan ketentuan bahwa prosedur pembersihan yang benar, sesuai dengan hukum Islam telah dilaksanakan.

3. KRITERIA UNTUK PENGGUNAAN ISTILAH HALAL

3.1 Makanan yang diperbolehkan hukum

Istilah halal digunakan untuk makanan yang dianggap secara hukum Islam diperbolehkan.

Dalam Hukum Islam, semua sumber makanan dibolehkan secara hukum kecuali sumber berikut ini, termasuk produk olehannya dan turunannya dianggap tidak sesuai hukum:

3.1.1 Makanan asal hewan

- a) babi dan babi hutan
- b) anjing, ular dan monyet
- c) hewan karnivora (pemakan daging) dengan cakar dan bertaring seperti singa, macan (harimau), beruang, dan hewan lain yang seumpamanya.
- d) burung pemangsa dengan cakar, burung bangkai dan burung-burung lain yang serupa.
- e) hama seperti tikus, kaki seribu, kalajengking dan lain-lain yang serupa.
- f) hewan yang dilarang untuk dibunuh seperti semut, lebah dan burung pelatuk.
- g) hewan yang dianggap menjijikan umumnya seperti kutu, lalat, belatung dan hewan lain seumpamanya.
- h) hewan yang hidup di darat dan di air seperti katak, buaya dan hewan lain yang seperti itu.
- i) bagal (mule, hasil persilangan antara kuda dan keledai, biasanya hewan ini steril) dan keledai (himar).
- j) semua hewan air yang beracun dan berbahaya.
- k) hewan lain apapun yang tidak disembelih sesuai hukum Islam.
- l) darah.

3.1.2 Makanan asal tumbuhan

Tanaman beracun dan berbahaya kecuali bila mana racun atau bahaya yang ada dapat dibuang selama proses pengolahan.

3.1.3 Minuman

- a) minuman beralkohol
- b) semua bentuk minuman yang beracun dan berbahaya

3.1.4 Bahan makanan tambahan

Semua bahan makanan tambahan yang terdapat dari yang disebutkan dalam butir 3.1.1, 3.1.2, dan 3.1.3.

3.2 Penyembelihan

Semua hewan darat yang dibolehkan secara hukum harus disembelih sesuai dengan hukum yang digariskan dalam Codex Recommended Code of Hygienic Practice for Fresh Meat dan dengan persyaratan sebagai berikut:

- 3.2.1 Penyembelih harus seorang muslim yang berakal sehat dan menguasai prosedur penyembelihan secara Islam dengan baik.
- 3.2.2 Hewan yang akan disembelih harus memenuhi persyaratan hukum Islam.
- 3.2.3 Hewan yang akan disembelih harus dalam keadaan hidup atau diperkirakan (dengan dilihat) hidup pada saat penyembelihan.
- 3.2.4 Mengucapkan “Bismillah” (dengan nama Allah) harus dinyatakan segera sebelum penyembelihan setiap hewan.

3.2.5 Peralatan penyembelihan harus tajam dan harus diangkat/terangkat dari hewan (tetap melekat pada tempat yang disembelih).

3.2.6 Proses penyembelihan harus memotong/memutus tenggorokan (*trachea*), kerongkongan (*oesophagus*) dan pembuluh arteri dan vena utama di bagian leher.

3.3 Penyiapan, pengolahan, pengemasan, transportasi dan penyimpanan

Semua makanan harus disiapkan, diolah, dikemas, ditransportasikan dan simpan sedemikian rupa sehingga sesuai dengan bagian 2.1 dan 2.2 di atas dan codex General Principle and Food Hygiene dan standar Codex lainnya yang sesuai.

4. PERSYARATAN PELABELAN TAMBAHAN

4.1 Bila ada klaim bahwa suatu makanan halal, kata halal atau istilah yang ekuivalen harus dicantumkan pada lebel.

4.2 Sesuai dengan Draft Revision of The Codex General Guidelines on Claims Halal harus tidak digunakan untuk halal yang dapat menimbulkan keraguan tentang keamanan dari makanan serupa atau klaim bahwa makanan halal lebih bernutrisi atau menyehatkan dibandingkan dengan makanan lain.

*) Disunting dari materi kuliah di ILIM Malaysia.

BAB II

KONSEP HALAL DAN HARAM DALAM ASPEK MAKANAN DAN BARANG GUNAAN ORANG ISLAM

Islam sangat mementingkan kebaikan dan kebersihan dalam semua aspek. Dari segi makanan dan barang gunaan, orang-orang Islam diperintahkan supaya memakan dan menggunakan bahan-bahan yang baik, suci dan bersih. Dalam Al-Qur'an terdapat banyak ayat yang memerintahkan hal tersebut, diantara lain dalam surat Al-Baqarah ayat 172 yang artinya :

"Wahai orang-orang yang beriman, makanlah dari benda-benda yang baik (yang halal) yang telah kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah jika betul kamu hanya beribadat kepada-Nya" (Al-Baqarah (1) : 172).

Kebersihan, kesucian dan baik atau buruk sesuatu makanan dan barang gunaan orang Islam senantiasa terkait dengan hukum halal atau haram. Oleh karena itu, umat Islam perlu mengetahui informasi yang jelas tentang halal dan haram dalam aspek makanan, minuman, obat, kosmetika, dan barang gunaan bagi orang-orang Islam.

1. Pengertian Halal dan Haram

Dari segi bahasa, pengertian halal ialah perkara atau perbuatan yang dibolehkan, diharuskan, diizinkan atau di benarkan syari'at Islam. Sedangkan haram ialah perkara atau perbuatan yang diharus atau tidak diperbolehkan oleh syari'at Islam.

Dalam Islam, istilah halal biasa digunakan terhadap sesuatu tindakan, percakapan, perbuatan, dan tingkah laku yang boleh dilakukan oleh Islam tanpa dikenakan dosa. Adapun haram adalah suatu perkara atau perbuatan yang telah ditetapkan oleh syari'at Islam agar tidak dilakukan oleh orang-orang Islam yang mukalaf, dan pelanggaran terhadap perkara tersebut adalah dikenakan dosa.

Dalam aspek makanan, minuman, obat, kosmetika, dan barang gunaan halal ialah makanan atau barang gunaan yang harus atau tidak larang untuk dimakan atau digunakan oleh orang-orang Islam. Sedangkan yang haram pula ialah makanan atau barang yang tidak diharuskan atau diizinkan (dilarang atau ditegah) untuk dimakan atau digunakan oleh orang Islam.

2. Pengertian Makanan Halal

"Makanan Halal" atau "MAKANAN ORANG ISLAM" atau makanan "DITANGGUNG HALAL" atau "HALAL" atau sebagainya bolehlah diartikan seperti berikut:

- a) Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- b) Tidaklah mengandungi apa-apa yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.
- c) Tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari benda-benda najis mengikut hukum syarak dan,

- d) Tidaklah dalam masa penyedia, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendaki perenggan (a), (b) atau (c) atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikuti hukum syarak.

3. Najis Mengikuti Hukum Syarak

Najis mengikut hukum syarak ialah :

- a) Benda itu sendiri najis dan ia tidak boleh disucikan seperti daging babi, darah dan bangkai.
- b) Benda suci yang terkena najis dan ia tidak boleh disucikan.
- c) Benda suci yang terkena najis dan ia boleh disucikan.

4. Sumber Makanan dan Minuman Halal.

4.1.Hewan

Hewan dibagi menjadi dua kelompok, yaitu :

- i). Hewan darat
- ii). Hewan air

4.1.1. Hewan Darat

Semua hewan darat halal dimakan, kecuali :

- a) Hewan yang tidak disembelih mengikuti hukum syarak.
- b) Babi
- c) Anjing
- d) Hewan yang bertaring yang digunakan untuk mencakar dan membunuh yaitu, hewan-hewan buas seperti harimau, beruang, gajah dan seumpamanya.

- e) Burung yang mempunyai kuku pencakar atau makan menyambar umpannya burung elang dan seumpamanya.
- f) Hewan-hewan yang diperintah oleh Islam membunuhnya yaitu seperti tikus, kala, burung elang, lipan dan seumpamanya.
- g) Hewan yang dilarang oleh Islam membunuhnya yaitu seperti semut, lebah, dan burung belatuk.
- h) Hewan yang dipandang jijik (keji) oleh umum, seperti kutu, lalat, seumpamanya.
- i) Hewan yang hidup di darat dan di air (dua alam) seperti katak. Buaya dan seumpamanya.

4.1.2 Hewan Air

Hewan air ialah hewan yang boleh hidup secara hakikinya di air saja. Hewan tersebut halal dan boleh dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesehatan manusia.

4.2. Tumbuh-tumbuhan

Semua jenis tumbuh-tumbuhan dan hasilnya adalah halal dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesehatan manusia.

4.4. Minuman

Semua air adalah halal diminum kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesehatan manusia dan yang bercampur dengan benda-benda yang najis.

5. Penyembelihan

Sesuatu penyembelihan hendaklah mengikuti peraturan berikut:

- i). Penyembelihan hendaknya dilakukan oleh orang Islam yang sempurna akal dan mengetahui rukun-rukun dan syarat-syarat sembelihan.
- ii). Hewan yang hendak disembelih mestilah hewan yang halal dimakan.
- iii). Hendaklah hewan itu masih hidup dalam keadaan biasa (hayat mustaqirrah).
- iv). Hendaklah memutuskan hulqum (saluran pernapasan), mari' (saluran makanan, minuman) dan,
- v). Alat penyembelihan mestilah tajam dan tidak terdiri dari tulang, kuku atau gigi.

6. Hidangan dan Penyimpanan

Semua bahan halal yang disimpan, dipamer dan dihidang hendaklah diasingkan dalam setiap keadaan diantara yang halal dan tidak halal untuk menghindarkan percampuran dan terkena najis. Diantara bahan halal dan tidak halal.

7. Pemprosesan makanan dan masakan

Semua makanan yang telah diproses adalah halal sekiranya bahan-bahan ramuannya halal dan pemprosesan adalah bersih dari najis seperti berikut:

- i). Tidaklah terdiri dari atau mengandung apa-apa bagian atau benda dari hewan yang bagi orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikuti hukum syarak.
- ii). Tidaklah mengandung apa-apa benda yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak sedikit atau banyak, seperti minyak babi, lemak dari bangkai, jenis-jenis arak dan lain-lain.
- iii). Tidaklah disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari apa-apa benda najis mengikut hukum syarak, seperti alat pemotong, tempat, kualiti, sudu, periuk, dan lain-lain.
- iv). Tidaklah dalam masa menyediakan memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (i), (ii) atau (iii) atau apa-apa benda yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak.

8. Kebersihan

Kebersihan amatlah dititikberatkan oleh Islam dan lainnya meliputi aspek-aspek kebersihan diri, pakaian, peralatan dan kawasan tempat pemprosesan atau membuat makanan.

Tujuannya ialah untuk menjamin bahwa makanan yang dihasilkan adalah suci dan tidak membahayakan kesehatan manusia.

Kebersihan dapat diartikan sebagai bebas dari najis, kotoran benda-benda haram dan tidak suci disisi hukum syarak. Beberapa aspek yang ditekankan diantaranya :

- a) Premis pembuatan, penyediaan dan penjualan makanan dan minuman perlulah bersih dan bebas daripada gejala-gejala yang boleh membawa kepada kemudharatan seperti lalat, tikus, lipas, cicak dan seumpamanya.
- b) Pekerja-pekerja di kilang perusahaan makanan mestilah sehat, berpakaian kemas dan bersih untuk menggalak dari gejala kekotoran.
- c) Peralatan yang digunakan hendaklah dibasuh dan dicuci setiap hari dengan seberapa kerap yang boleh untuk menjamin kebersihan .
- d) Tandas dan biliknya mestilah dibersihkan dari masa kemasa kerana ianya adalah puncak kekotoran.

9. Bahan Gunaan

Bagi maksud garis panduan ini, bahan gunaan boleh dibahagikan kepada dua kategori :

- a) Kosmetik
Bahan kosmetik yang diperbuat dari tumbuhan dan bahan kimia adalah boleh digunakan kecuali yang beracun dan membahayakan kesehatan. Bahan kosmetik yang duat dari sumber hewan yang halal dan tidak najis adalah juga boleh digunakan.
- b) Pakaian dan alatan.
Bahan pakian dan alatan yang diperbuat dari tumbuhan, bulu, kecuali bulu babi dan anjing, tulang hewan yang halal dimakan dagingnya dan kulit hewan yang boleh yang telah diawet (tanning) kecuali kulit babi dan anjing boleh digunakan.

- i). Tidaklah terdiri dari atau mengandung apa-apa bagian atau benda dari hewan yang bagi orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikuti hukum syarak.
- ii). Tidaklah mengandung apa-apa benda yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak sedikit atau banyak, seperti minyak babi, lemak dari bangkai, jenis-jenis arak dan lain-lain.
- iii). Tidaklah disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari apa-apa benda najis mengikut hukum syarak, seperti alat pemotong, tempat, kuili, sudu, periuk, dan lain-lain.
- iv). Tidaklah dalam masa menyediakan memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (i), (ii) atau (iii) atau apa-apa benda yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak.

8. Kebersihan

Kebersihan amatlah dititikberatkan oleh Islam dan lainnya meliputi aspek-aspek kebersihan diri, pakaian, peralatan dan kawasan tempat pemprosesan atau membuat makanan.

Tujuannya ialah untuk menjamin bahwa makanan yang dihasilkan adalah suci dan tidak membahayakan kesehatan manusia.

Kebersihan dapat diartikan sebagai bebas dari najis, kotoran benda-benda haram dan tidak suci disisi hukum syarak. Beberapa aspek yang ditekankan diantaranya :

- a) Premis pembuatan, penyediaan dan penjualan makanan dan minuman perlulah bersih dan bebas daripada gejala-gejala yang boleh membawa kepada kemudharatan seperti lalat, tikus, lipas, cicak dan seumpamanya.
- b) Pekerja-pekerja di kilang perusahaan makanan mestilah sehat, berpakaian kemas dan bersih untuk menggalak dari gejala kekotoran.
- c) Peralatan yang digunakan hendaklah dibasuh dan dicuci setiap hari dengan seberapa kerap yang boleh untuk menjamin kebersihan .
- d) Tandas dan biliknya mestilah dibersihkan dari masa kemasa kerana ianya adalah puncak kekotoran.

9. Bahan Gunaan

Bagi maksud garis panduan ini, bahan gunaan boleh dibahagikan kepada dua kategori :

- a) Kosmetik
Bahan kosmetik yang diperbuat dari tumbuhan dan bahan kimia adalah boleh digunakan kecuali yang beracun dan membahayakan kesehatan. Bahan kosmetik yang duat dari sumber hewan yang halal dan tidak najis adalah juga boleh digunakan.
- b) Pakaian dan alatan.
Bahan pakian dan alatan yang diperbuat dari tumbuhan, bulu, kecuali bulu babi dan anjing, tulang hewan yang halal dimakan dagingnya dan kulit hewan yang boleh yang telah diawet (tanning) kecuali kulit babi dan anjing boleh digunakan.

10. Tanda Halal

Penggunaan petunjuk "HALAL", "DITANGGUNG HALAL" atau apa-apa perbahaasan yang boleh membawa arti bahwa orang Islam boleh memakan atau meminum dan menggunakannya akan menunjukkan keseluruhan hasil keluaran premis pembuatan, penyediaan dan penjualan adalah halal untuk orang Islam.

Penggunaan petunjuk yang menandakan sesuatu hasil pengeluaran itu halal adalah tertakluk di bawah perintah perihal dagangan (penggunaan perbahaasan "HALAL") 1975 dan perintah dagangan (penandaan makanan) 1975.

*) Disunting dari kuliah Tn. Hj. Md. Zaki b.Hj. Ab. Manan

BAB III BIOTEKNOLOGI DALAM MAKANAN DAN MINUMAN¹⁾

1. TUJUAN

Kertas ini dikemukakan untuk mendapat pandangan dan pertimbangan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majelis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia terhadap hukum ke atas makanan atau barangan yang diproses secara bioteknologi.

2. LATAR BELAKANG

- 2.1. Unit Kawalan Mutu Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia meminta Jabatan Kemajuan Islam Malaysia menentukan hukum kaedah bioteknologi digunakan dalam makanan dan minuman dan seterusnya menimbang keperluan pelabelan makanan dan minuman hasil kaedah bioteknologi. (Lihat lampiran A).
- 2.2. Taklimat oleh Puan Mariam Abdul Latif dan Kementerian Kesihatan Malaysia dan Dr. Suhaimi Napis dari Universiti Putra Malaysia berdasarkan kertas yang dibuat oleh Amerika Syarikat bahwa 6 hingga 8 tahun akan datang, pelabelan makanan dan minuman yang melalui proses kaedah bioteknologi akan menjadi piawai dunia.
- 2.3. Penentuan standard Makanan dilakukan oleh CODEX, iaitu sebuah organisasi yang melihat standard atau panduan yang digabungkan di antara Foods Association Organisation (FAO) dan World

Health of Organization (WHO). Tujuan Food Code ialah untuk kesihatan Pengguna dan untuk mengawal perdagangan antara bangsa tentang makanan.

3. PENGERTIAN

Bioteknologi ialah satu proses menggunakan sel organisma samada sel-sel bakteria, tumbuhan atau haiwan untuk menghasilkan sesuatu hasilan (produk) atau perkhidmatan.

4. PROSES

- 4.1. Semua makhluk Allah samada manusia, binatang, mikro organisma, bakteria ataupun kulat semuanya mempunyai sel dan di tengah-tengah sel itu terdapat nukleus. Di dalam nukleus ini ada terdapat kromosom, dan seterusnya di dalam kromosom itu pula ada asid Deoksiribonukleik (deoxy-ribonucleic Acid (DNA)). Keadaan semula jadi bahan DNA ini adalah terdiri dari rangkaian nukleotida yang mana ianya adalah mempunyai empat jenis iaitu Adenin, Guanin, Sitosin dan Taimin (disingkatkan sebagai A, G, C, T). Rangkaian atau maklumat genetik ini akan disalin dan seterusnya diterjemah untuk menjadi Protin.
- 4.2. DNA adalah satu rangkaian asid deoxy-ribonukleotida, iaitu apa yang dipanggil nukleotida-nukleotida A, G, C dan T. A ialah Adenine, G ialah Guanine, C ialah Cytosine dan T ialah Thymine, Oleh itu kombinasi dari keempat-empat A, C, T, dan G inilah yang dijadikan rangkaian DNA dan seterusnya yang disalin menjadi protin. Protin adalah asas kehidupan kita, samada air mata, darah ataupun daging kite kesemua itu adalah

berasaskan atau mengandungi protin. Semua makhluk Allah menghendaki protin untuk hidup; samada protin untuk pembinean kulit, kelongsong bakteria dan hasilan-hasilan fisiologikal yang lain.

- 4.3. Allah yang Maha berkuasa telah menjadikan sistem maklumat genetik DNA ini sebagai suatu sistem yang universal ataupun sejagat. Mekanisma dimana rangkaian DNA ini disalin dan seterusnya diterjemah kepada protin atau rangkaian Asid Amino hanyalah berdasarkan kod-kod genetik A, C, T, G inilah sahaja; tidak kira samada makhluk Allah itu adalah satu bakteria, kulat, tumbuhan, binatang ataupun manusia. Kesemuanya menggunakan kaedah atau sistem maklumat genetik DNA yang SAMA atau universal.
- 4.4. Persoalannya bagaimanakah kite dapat menggunakan sistem ini untuk kita dapat memanfaatkan teknologi yang memang telah sedia ada. Pada masa kini saintis telah memahami bagaimana hendak mengolah ataupun memotong cebisan-cebisan DNA untuk ditukar dan dipindahkan dari satu organisma ke dalam organisma lain. Umpamanya daripada Bakteria cebisan DNA boleh dimasukkan ke dalam pokok dan daripada pokok boleh dimasukkan kepada bakteria, dan daripada haiwan boleh dimasukkan kepada bakteria atau sebaliknya.
- 4.5. Para Saintis telah menemui cara di mana DNA yang berlainan asal usul dapat dicantumkan dan menghasilkan protin yang serupa dengan yang asal. Contohnya kalau protin yang ada pada protin dalam air mata dimasukkan kepada pokok maka Pokok juga akan menghasiikan protin dalam air mata semata-

mata kerana kod A, C, T, dan G yang SAMA dan sistem maklumat genetik adalah universal.

- 4.6. Persoalannya sekarang adalah bagaimana pula jika teknologi maklumat genetik serta pemindahannya ini diambil daripada binatang yang tidak halal dan dimasukkan kepada bakteria. Maka apa yang berlaku adalah dimana hasilan yang pertama adalah salinan DNA atau *gen* binatang tersebut. Tetapi dalam masa 2 minit bakteria sudah bertukar ganti dan membiak berganda-ganda; seterusnya akan mengeluarkan salinan-salinan DNA atau *gen-gen* baru. Pengolahan ini adalah sesuatu yang PERLU dilakukan dalam proses pemindahan maklumat genetik atau lebih dikenali dengan teknologi DNA rekombinan dimana DNA atau *gen* dapat dipindahkan dari satu organisma kesatu organisma yang lainnya. Umpamanya, bakteria ini hanyalah digunakan untuk menjadi hos atau perumah iaitu penempatan sementara cebisan-cebisan DNA atau *gen-gen* yang berada dalam bakteria itu. Seterusnya, cebisan-cebisan DNA atau *gen-gen* itu pula boleh dipindahkan pula ke dalam pokok atau manusia.

Ape yang teramat penting di sini adalah pemahaman tentang penggunaan bakteria sebagai sel perantara atau hos atau perumah yang menjadi penempatan sementara cebisan DNA atau *gen* yang ingin dipindahkan ke satu organisma lain ini. Ini bermakna walaupun pada asalnya cebisan DNA atau *gen* yang dipindahkan itu adalah dari makhluk Allah yang tidak halal, pemindahannya dalam sel bakteria sebagai hos perantara menyebabkan cebisan DNA atau *gen* yang asal itu disalin semula dan yang asal itu dibuang selepas beberapa minit bakteria tersebut membiak.

5 KESAN

Proses bioteknologi dalam makanan & minuman tidak memberi apa-apa kesan sampingan malah ia dapat menghasilkan sesuatu hasil dengan lebih canggih dan bermutu.

6. ASAS-ASAS PERTIMBANGAN

- 6.1. Pada prinsipnya setiap apa juga makanan atau minuman yang asalnya daripada haram adalah haram.
- 6.2. Segala makanan yang halal yang diproses secara bioteknologi dan yang tidak diketahui asal usulnya adalah harus. Ini berdasarkan kepada nash-nash dan kaedah-kaedah Fiqhiyah seperti berikut;
 - a) Allah SWT tidak mau menyusahkan penganut agamanya dalam urusan agama seperti firmanNya Islam surah al-Hajj ayat 78:

... وَمَا جَعَلَ عَلَيْكُمْ فِي الدِّينِ مِنْ حَرَجٍ .

Bermaksud:

".... Dan keberatan Ia tidak menjadikan kamu menanggung sesuatu dan susah payah dalam perkara agama...."

- (b) Dan dalam Surah al-Baqarah ayat 185:

يُرِيدُ اللَّهُ بِكُمْ الْيُسْرَ وَلَا يُرِيدُ بِكُمُ الْعُسْرَ .

Bermaksud

".... Allah menghendaki kamu beroleh kemudahan, dan Ia tidak menghendaki kamu menanggung kesukaran ..."

c) Kaedah-kaedah fekah juga menyebut:

أَلَا مَبْلُ فِي الْأَشْيَاءِ إِلَّا يَاحَةً.

"Asal bagi sesuatu boleh"

نَحْنُ نَحْكُمُ بِالظَّاهِرِ.

"Kita menghukum berdasarkan yang zahir."

الْمَشَقَّةُ تَجْلِبُ التَّيْسِيرَ.

"Kesukaran mendatangkan kesenangan,"

الرَّخْمُ لَا تَنَاطُ بِالْعَاصِي.

"Kemudahan tidak boleh dihubungkan dengan maksiat."

أَلَا مَرُ إِذَا ضَاقَ اتَّسَعَ.

"Sesuatu perkara bila sempit menjadi luas."

تَغْيُرُ الْأَحْكَامُ بِتَغْيِيرِ الْأَزْمَانِ.

"Perubahan hukum disebabkan perubahan masa."

7. KESIMPULAN

- 7.1. Berdasarkan nas-nas dan sandaran-sandaran di atas dapat disimpulkan bahwa makanan dan barangan yang diproses secara bioteknologi adalah harus mengikut kaedah hukum syarak dengan syarat asal makanan dan minuman atau barangan adalah halal.
- 7.2. Saintis Islam wajib terus berusaha membuat kajian dan memberi penjelasan tentang bahan-bahan yang terlambat dan yang digunakan di dalam proses penghasilan bioteknologi supaya masyarakat Islam dapat menggunakan sumber-makanan tanpa was-was.

*) Disunting dari kuliah Dr. Suhaimi Napis.

BAB IV
MENGHARMONIKAN
KEFAHAMAN MENGENAI "GM FOOD")

1. PENGENALAN

- Penggunaan agen biologi dalam satu proses dengan bantuan teknologi untuk menghasilkan produk atau penghidmatan.
- Contoh : Tempe, Budu, Cincalok, Pekasam, Kicap.
- Bukan satu bidang yang baru.

SEL : Blok Asas Kehidupan

- Sel Tunggal -
 - * Bacteria, Yis, dll.
- Multi Sel (Gabungan Sel) -
 - * Manusia, Hewan, Tumbuhan, Fungi, dll.
- Sel adalah blok asas kehidupan.
 - * Tertakluk pada konsep penggunaan kodon.
- Sel mempunyai nukleus.
- Nukleus mengandungi DNA (maklumat genetik).

SEL : Blok Asas Kehidupan

- Setiap Sel mempunyai nukleus.
- Nukleus mengandungi DNA (maklumat genetik).
- DNA mengandungi gen.
- DNA adalah rantai asid deoksiribonukleotida.
Terbina dari 4 jenis nukleotida iaitu:
Adenine (A), Guanine (G), Thymine, dan Cytosine (C).

SEL : Blok Asas Kehidupan



TEKNOLOGI DNA REKOMBINAN

- Sintesis Protein - DNA ke RNA ke Protein.
- Konsep Kod Genetik Sejagat (Universal).
 - * Tertakluk kepada konsep penggunaan kodon.
- 4 Abjad (A, G, C dan T) untuk mengeja perkataan (kodon) yang membentuk ayat (gen) yang boleh dipahami semua.
- 4 Maklumat digunakan untuk mensintesis protein untuk membentuk komponen sel yang tunggal atau bergabung untuk menjadi suatu makhluk.

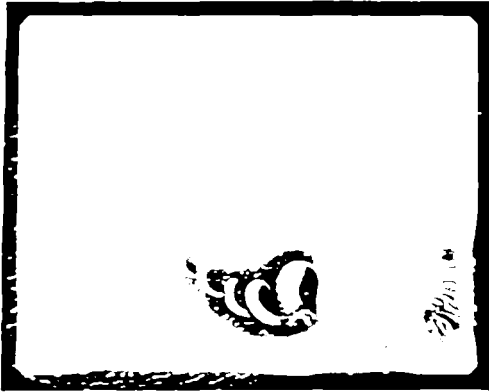
DNA (DeoxyriboNucleic Acid)

- DNA boleh dipotong, cebisan ditukar pindah, dan disambung semula dan berfungsi seperti asal.
- Penderma DNA dan penerima DNA (Perumah atau Host).
- DNA adalah DNA adalah DNA.
- Perpindahan DNA antara organisma makhluk, Kumpulan ("Kingdom").

Pengklonan (Cloning)

- Dua jenis pengklonan

Molekul DNA

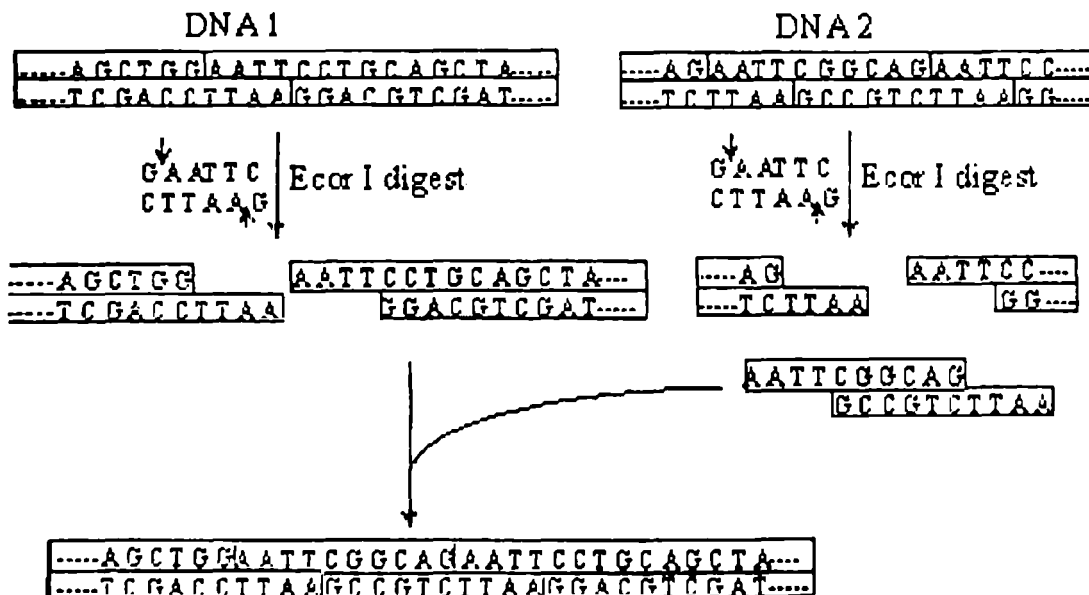


Individu



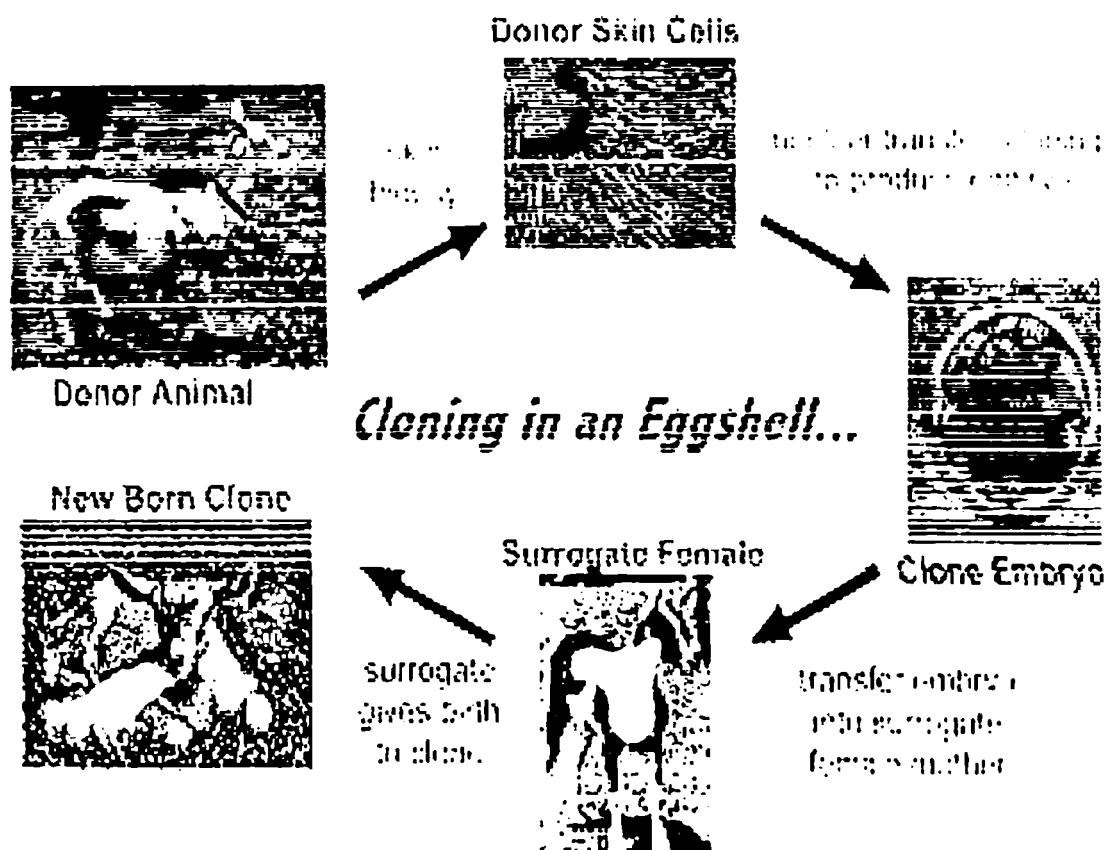
Pemotongan dan penyitaan DNA menggunakan enzim pembatas dan ligase : DNA dari satu hidupan kepada hidupan yang lain:

Recombining DNA requires the use of endonucleases:



Pengklonan Individu

Tiada percampuran maklumat genetik - propagasi secara asexual daripada satu sel individu.



Pemindahan Gen Antara Jenis/Makhluk

- Organisma Transgenik - menerima secebis DNA asing (gen) dari organisma lain
- Gen Haiwan dipindahkan ke Tumbuhan menjadi Tumbuhan Taransgenik
- Gen manusia dipindahkan ke haiwan menjadi haiwan transgenik
- Gen yang dipindahkan akan mengkodkan protein yang sama seperti asal dan berfungsi seperti asal

Teknologi DNA Rekombinan dalam Pengeluaran Hasil Makanan

- Dua kategori penggunaan :
 - * Penggunaan (memakan) secara tidak langsung hasilan gen (enzim atau kultur pemula yang dihasilkan dari DNA rekombinan) sebagai bahan utama (ingredient) atau bahan penambah (food additives), atau bahan sampingan.
 - * Penggunaan (memakan) terus hasilan makanan dari organisma trasgenik itu sendiri (tomato transgenik) atau yang menjadi sebahagian dari makanan (yis transgenik dalam roti).

Penggunaan secara tidak langsung

- Enzim dan kultur pemula (ibu roti, ragi, dll) digunakan untuk menghasilkan roti dan keju.
 - * Pancreatinin, trysin, chymotrypsin, dari organ limpa
 - * Pepsin dan rennet (untuk pembuatan keju) dari mukosa perut anak lembu (calf stomach mucosa)
 - * Enzim Tumbuhan: bromelain dari nenas dan papain dari betik; enzim dari pokok kesinai untuk pembekuan susu (dadeh)

Enzim dan Bahan Penambah Makanan (‘food additives’)

- Pemekat/Gel - gelatin haiwan, juga dari rumpai laut, gam tumbuhan, dan kanji
- Pembaur (emulsifiers) dan agen pembasah (wetting agent) - mono- dan di-gliserida dari tumbuhan (sawit) atau lemak haiwan.
- Perasa dan pewarna -mononatrium glutamat (‘aji-no-moto’) dari sumber tumbuhan
- Halal jika enzim/bahan penambah adalah dari haiwan yang halal dimakan dan disembelih

Apa itu GM Food ?

- GM food - “Genetically Modified Food”
- Bahan makanan yang mengandung bahan genetik asing
- Dihasilkan melalui proses penyelitan gen asing ke dalam tumbuhan, haiwan, mikroorganisma untuk mendapat ciri yang dikendaki
- Teknologi kejuruteraan genetik melibatkan pertukaran gen antara spesies berlainan yang tidak boleh berlaku secara semula - jadi

Menghasilkan Tumbuhan Transgenik

Produk GM Food

- * 'Golden rice' yang dihasilkan mengandung beta karotin dan zat besi diperkenalkan untuk mengatasi masalah kekurangan vitamin A khususnya di negara dunia ketiga (buta pada kanak-kanak dan kekurangan darah bagi ibu-ibu yang mengandung).
- * 'Roundup Ready Soybean' yang dirintang terhadap racun rumpai juga mempunyai biji benih GM yang mengandung gen 'terminator'.
- * Beberapa variasi jagung dan kentang yang telah diubah genetiknya mampu menghasilkan racun serangga sendiri.
- * 'Catfish' yang ditambah gen daripada ikan salmon, ikan kaloi dan 'zebra fish' membesar 60% lebih cepat berbanding ikan normal.
- * Pada tahun 1990-an, penggunaan tanaman GM telah meningkat di Amerika Utara

1995 - 2.8 million hektar

1998 - 28 mill. Hektar

2001 - 56 mill. Hektar



- * Pada tahun 2000 di Amerika Syarikat, lebih kurang 20% jagung, 50% kacang soya, dan 75% kapas telah diubahsuakan gennya supaya rintang terhadap serangga perosak dan racun rumpai

Toleransi Terhadap Racun Serangga

- * Bt-toxin (Bt - *Bacillus thuringiensis* bakteria yang menghasilkan toksin terhadap serangga perosak tertentu.
- * Sesetengah tumbuhan telah diubahsuai untuk menghasilkan toksin rintang serangga
- * Melindungi tumbuhan daripada serangga perosak
"GM plant" yang rintang terhadap serangga perosak dan rumpai mengurangkan penggunaan racun rumpai dan racun serangga.



Rintang Terhadap Racun Rumpai

"Broad-spectrum herbicides" membunuh semua tanaman.

- Setelah variasi tanaman telah dimanipulasi supaya rintang kepada racun rumpai;
- Protein baru yang boleh menyahtoksikan racun rumpai, atau,
- Protein yang terdapat dalam tumbuhan yang dijadikan sasaran racun rumpai digantikan dengan protein baru yang tidak terjejas dengan racun rumpai tersebut.



Produk GM Food Masa Hadapan

Membantu menghalangi penyakit mengurangkan toksin.



- * GM Food sebagai vaksin yang boleh dimakan.
- * Mengurangi alergi dalam makanan.

Soalan Nilai Sejuta !

- Bagaimana kalau enzim/bahan penambah dapat dihasilkan dari teknologi DNA rekombinan ?
- Bagaimana kalau gen dari haiwan dalam tumbuhan transgenik ?

Isu-Isu Utama

- **Pemindahan Gen Terus atau Pemindahan Maklumat Genetik ?**
- Imbasan teknologi rekombinan dan cara penghasilan tumbuhan transgenik.
 - * analogi pemindahan dokumen menggunakan disket.
- Gen yang mengkodkan enzim dimasukkan ke dalam bakteria/yis dan seterusnya menghasilkan enzim untuk hasilan makanan.

Isu-Isu untuk Perbincangan Berterusan

- Tidak ada bahan dari haiwan asal.
- Tidak mengubah keadaan asal tumbuhan.
- Terdapat banyak gen yang serupa dari segi fungsinya dalam tumbuhan, haiwan dan organisma lain.

*) Disunting dari kuliah Dr. Suhaimi Napis.

BAB V

RAMUAN MAKANAN DAN MASALAH HALAL/ HARAMNYA

KANDUNGAN :

1. Perundangan di Malaysia
2. Penjelasan halal/haram mengikut JAKIM
3. Bahan utama
4. Bahan aditif makanan

1. Perundangan di Malaysia

Akta Perihal Dagangan 1972

- Perintah Perihal Dagangan (penggunaan Perkataan 'HALAL'), 1975
- Perintah ini menyebut :
 - Tentang syarat-syarat (apa yang diperlukan)
 - Tentang Hukum Syarak
 - Tentang perkataan lain serta gambar, simbol dsbnya

Akta Makanan 1983 Peraturan-Peraturan Makanan 1985

- Perkara 11c
 - Jika mengandungi daging lembu atau daging babi atau terbitannya atau lemak babi, suatu pernyataan tentang adanya.... Dalam bentuk "MENGANDUNGI"
- Perkara 11d
 - Jika mengandungi alkohol tambahan, suatu pernyataan tentang adanya.... Dalam bentuk "MENGANDUNGI ALKOHOL"

Jakim – PENGGUNAAN LOGO
LOGO PENGESAHAN HALAL



KUASA-KUASA KERAJAAN TEMPATAN

- Dewan Bandaraya Kuala Lumpur
 - Majlis Perbandaran Seremban
 - Majlis Daerah Kuala Pilah
2. Penjelasan Halal/Haram mengikut JAKIM

JAKIM-garis panduan Halal

- Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang

Islam dilarang oleh Hukum Syarak memakannya atau tidak disembelih mengikut Hukum Syarak.

- Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut Hukum Syarak.
- Tidak disedia, diproses, dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari benda-benda najis mengikut Hukum Syarak.
- Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak seperti diatas atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut Hukum Syarak.

MENGIKUT IMAM SYAFI'I, PERKARA NAJIS IALAH:

- Ajing dan babi
- Bangkai, kecuali ikan dan belalang
- Binatang yang dipandang jijik
- Binatang yang bertaring
- Binatang yang mempunyai kuku pencakar yang makan secara menangkap atau menyambar
- Semua jenis tahi, air kencing, uri, dan darah, kecuali hati dan limpa
- Semua jenis minuman yang memabukkan
- Semua jenis tumbuhan yang memabukkan atau mendatangkan bahaya
- Binatang yang disuruh oleh Islam membunuhnya
- Binatang yang dilarang oleh Islam membunuhnya
- Daging yang dipotong dari binatang yang masih hidup
- Binatang yang mempunyai racun dan mudarat apabila dimakannya
- Binatang yang hidup dua alam

3. Bahan Utama

DAGING :

- Jelas
- Babi dan anjing ?
- Lain-lain daging dari binatang haram ?
- Daging binatang halal – sembelih ?

DARAH :

- Jelas
- Makanan di Malaysia kebiasaannya tidak mengandungi darah sebagai ramuan
- Di UK – black pudding mengandungi darah sebagai ramuan

LEMAK DAN MINYAK HAIWAN :

- Banyak kegunaan
- Masalah – kompleks
- Pemprosesan mengubah ciri fizikal
- Fractionation, hydrogenation tidak melibatkan lemak lain
- Inter-esterification melibatkan 2 atau lebih minyak

DEFINISI ADITIF MAKANAN (2):

Aditif makanan bermakna apa-apa bahan yang sengaja dimasukkan ke dalam makanan dalam jumlah yang kecil untuk mendapatkan ciri-ciri yang diperlukan seperti daya simpan, tekstur, kelikatan, kepekatan, rupa, warna, rasa atau mempunyai fungsi tertentu semasa pembuatan, pemprosesan, pembungkusan, pengangkutan atau penyimpanan. Ianya menjadi sebahagian makanan tersebut.

PEWARNA MAKANAN

- Untuk memberi warna kepada makanan
- Semula jadi dan sintetik
- Kebanyakan bukan dari haiwan
- Chocineal red adalah dari serangga
- FD&C Red No. 1 (Erythrosine) dan Blau No.1 (Brillant blue) menggunakan etil alkohol sebagai pelarut

4. Bahan Aditif Makanan (Bahan Tambah Makanan)

DEFINISI ADITIF MAKANAN (2)

Aditif makanan bermakna apa-apa bahan yang sengaja dimasukkan ke dalam makanan dalam jumlah yang kecil untuk mendapatkan ciri-ciri yang diperlukan seperti daya simpan, tekstur, kelikatan, kepekatan, rupa, warna, rasa atau mempunyai fungsi tertentu semasa pembuatan, pemprosesan, pembungkusan, pengangkutan atau penyimpanan. Ianya menjadi sebahagian makanan tersebut.

- Minyak boleh dicampur antara satu dengan lain untuk mendapatkan sesuatu ciri
- Campuran minyak sayuran dengan lemak haiwan kerap berlaku
- Campuran juga kerap berubah mengikut harga pasaran bahan mentah

TULANG HAIWAN :

- Tulang sebagai ramuan masakan adalah jelas
- TETAPI tulang boleh dijadikan 'activated carbon' untuk tujuan penurasan, penjernihan
- Misalnya penjernihan gula, perisa monosodium glutamate

PERISA MAKANAN :

- Untuk mendapatkan citarasa tertentu bagi makanan
- Dari tumbuhan, haiwan, mikrobiologi atau sintetik
- Penggunaan etil alkohol sebagai pelarut sangat berleluasa, tetapi ada juga penggunaan kimia lain tetapi amat berkekurangan

ENZIM :

- Untuk tindakbalas tertentu dalam makanan
- Dari haiwan, tumbuhan atau mikrobiologi
- Mikrobiologi boleh gunakan mikrob yang telah dimasukkan bahan genetik dari haiwan
- Pankreatin, tripsin, chymotripsin, lipase adalah dari pancrease
- Pepsin dan rennin/rennet (lemak anak binatang yang masih dalam kandungan yang induknya telah mati) untuk keju adalah dari mukosa perut
- Rennilase untuk keju adalah dari mikrobiologi
- Katalase adalah dari limpa
- Fisin adalah dari getah buah zaitun
- Bromelain adalah dari buah nenas
- Papain adalah dari buah betik
- TETAPI mereka mempunyai fungsi berlainan
- Enzim dari binatang halal perlu disembelih mengikut Islam

PEMEKAT, PENSTABIL :

- Untuk memekat, menstabil, mengikat
- Gelatin adalah dari haiwan, selalunya lembu atau babi
- Kanji, termasuk kanji terubahsuai, semuanya adalah dari tumbuhan

- Gam (arab, guar, karaya, kacang locust, tragacanth, ghatti, larch, psyllum, kuinc) adalah dari tumbuhan
- Algin, agar, alginate, furcellaran, carrageenan adalah dari tumbuhan laut
- Pektin adalah dari tumbuhan (contoh: epal)

PENGEMULSI :

- Untuk mengemulsi (mengizinkan air bercampur dengan minyak tanpa pemisah), membasahkan permukaan
- Kebanyakannya diperbuat asalnya dari minyak dan lemak; diubahsuai selanjutnya
- Sama ada lemak haiwan atau minyak tumbuhan
- Contoh : gliserol monostearat dari minyak kelapa sawit atau lemak lembu atau lemak babi
- Dibawah EU, ada sistem nombor untuk membezakan jenis pengemulsi TETAPI tidak boleh bezakan sumbernya, iaitu sama ada dari haiwan atau tumbuhan
- Oleh itu, walaupun nombor EU sama tetapi satu mungkin halal yang satu lagi haram

ALKOHOL :

- Ada kekeliruan disini
- Alkohol yang 'asal' dan yang memabukkan ialah etil alkohol
- Tetapi dari segi istilah sains, ada juga bahan lain yang digulungkan sebagai alkohol tetapi tidak memabukkan seperti gliserol, sorbitol, manitol (yang mempunyai kumpulan kimia)'-OH'). Ia di beri nama polyhydric alkohol. Polyhydric alkohol bukan etil alkohol yang memabukkan

- **AKAN TETAPI**, halal atau haram bergantung kepada sumber asalnya
- **MISALNYA** : gliserol – boleh dibuat dari minyak sayuran atau lemak haiwan
- Dari segi nama :
- Sorbitol, sejenis polyhidric alcohol, juga di panggil sugar alcohol
- Supaya tidak mengeliurkan umat Islam, dicadang gunakan nama sorbitol pada pembungkusan
- Fungsi:
- Sorbitol – sebagai pemanis bukan gula
- Gliserol - untuk engawal kelikatan

VITAMIN :

- Untuk memperkaya tahap vitamin di dalam makanan
- Dari tumbuhan, haiwan atau sintetik
- Contoh : niacin, thiamine, riboflavin, folic acid, biotin, vitamin A palmitate, vitamin D3, ascorbic acid tocopherol,

MINERAL :

- Untuk memperkaya tahap mineral di dalam makanan
- Dari tumbuhan, haiwan
- Contoh : reduced iron, calcium phosphate, calcum panthothenate, ferric orthophosphate, zinc oxide, potassium iodide

PROTEIN DAN ASID AMINO

- Untuk memperkaya tahap protein dan asid amino di dalam makanan

- Asid amino adalah rangkaian yang menjadi protein
- Dari tumbuhan, haiwan

CONTOH-CONTOH RAMUAN :

- ❖ MC CORMICK ORIGINAL CHILI SEASONING
Cili , rempah lain, tepung gandum yang diperkaya (niasin, zat besi, theamin monostearat, riboflavin dan asid folik), bawang, garam dan bawang putih.
- ❖ OWL INSTANT ICE LEMON TEA
Teh segera, vitamin C, persia lemon, asid sitrik, gula.
- ❖ OWL CAFÉ XO KOPI SEGARA Arabica dan krimer bukan-dairy.
- ❖ COFFEEMATE NON DAIRY CREAMER
Sirap glukosa, minyak sayuran, sodium caseinate, pengemulsian yang dibenarkan, dipotassium phosphate, sodium alumino silicate, perisa tiruan, pewarna tiruan.
- ❖ ULTRA CUBE EASYSTOCK BEEF FLAVOUR
Garam laut, tepung beras, minyak sayuran terhidrogenat, gula, ekstrak yis, perisa sayuran semula jadi, bawang kering, serbuk bawang putih & daun sadri, karamel. 100% VEGETABLE BASE
No animal content
- ❖ NESTLE MILO MINUMAN YANG DIPERKAYA
Ekstrak malt, susu tepung skim, gula, koko, minyak kelapa sawit, mineral, vitamin, vanilin.

- ❖ **NESPRAY SUSU TEPUNG PENUH KRIM**
Pepejal susu tanpa lemak, lemak susu, vitamin, mineral. Mengandung kondisioner makanan (lesitin soya) yang di benarkan.
- ❖ **LEAN BODY HI-PROTEIN MEAL REPLACEMENT BAR**
Whey protein, milk chocolate coating (sugar, palm kernel oil, non-fat milk cocoa, dextrose, soy lecithin, natural flavor), gelatin, glycerine, water, starch, locust bean gum, folic acid, biotin Vitamin A palmitate, vitamin D3, dextrose, pectin.
- ❖ **OPTI-PROTEIN MEAL HIGH PROTEIN NUTRITION BAR**
Corn syrup, protein blend (soy protein, whey protein, calcium caseinate), youghurt coating (sugar, palm kernel oil, non-fat milk solids, skim milk, cultured yoghurt), soy nugget, maltodextrin, glycerol, lecithin, vitamin, mineral.
- ❖ **MYOPLEX LOW CARB BLUEBERRY NUTRITION BAR**
Protein blend (calcium caseinate, hydrolised gelatin, whey protein, soy protein, glycerine, oligofructose, water, casein, maltitol, palm & palm kernel oil, natural flavor, canola oil, monoglyceride, licorice root extract, vitamin and mineral.

BAB VI

RAMUAN MAKANAN DAN MASALAH PENGGUNAANNYA DARI SEGI HALAL HARAM DI DALAM MAKANAN ORANG ISLAM

Pendahuluan

Islam bukan sahaja merupakan satu agama dalam kontek sekular tetapi ianya adalah satu "ad-din" atau, dalam arti kata lain, satu cam hidup. Ianya mempunyai hukum-hukum yang tertentu dan termasuklah hukum larangan dari aspek makanan dan minuman. Masalah halal/haram dalam makanan dan minuman ini adalah satu isu yang besar dan mendalam dalam Islam dan oleh itu membawa implikasi yang besar kepada umatnya. Ini adalah kerana ianya menyentuh keimanan umat.

Orang-orang Islam diwajibkan makan untuk hidup, bagi tujuan kesihatan dan lain-lain. Oleh itu, makan adalah satu tanggungjawab dan ia merupakan satu ibadah seperti juga sembahyang, berpuasa, zakat, dan lain-lain amalan keagamaan. Seseorang Muslim itu makan supaya dirinya. Sihat, bagi membolehkan dia meyumbangkan tenaga dan ilmu untuk kesejahteraan ummah. Ini bermakna dia diwajibkan mencari makanan yang baik dari segi nilai pemakanan (Sakr, 1971).

Malaysia merupakan negara yang majmuk. Rakyatnya terdiri dari berbagai keturunan dan agama. Oleh yang demikian, masalah halal/haram menjadi runcing oleh kerana kaum agama lain mungkin menghadapi kesukaran untuk memahami masalah ini. Kalaupun ada yang memahaminya, ianya adalah terhad kepada perkara yang "popular" sahaja. Ini bertambah rumit, oleh kerana sektor ekonomi dan pembuatan makanan dan minuman adalah dikuasai oleh kaum

bukan Islam. Sudah tentu berbagai masalah timbul sama ada oleh kerana kejahilan ataupun penipuan.

Negara ini juga mengimport banyak bahan makanan dan minuman dari luar negara dan kebanyakannya adalah dari negara bukan Islam. Ini pun mendatangkan masalah yang serupa, malah mungkin lebih rumit lagi. Ini ialah kerana neiram pengeksporth juga mengeksporth hasil mereka ke negara Islam lain yang mungkin mengikut mazhab berlainan dari Malaysia.

Halal/Haram Mengikut Pandangan Islam

Apakah dia yang halal dalam makanan dan minuman? Makanan orang Islam atau makanan "ditanggung halal" atau "halal" bolehlah diartikan seperti berikut (ANON, 1984):

- a. Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak memakannya atau tidak disembelih mengikut Hukum Syarak.
- b. Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut, Hukum Syarak.
- c. Tidak disedia, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dan benda-benda najis mengikut Hukum Syarak.
- d. Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak seperti diatas atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut Hukum Syarak.

Mengikut Mazhab Syafi'i, perkara-perkara yang najis (oleh itu haram) dalam makanan dan minuman adalah seperti berikut:

A. Binatang serta hasilnya:

1. Anjing dan babi.
2. Bankai, yaitu binatang yang mati tanpa disembelih mengikut cara Islam kecuali ikan dan belalang.
3. Setiap binatang yang dipandang jijik serta rupa bentuknya yang hodoh mengikut naluri manusia seperti kutu, lalat, ulat, biawak dan sebagainya.
4. Setiap binatang yang mempunyai taring termasuk gading seperti gajah, harimau dan sebagainya.
5. Setiap binatang yang mempunyai kuku pencakar yang makan secara menangkap atau menyambar seperti burung hantu, burung helang dan sebagainya.
6. Binatang-binatang yang disuruh oleh ugama Islam membunuhnya seperti burung gagak, kala dan sebagainya.
7. Binatang-binatang yang dilarang oleh ugama Islam membunuhnya seperti semut, lebah, burung hud-hud, suradi (belatuk) dan sebagainya.
8. Daging yang dipotong dan binatang yang halal dimakan pada hal binatang itu masih hidup.
9. Setiap binatang yang mempunyai racun dan mudarat apabila dimakan.
10. Setiap binatang yang hidup dua alam seperti ular, biawak, buaya, penyu, kura-kura, laba-laba dan sebagainya. Walau bagaimana pun, telur penyu dan kura-kura boleh dimakan.

B. Tahi, air kencing, uri dan darah:

1. Semua jenis tahi, air kencing, uri dan darah (kecuali hati dan limpa binatang yang halal) adalah haram dan tidak boleh digunakan sama ada dan binatang halal atau "tidak".

C. Minuman

1. Semua jenis minuman adalah halal kecuali minuman yang memabukkan seperti arak dan yang bercampur dengan benda-benda yang najis.

D. Tumbuh-tumbuhan:

1. Tumbuh-tumbuhan boleh dimakan kecuali yang boleh mendatangkan bahaya atau memabukkan secara langsung atau pun melalui sesuatu proses.

Masalah Halal/Haram Dalam Makanan Modern

Dalam pemprosesan makanan secara moden kita tidak dapat lari dari menggunakan banyak bahan yang ditambah kedalam makanan asal. Bahan-bahan ini diperbuat, dari berbagai sumber dan sudah tentu ada sumber-sumber ini yang tidak halal dari pandangan Islam. Di bawah ini diperturunkan bahan yang haram ataupun boleh menjadi haram dan disusun seperti berikut:

A. Bahan utama

1. Daging (babi; binatang yang tidak disembelih mengikut Islam) Daging adalah jelas dan tidak perlu penjelasan selanjutnya.
2. Lemak dan minyak haiwan

Lemak dan minyak banyak kegunaannya. Antara lain, ia digunakan sebagai media penggoreng, shortening, pelicin, ant-pelekat, dan sebagainya. Dalam pemprosesan lemak dan minyak, banyak perlakuan dibuat seperti "refining", penghidrogenan, "fractionation", "interestenification" dan

sebagainya ini ialah bertujuan untuk mengubah sifat lemak dan minyak itu supaya sesuai untuk sesuatu tujuan. Pada amnya, lemak dan minyak juga boleh dicampur antara satu dengan lain dalam keadaan tertentu untuk mendapat sifat yang diperlukan. Oleh itu, kerap terdapat campuran lemak haiwan dengan minyak sayuran di dalam makanan Kombinasi campuran bergantung kepada kehendak teknikal dan harga dipasaran.

3. Darah

Perkara ini adalah jelas dan tidak perlu dihuraikan.

4. Tulang binatang di atas

Perkara ini adalah jelas dan tidak perlu dihuraikan.

B. Bahan Tambah Makanan

1. Penstabil gelatin dan binatang diatas

Gelatin adalah sejenis pemekat/penstabil protein yang diperolehi dari tisu connective haiwan seperti di kulit dan pada tulang. Gelatin digunakan sebagai pemekat dan penstabil dan menyerupai agar-agar. Ianya boleh digunakan di dalam gula-gula, Jeli, cokelat, ais krim dan bermacam-macam lagi. Haiwan yang selalu digunakan untuk sumber gelatin ialah babi dan lembu.

2. Pengemulsi mono/di gliserida dan lemak

Pengemulsi adalah penting dalam industri makanan moden. Fungsi pengemulsi ialah untuk menahan perpisahan minyak dan air di dalam basil emulsi. Bahan pengemulsi seperti mono dan di gliserida dihasilkan dari minyak dan lemak, sama ada minyak sayuran atau lemak haiwan, termasuklah lemak babi. Oleh itu,

masalah halal/haram akan timbul bergantung kepada sumber bahan mentahnya.

3. Alkohol dan proses penyulingan bahan fermentasi sebagai bahan pelarut untuk bahan perisa dan pewarna.

Industri minuman banyak menggunakan bahan perisa dan pewarna. Kerap kali, alkohol digunakan sebagai bahan pelarut untuk tujuan ini. Oleh itu, alkohol akan didapati di dalam minuman yang diperbuat dengan pewarna dan perisa ini. Tapai adalah sejenis makanan yang memerlukan pemeraman. Ia mengandungi alkohol oleh kerana di dalam proses fermentasi yang digunakan, kulat tertentu membentuk alkohol dan gula (dan kanji) yang ada. Dalam hal ini, Majlis Fatwa Mufti-Mufti, Malaysia telah mengharuskan pemakanan tapai oleh kerana ianya adalah sejenis makanan dan bukan minuman.

4. Enzim untuk membuat keju dan sebagainya.

Pemprosesan keju memerlukan bahan enzim renet. Pada kebiasaannya, enzim jenis ini diperolehi dari perut anak lembu dimana anak lembu tersebut dibunuh, perutnya diambil dan dikeringkan. Enzim tersebut kemudiannya diekstrak dan digunakan untuk membuat keju. Oleh itu, penyembelihan anak lembu tadi mempunyai implikasi halal-haramnya. Sekarang ini, enzim tersebut boleh juga diperolehi dari mikroorganisma (dipanggil rennilase) dan kaedah ini ternyata halal.

5. Asid lemak dan gliserol.

Asid lemak dan gliserol diperolehi dari minyak dan lemak (sayuran dan haiwan). Oleh itu, status halal-

haramnya adalah bergantung kepada sumber lemak dan minyak tersebut. Gliserol ini digunakan sebagai kondisioner makanan dan juga banyak digunakan di dalam alat solek wanita.

6. Asid amino dan protein tambahan.

Asid amino dan protein tambahan digunakan di dalam makanan. Oleh itu, sumber asid amino dan protein ini menjadi persoalan halal-haram.

Perundangan Halal/Haram Di Malaysia.

Kawalan undang-undang halal/haram di Malaysia adalah di bawah Akta Perihal Dagangan di bawah perlabelan/tanda "HALAL" atau apa jua perkataan yang membawa makna tersebut,. Ini termasuklah perkataan-perkataan seperti "MAKANAN ORANG ISLAM", "BISMILLAH", "DITANGGUNG HALAL" dan lain-lain. Tanda gambar bulan-bintang, masjid, Kaaba dan sepertinya juga ditakrifkan sebagai memberi tanda halal. Tanda-tanda di atas boleh digunakan oleh sesiapa sahaja. Jika terdapat penyalahgunaan tanda-tanda tersebut maka adalah menjadi tanggung jawab pihak Kementerian Perdagangan membuktikannya di mahkamah. Walau bagaimana pun, pihak Penguatkuasa Kementerian Perdagangan boleh mengambil tindakan menutup tempat pengusaha tersebut sementara menunggu keputusan mahkamah.

Selain dan itu, majlis-majlis bandaran di bandar-bandar besar di Malaysia juga mempunyai kuasa ke atas penyalahgunaan tanda halal. Tempat pengusaha tersebut mestilah tertetak di dalam daerah kuasa majlis itu. Jabatan agama di setengah negeri juga mempunyai kuasa ke atas isu tersebut.

Pihak Pusat Pembangunan Islam, di Jabatan Perdana Menteri, sekarang ini ada melibatkan diri dalam isu halal/haram makanan dan minuman. Pusat ini telahpun menubuhkan Jawatankuasa Mengkaji Bahan Penggunaan Orang-orang Islam (yang dulunya dikenali sebagai Jawatan kuasa Halal/Haram) bagi membuat penyelidikan dan siasatan ke atas isu-isu halal/haram. Siasatan melibatkan kajian saintifik serta lawatan mengejut keatas kilang-kilang dan sebagainya. Jabatan ini juga mengeluarkan sijil halal melalui suatu proses pemantauan.

Penutup

Masalah halal/haram adalah masalah yang amat penting. Dengan pemprosesan makanan secara moden, banyak perkara yang boleh mendatangkan masalah dari segi halal/haram. Juga, dengan adanya perdagangan antara negara Islam dan bukan Islam, masalah ini juga menjadi meruncing. Walau bagaimanapun, jika masalah ini dapat difahami, banyak yang boleh dibuat untuk mengelakkannya.

*) Disunting dari materi kuliah di ILIM Malaysia.

BAB VII KESIHATAN MAKANAN¹⁾

Definisi Kesihatan Makanan

- Kesihatan makanan = kebersihan makanan
- Amalan yang perlu dicontoh:
 - Melindungi Makanan daripada risiko pencemaran
 - bakteria patogen, racun dan bahan lain
 - Mencegah bakteria yang hadir membiak » tahap bahaya » menyebabkan kesakitan kepada pengguna dan kerosakan awal makanan
 - Menghapuskan bakteria patogen dalam makanan melalui masakan atau pemprosesan

Keburukan jika Kebersihan diabaikan

- Kejadian Keracunan Makanan » sakit » kadang-kadang maut
- Pencemaran Makanan » pengguna tidak puas hati.
- Serangan makhluk perosak (pest)
- Pembaziran makanan kerana pencemaran
- Penutupan loji atau kilang » pihak berkuasa
- Denda dan Kos bertambah kerana petanggaran undang-undang kebersihan atau kerana jualan makanan yang tercemar atau makanan yang tidak memenuhi keperluan keselamatan makanan
- Tindakan mahkamah oleh pengguna yang menjadi mangsa keracunan makanan
- Kehilangan bahan pengeluaran dan makanan kerana dimusnahkan oleh pihak berkuasa

- Pembersihan dan penghapusan mungkin merosakan peralatan dan perlu diganti
- Pelanggan berpuashati, reputasi yang baik dan perniagaan meningkat
- Mematuhi keperluan undang-undang
- Makanan dapat disimpan lebih lama
- Persekitaran kerja yang baik, semangat dan moral pekerja lebih baik, kadar pekerja tukar ganti lebih rendah dan menyokong peningkatan produktiviti

PENCEMARAN MAKANAN

Bakteria

- Apa itu Bakteria???
- Di kenali sebagai KUMAN
- Tidak bolih dilihat dengan mata kasar
- Bolih dilihat dengan Mikroskop
- Didapati di merata-rata tempat termasuk dalam dan luar badan manusia, binatang, pada makanan, dalam air dan pada tanah
- Jenis-jenis Bakteria
- Berguna - bakteria yang digunakan untuk buat dadih, krim masam dan susu kultur
- Perosak Makan - yang merosakan makanan dan berbau dan rasa tidak sedap
- Patogen (berbahaya)- yang mengakibatkan keracunan makanan dan sakit dan mungkin maut > terdapat pada makanan dan membiak serta merebak melalui makanan
- Bentuk Bakteria
- Bulat
- Bujur
- Pilin (Spiral)

- Berekor
- Cara Merebak
- Udara
- Sentuhan
- Serangga atau makluk kecil
- Udara - permukaan yang kotor dengan debu yang dibawa angin kepada makanan seperti menyapu lantai dan makanan yang dihidang tidak tertutup
- Sentuhan - cara yang paling cekap bacteria dapat merebak mitalnya bacteria akan pindah jika kita sentuh peralatan atau bahan makanan dan selepas itu menyentuh makanan atau peralatan lain tanpa mencuci tangan.
- Serangga - selaku pembawa bacteria
- Bacteria dapat membiak dalam keadaan:
- Suhu - bacteria suka suhu 5°C hingga 60°C kerana dapat membiak
- Bahan Makanan dan Kelembapan - makanan yang mudah bagi bacteria membiak dikenali sebagai makanan berisiko tinggi. Contoh:
 - daging dan ayam yang sudah masak; makanan berdaging, kuah sup; susu, krim, kastard hasilan tenusu; telur masak, produk telur; kerang, nasi.
 - Bacteria tak suka membiak dalam...
 - Makanan Kering seperti telur kering atau susu tepung.
 - Makanan yang mengandungi kandungan gula, garam, dan asid yang tinggi atau bahan pengawet.
- BAKTERIA PERLU AIR UNTUK HIDUP
- Masa
- Bacteria membiak dalam keadaan suhu, udara, kelembapan dan makanan yang sesuai
- Perlu masa hanya 20 minit untuk membiak

PENCEMARAN MAKANAN

- Elakan pencemaran kepada makanan supaya makanan itu sesuai dan tidak merbahaya
- Tiga jenis pencemaran
 - bakteria
 - fizikal
 - kimia

Pencemaran Bakteria

- Punca dari:
 - Manusia
 - Bahan mentah
 - Serangga
 - Tikus
 - Habuk
 - Sampah dan sisa makanan
 - Haiwan dan burung
- Bakteria bolih memindah dan punca ke makanan secara terus
- Bakteria juga bolih memindah sentuhan dan pemindahan yang biasa bagi bakteria adalah:
 - tangan
 - tuala dan peralatan
 - permukaan makanan menyentuh bahan yang tercemar seperti peralatan dan tangan
 - permukaan makanan menyentuh makanan lain yang tercemar

Pencemaran Fizikal

- Bahan asing yang terdapat pada makanan yang mungkin dibawa masuk dalam premis makanan melalui bahan

mentah atau tercemar semasa simpanan, semasa penyediaan makanan, semasa melayan atau pameran.

* Contoh:

- nut, screw, wire, staple dan yang ditinggalkan oleh mekanik semasa repair peralatan.
- kertas, cat yang telah tanggal, tahi tikus, rokok, jam, bahan hiasan, glass, serpihan kayu, lidi, etc.

Pencemaran Kimia

- Makanan yang terdedah pada bahan kimia semasa penyimpanan seperti bekas makanan apabila sudah kosong diisi dengan bahan kimia yang mungkin merbahaya. Pekerja yang tidak sedar atau kenal bahan kimia mungkin tercampurkan bahan ini dalam makanan
- Contoh:
 - racun serangga, bahan pencuci dan bahan sisa dan buangan.

KERACUNAN MAKANAN

- Berlaku diantara 1 dan 36 jam selepas termakan bahan makanan yang tercemar atau diracun
- Tanda-tanda - sakit perut, birit-birit, muntah, rasa loya atau demam» berlanjutan selama 1 hingga 7 hari
- Penyebab
 - bakteria atau toksin yang dihasilkan oleh bakteria
 - virus
 - bahan kimia spt racun serangga, racun rumput
 - bahan logam spt plumbum, tembaga dan raksa
 - tumbuhan beracun spt cendawan liar
 - makanan laut yang beracun spt ikan buntal

- Kebanyakan kejadian Keracunan Makanan berpunca dan memakan bakteria atau toksin atau kedua-dua sekali
- Pengguna yang memakan makanan yang tercemar selalu akan jatuh sakit dan jarang yang maut
- Bakteria perlu membiak dalam makanan dan menghasilkan toksin sebelum pengguna memakan dan mendapat keracunan makanan

Keburukan Keracunan Makanan

- Kos rawatan tinggi
- Tidak mendapat gaji kerana tidak bekerja
- Pemeriksaan pihak berkuasa dan Jabatan Kesihatan
- Melibatkan pembuangan masa pihak pengurusan
- Kejatuhan maruah dan status syarikat
- Tindakan perundangan
- Kehilangan tempat kerja
- Maut

Faktor-Faktor Penyumbang

- Simpanan sejuk - cara yang salah
- 12 jam atau lebih diantara penyediaan makanan dan penghidangan
- Pekerja yang kurang sihat
- Pekerja yang tidak amalkan GMP seperti kebersihan dan tabiat yang kotor
- Memasak makanan - tidak cukup masa atau dengan suhu yang rendah
- Menyimpan bahan makanan pada suhu yang salah (simpanan panas)

- Cara memanaskan semula yang salah cara dan suhunya (bahan makanan yang disimpan)
- Bahan mentah yang tercemar
- Pencemaran silang
- Pembersihan perkakas dan peralatan yang tidak sempurna (bersih dan nyahkuman)
- Bahan toksik
- Punca Bahan makanan yang tidak selamat
- Keadaan simpanan yang tidak mengikut suhu dan kebersihan

KERACUNAN MAKANAN

- 5 faktor utama yang akibatkan Keracunan Makanan
 - Cara penyejukan yang salah - 30%
 - Penyediaan Makanan terlalu awal 17%
 - Pekerja yang sakit (Keracunan Makanan, Luka dan yang menjaga kesihatan) 13%
 - Cara memanaskan makanan semula yang salah 11%
 - Kepanasan (Suhu) Bahan Makanan (Semasa Layanan) yang Salah 9%
- Faktor yang perlu ada untuk Keracunan Makanan berlaku
 - Makanan yang tercemar
 - Makanan yang tercemar dapat membiak kuman kerana keadaan yang sesuai
 - Pengguna makan dos yang dapat mengakibatkan keracunan makanan dan makanan yang tercemar
- Makanan Yang Tercemar akibat dari:
 - Orang yang sakit
 - Amalan kebersihan yang rendah dan buruk

- Bahan mentah atau bahan campuran yang tercemar
- Punca bahan mentah yang tidak selamat
- Pencemaran silang
- Makanan yang tercemar dapat membiak kuman kerana keadaan yang sesuai akibat dari:
 - Cara penyediaan yang salah
 - Penyediaan makanan terlalu awal
 - Cara memanaskan semula makanan yang salah
 - Suhu makanan semasa hidangan untuk layanan tidak sesuai
 - Cara mencairkan bahan makanan yang telah disejukkan yang salah
- Pengguna makan dan yang dapat mengakibatkan keracunan makanan dan makanan yang tercemar
- ialah bilangan kuman atau toksin yang boleh mengakibatkan penyakit keracunan makanan
- Shigella/E-coli- Sekurang-kurangnya 10 sel
- C. Perfringen/Staph 100.000 /gram
- Salmonella 100-1.000
- Campylobacter >500
- Bagaimana bakteria masuk ke dalam makanan
- Cara pemprosesan yang tidak betul
 - Salmonella/Campylobacter dalam ayam
 - E-coli dalam daging kisar
 - Listeria dalam susu yang tidak dipasteurise
- Dari manusia ke manusia
 - Shigella (najis ke mulut)
 - Staphylococcus aureus
- Dari Makanan ke makanan
 - Kendalian makanan mentah dan yang telah masak
 - Penggunaan alas memotong yang sama
 - Cara simpanan yang salah makanan yang berisiko tinggi

- Dengan memecahkan rantai makanan
 - Melindungi Makanan daripada Pencemaran
 - Mencegah Pembiakan bakteria dalam makanan
 - Memusnahkan bakteria yang terdapat dalam makanan
- Melindungi Makanan Dari Pencemaran
 - Menutup Makan
 - Memakai peralatan yang bersih dan sesuai
 - Tidak menggunakan tuala yang kotor untuk lap.. .guna jenis guna dan buang
 - Menggunakan bekas untuk isi, pakai sarung tangan untuk menyentuh atau tangan yang bersih... .jangan memegang bahan makanan
- Melindungi Makanan Dari Pencemaran
 - Mengasingkan makanan mentah dan yang sudah masak dalam semua peringkat iaitu
 - Pengendalian, penyimpanan, pengedaran
 - Pekerja yang asing untuk pengendalian bahan mentah dan makanan yang sudah siap masak
 - Menyimpan makanan dalam bekas yang bersih dan sesuai...jauh dari makluk perosak
- Melindungi Makanan Dari Pencemaran
 - Mengamalkan taraf kebersihan diri yang tinggi setiap waktu
 - Pekerja memakai pakaian yang bersih dan cerah untuk melindungi dan pencemaran
 - Tidak memegang atau sentuh bahagian peralatan dan perkakas yang digunakan untuk menyentuh makanan
- Melindungi Makanan Dari Pencemaran
 - Membuang sisa makanan setiap hari dan apabila telah penuh dan jauhi dari bahan makanan yang berisiko tinggi

- Menyimpan makanan dan peralatan jauh dari lantai
- Elakkan pencemaran silang dari bahan yang dicairkan dan bahan yang telah dimasak
- Melindungi Makanan Dari Pencemaran
 - Menggunakan cara mencuci dan membersihkan yang betul
 - Basin mencuci tangan bukan tempat mencuci bahan mentah, peralatan dan sebaliknya
- Mencegah Bakteria dan Membiak
 - Menyimpan makanan luar dan zon bahaya
 - Memastikan makanan berada dalam zon bahaya pada masa yang singkat
 - Menggunakan pengawet yang sesuai
 - Menyimpan bahan kering, kering dan bukan dalam kelembapan
- Memusnahkan Bakteria yang hadir
 - Memasak dengan suhu yang betul dan cara yang sempurna..... sekurang-kurangnya Daging 71°C dan Ayam 82°C
 - Proses kepanasan seperti pempasteuran, sterilisation atau berkaleng (canning)
 - Gabungan suhu dan masa adalah faktor yang penting
- Dari Makanan ke makanan
 - Kendalian makanan mentah dan yang telah masak
 - Penggunaan alas memotong yang sama
 - Cara simpanan yang salah makanan yang berisiko tinggi
 - Mencuci Tangan .BILA???
 - Selepas menggunakan tandas
 - Semasa masuk ke bilik pemprosesan atau sebelum penyediaan makanan

- Selepas mengendalikan makan mentah dan hendak mengendalikan makanan yang siap masak
- Selepas sikat rambut
- Selepas makan, hisap rokok atau menghembus hidung
- Selepas membuang sampah

- Menjaga tangan
 - Kuku
 - Varnish kuku - tidak boleh digunakan
 - Kuku pendek dan kemas

- Luka
 - Lindungi luka
 - Guna plaster kalis air
 - Gunakan sarong tangan diatas balutan jika ade luka

- Barang-barang kemas
 - Tidak dibenarkan seperti cincin, gelang, anting-anting kotor dan boleh jatuh ke dalam makanan
 - Simpan di rumah
 - Pakai barangan kemas dengan ratai leher pendek

- Penutup Kepala dan Rambut
 - Pakai penutup kepala atau jaring rambut
 - Simpan rambut pendek dan bersih

- Tabiat
 - Sedari diri sendiri dan tanya sama ada anda:
 - Menyentuh muka atau memicit jerawat
 - Menyapu muka dengan baju
 - Bermain dengan anting-anting
 - Bermain atau sentuh rambut
 - Mengorek Hidung
 - Berludah
 - Menjilat jari
 - Menggaru sana sini

- Batuk dan Bersin
 - Jangan batuk atau bersin dekat makanan
 - Jika demam selesema, tutup mulut dan hidung apabila batuk atau bersin. .. cuci tangan anda sebelum mengendalikan makanan
 - Jika sakit laporkan kepada majikan anda atau jumpa doktor
- Menokok, Makan dan Minum
 - Tidak dibenarkan di dalam tempat penyediaan makanan
- Pakaian
 - Pakai pakaian yang bersih dan cerah untuk
 - Melindungi pakaian anda
 - Melindungi makanan dan dicemari

PEMBINAAN & REKABENTUK PREMIS MAKANAN

- Pemilihan tapak
 - Lokasi yang jauh dan habuk, berbau dan racun
 - Kemudahan perlu disediakan seperti jalan raya, bekalan elektrik, air dan pembuangan sampah
- Rekabentuk
 - Pengasingan diantara bersih dan kotor
 - Aliran kerja yang unilateral dari bahan mentah ke bahan hasilan akhir
 - Kemudahan pembersihan, perkakas dan peralatan, pekerja. . .bekalan air dan air panas
- Rekabentuk (sambungan)
 - Kemudahan penyejukan dan memasak

- Mudah dicuci dan bersihkan premis
- Dibina untuk mencegah makluk perosak masuk seperti serangga, tikus, burung masuk
- Menyediakan kemudahan untuk pekerja
- Sistem pembuangan air sisa yang sesuai (drainage)
- Pengaliran udara yang sesuai
- Cahaya lampu yang mencukupi
- Ciri-ciri Pembinaan
 - Siling, lantai, dinding diperbuat dan bahan yang sesuai dengan loji makanan:
 - cecah, mudah dicuci, bahan yang tidak toksik
 - Penalatan yang sesuai dengan pemprosesan
 - kalis air, mudah dicuci, bahan yang tidak toksik

PERALATAN

- Peralatan yang digunakan hendaklah sesuai dengan prosesan makanan
- Mudah dicuci dan tidak mudah untuk bakteria membiak
- Gunakan peralatan seperti alas pemotong, sudu, penyepit yang sesuai dan bersih
- Kayu dan besi karat tidak dibenarkan dalam bilik pemprosesan makanan
- Makanan hendaklah disimpan dengan cara yang betul supaya bakteria tidak membiak dan makanan dapat disimpan lama
- Makanan Kering
 - Bilik simpanan kering, sejuk, terang, aliran udara yang baik, bebas dan makhluk perosak, bersih dan kemas

- Makanan diletak jauh dari lantai, di atas rak
- Makanan diletak jauh dari dinding dan paip air
- Makanan Dalam Tin
 - Tin kembong tidak boleh digunakan
 - Tin kemek, rosak, berlubang atau karat perlu disingkirkan
 - Giliran stok perlu diadakan yang masuk dahulu keluar dahulu
- Makanan Mudah Rosak
 - Peti Sejuk
 - Cara betul menggunakan peti sejuk
 - Letak di kawasan yang ada aliran udara
 - Dibentuk supaya mudah dibersihkan dan dicuci
 - Suhu hendaklah 1 °C hingga 4°C
 - Berfungsi mengikut keperluan dan jangan overload
 - Simpan makanan panas selepas disejukan
 - Makan yang mentah di bawah
- Makanan Mudah Rosak
 - Peti Sejuk (sambungan)
 - Makan bertin yang dibuka perlu ditutup
 - Elakan serangan asid ke atas tin
 - Pekerja mesti pandai mengguna peti sejuk
- Periksa suhu selalu
- Makanan Mudah Rosak
 - Petisejuk Beku dan Makanan Beku
 - Suhu simpanan melebihi -18°C
 - Stok banu dibawah yang lama
 - Pembungkusan yang sesuai untuk mengelakan Freezen Burn

PENYIMPANAN MAKANAN

- Mencairkan Makanan yang SejukBeku
 - Mesti dilakukan dalam chiller (sejuk)
 - Dalam ketuhar gelombang mikro
 - Dalam air sejuk yang mengalir atau tukar setiap 30 minit
- JANGAN MENCAIRKAN BAHAN MAKANAN DIATAS MEJA DENGAN SUHU BILIK BIASA

PEMBUANGAN SAMPAH

- Majikan hendaklah sediakan bekas tong sampah
- Tong Sampah perlu ada penutup
- Tong sampah dalam bulk pemprosesan hendaklah yang jenis palstik guna buang atau ditutup plastik supaya tidak dicemari.
- Hendaklah sentiasa dibersihkan dan dihapus kuman

PEMBERSIHAN DAN DISINFEKSI

- Gunakan bahan pencuci dan sanitasi yang sesuai dengan kod makanan
- Sabun (Detergent)
 - Jenis asid atau alkali
 - Cud cara manual, rendam, tekanan, buih atau cuci setempat (CIP)
- Sanitasi
 - Air panas, stim atau bahan kimia
 - Quarlemary Ammonium Compound atau Chlorine Releasing Compound
 - Cara mencuci peralatan
 - Pra bersih..menanggalkan kekotoran, lantai disapu

- Bersih utama.....melonggarkan gris dan kekotoran permukaan dengan sabun
- Bilas... menanggalkan kekotoran
- Menyahkuman. . gunakan kimia atau air panas atau stim
- Bilas Akhir. . . untuk membuang sisa sisa kimia
- Mengeringkan. . . lap atau gunakan angin

KAWALAN MAKLUK PEROSAK

- Loji atau Kilang Perlu ada Program Kawalan
 - Tikus, pelbagai jenis
 - Serangga (Lalat, penyengal, lipa, semut)
 - Burung, merpati, pipit
 - Tanda-tanda
 - larva yang hidup
 - tahi
 - kerosakan tanda gigitan. lubang pada kotak, guni
 - tumpahan makanan berhampiran guni makanan
 - tanda kekotoran dekat paip atau dinding
- Kenapa Perlu Dikawal
 - Pembawa penyakit
 - Mencegah pembaziran
 - Mencegah kerosakan
 - Mematuhi undang-undang
- Kawalan Am Makluk Perosak
 - Halang perosak masuk dalam premis
 - Halang tempat bersembunyi
 - Halang makanan

- Kaedah-Kaedah Kawalan
 - Kawalan Fizikal
 - Pembunuh Lalat Elektrik
 - Perangkap Tikus
 - Jaring untuk Burung
 - Kawalan Kimia
 - Racun Tikus
 - Racun Serangga

*) -Disunting dari materi kuliah di ILM Kuala Lumpur, Malaysia.

BAB VIII IMPLICATION OF BIOTECHNOLOGY FOR FOOD LABELLING")

A. Introduction

recombinant DNA
Food Ingredients -----> commercialization

Biotechnology refers to the use of biological processes to produce products, and as such, is a broad term that encompasses many methods of genetic modification, including but not limited to cross hybridization, mutagenesis, cell culture and recombinant DNA techniques. (commonly known as genetic engineering).

Recombinant DNA techniques-techniques involve the isolation and subsequent introduction of discrete DNA segments containing the gene (S) of interest into recipient (host) organisms. The DNA segments can come from any organism (plant, animals or microbes).

B. New Development

Several foods and food ingredients or additives developed through modern biotechnology have been commercialised. e.g. Baker's yeast.

Plants have been modified -

- * to increase insect resistance
- * to improve nutritive content
- * to delay softening in tomatoes
- * with antifreeze gene in tomatoes

Animals have been modified to -

- * enhance growth properties
- * increase milk production
- * produce pharmaceuticals, drugs

C. Previous Discussion on Biotechnology in Codex

Was discussed in 1989, mainly the safety assessment, similarities and differences between conventional and recombinant DNA techniques.

From Alinorm 89/39: Para.18:

“From the points of view of quality and identity, however, Codex may also have to give some consideration, in specific cases, as to whether genetically altered edible fruits, vegetables or animal products essentially retain the quality factors and composition of the original product, or whether this food represents a new product or a sub-species of the original food and would therefore warrant the use of a new common name.”

1. Safety of New Substance
2. Ethical or Religious Concern
3. Ingredient Labelling
4. Industry Concerns
 - a. labelling will warn consumers, thereby, stigmatize genetically engineered products.

- b special labelling would mean separate products/shelves but identical foods!

5. Enforcement

- marker gene for monitoring.

6. Voluntary Labelling

- to label non-genetically engineered food to create niche markets.

Genetic material that originated in an animal is not "animal" material once it has been incorporated into genetically engineered food source.

25. However many consumers do not understand scientific explanation regarding the use of copies of animal material modification program and who do reject the scientific explanation as not relevant to their beliefs and animal material has been introduced into the food or food ingredient. When using recombinant DNA techniques, scientists do not infuse the plant with the original genes that were derived from animal. Further, such genetic alterations do not change the essential nature of the plant nor do they confer "animal-like" characteristics to the plant. Indeed, many genes are common to plants, animals and microbes. Thus, based on purely scientific considerations,practices. While some individuals have legitimate religious or ethical concerns, important to consider how those concerns have been handled in other circumstances and whether required labelling is appropriate solution.

D. Labelling for Religious of Ethical Concerns

45. While several experimental food crops and animals have been modified express animal genes, it will several be

several years before foods or food ingredients derived from these plants and animal will reach commercial distribution. Therefore; the Codex may wish to foster further discussion on this issue. Required labelling for religious or ethical concerns evaluated may need to be evaluated on a case-by-case basis.

Revised Guidelines *"In November 1993, the food Minister announced Government's proposal:*

"It would be unrealistic to label every food whose product has involved genetic modification. It has however accepted that there should be provision for choice in relation to those foods which raise real concerns significant proportion of the population. It has therefore proposed that a GM (genetically modified) food should be labeled if it-

- (a) contains a copy gene originally derived from human;
- (b) contains a copy gene originally derived from animal which is the subject of religious dietary restrictions;
- (c) is plant material or microbial containing a copy gene originally derived from an animal.

These rules would not apply if inserted copy gene had been destroyed by processing and was not, therefore, present in the food" (Ministry of Agriculture Fisheries & Food News Release, November 1993).

*) Disunting dari kuliah di ILM Malaysia

BAB IX HALAL HARAM ASPECT OF FOOD ADDITIVES'

INTRODUCTION

What is a food addidtive ? "A food additive is a substance or *mixture* of substances , other than a basic food stuff, which is present in food as a result of any aspect of production, processing, storage or packaging. The term does not include chance contaminant." The inclusion of the second sentence omits incidental, unintentional or contaminating material. However, another view, whereby the second sentence is omitted, is also acceptable (Luckey, 1968). In this paper, the full definition is being used and there by the discussions in this paper will be restricted only to intentional food additives.

Since food additives are added to food, it inevitably becomes part of the food. Hence, mi so far as the Muslims are concern, it is still subjected to Islamic dietary regulations although in term of quantity, it is minor.

THE ISLAMIC ATTITUDE TOWARDS FOOD

Islam is not a mere religion. It is a way of life. There are rules (or manners) governing the individual Muslims. However, these manners are more than just mere rules of social courtesy. These are derived from the broad objectives of Islam and reflects its ideas and values. Hence, they have, for the Muslims. divine inspiration. While none of the general principles of faith can be changed, the precise details of the application of the rules may differ according to the fashions and circumstances of local

groups. The true purpose of Islamic rules lies in its religious character. It derives from and sustains man's need to remember God and help him act rightly and correctly (Wilmot, 1987).

Muslims are expected to eat for survival to maintain good health and not to live *for* eating. In Islam, eating is considered to be a matter of worship of God like prayer, aims giving, fasting, and other religious activities. A Muslim eat to maintain a strong and healthy physique in order to be able to contribute his knowledge and efforts for the welfare of society. Muslims are supposed to make an effort to obtain food of the best quality nutritionally (Sakr, 1971).

UNLAWFUL (HARAM) FOOD

In general, every food is considered lawful in Islam unless it is specifically prohibited by the Quran or the Hadiths (traditions of the Prophet). Below is a list of foods (Anon, 1984) considered unlawful to the Muslims, based on the Shafie's School of Thought which is the predominant thinking in Malaysia.

Animal specie and their products.

1. dogs.
2. pigs
3. animals which are considered ugly by the community and/or by human nature in general such as worms, lice, fly, etc.
4. animals which have fangs such as tigers, lions, etc.
5. animals that have talons with which they catch their prey such as owls eagles, etc.
6. animals which are encouraged by Islam to be killed such as scorpions, centipedes, rats, etc.

7. animals which are forbidden by Islam to be killed such as bees, etc.
8. animals which have toxins or poisons or produce ill effects when eaten such as certain type of fish, etc.
9. animals which live in two worlds (terrestrial and aquatic) such as crocodiles, turtles, etc.
10. meat (limbs, tails, etc) which have been cut from alive animals.
11. animals which are lawful but have not been slaughtered according to Islamic rites (aquatic animals are exempted from this requirement i.e. no need to be slaughtered according to rites).

Plants

1. Plants which are detrimental to health or that intoxicates.

Drinks

1. All drinks that intoxicates such as alcoholic drinks, etc.

Faeces, urine, placenta and blood

1. All type of faeces urine, placental tissue and blood and products made from them.

FOOD ADDITIVES AND THEIR POTENTIAL HALAL/HARAM ASPECT

1. Food Colours

In general, approved food colours themselves are potentially halal unless they are derived from non-halal sources or are in contact with such. However, ethyl alcohol may be used as solvents in the final products. If so, then those colours

are haram. In the U.S., use is often made of the solubility in alcohol of FD &C Red No.3 (Erythrosine) and ED&C Blue No. 1 (Brilliant Blue).

2. Enzymes

Enzymes are produced from animal tissues, plant tissues, microorganism. For example, commercial animal enzymes include pancreatin, trypsin, chymotrypsin and lipase obtained from pancreas, pepsin and rennet from stomach mucosa, and catalase from liver. Commercial plant enzyme products include nisin from fig latex, bromelain from pineapple and papain from papaya, a wide range of enzymes of all classes is obtained from a variety of species and strains of moulds, yeasts and bacteria.

Enzymes from plants and microorganism pose no problem in so far as halal/haram is concerned. All are potentially halal. Animal enzymes, however, are a different matter. Enzymes obtained from the stated haram sources are automatically haram no matter how it is processed. Hence, only enzymes from lawful animals which have been slaughtered according to Islamic rites are halal.

3. Thickeners, Gelling Agents, etc.

Among this group of food additives, gelatin may be potentially haram depending on the source. The same rule applies where gelatin from haram sources (as stated above) will be haram no matter how it was processed. Hence, gelatin from pig as well as gelatin from lawful animals but which are not slaughtered according to Islamic rites would be haram.

Starches, seaweed extracts (alginates, etc), plant gums, etc. are potentially halal.

4. Surface Active Agents (Emulsifiers, Wetting Agents, etc)

Surface active agents are indispensable in modern processing technology. However, the raw materials from which these substances originate may be from plant or animal. Hence, the same principle as applied above is valid. Mono and di-glyceride emulsifiers, for example, may come from plant or animal fats/oils. Hence, they may be halal or haram depending on circumstances, regardless of their chemical structures. Glycerol monostearate from palm oil and glycerol monostearate from lard may be identical chemically. However, from the Islamic viewpoint, the former is halal while the latter is not.

5. Polyhydric Alcohol

Chemically, they are alcohol by virtue of the functional OH group present. From the Islamic standpoint, however they are halal because it is ethyl alcohol which is implicated in alcoholic beverages which is haram.

However, the source (raw materials) from which these are made have to be taken into account. Glycerol, for example, may come from non-halal animal fats such as lard and hence, haram.

.....Among this group of food additives gelatin may be potentially haram depending on the source. The same rule applies where gelatin from haram sources (as stated above) will be haram no matter how it was processed.....

6. Flavorings

As with colours, flavourings are potentially halal. However, the use of ethyl alcohol in the extraction process as well as a solvent in the final product renders it haram.

7. Vitamins and amino acids

The same principle applies here. Here, monosodium glutamate prepared from vegetable sources would be halal (provided of course during the preparation, it does not come into contact with haram materials).

CONCLUSION

The question of Halal/Haram in food is a straightforward matter. However, with international trade, there will be movement of food from non-Muslim countries to Muslim countries. This, coupled with the fact that much of the special purpose raw materials (especially food additives) are manufactured exclusively by non-Muslim countries, will create a problem for the local manufacturers in preparing halal foods. However, if the potential problem is understood much can be done to overcome this. At present, halal raw materials can be obtained from overseas manufacturers and efforts should be made to acquire this if one is producing halal foods.

*) Disunting dari hasil kuliah di ILIM Malaysia.

BAB X
FOOD SAFETY
REGIONAL AND INTERNATIONAL CHALLENGES’

Food For Thought

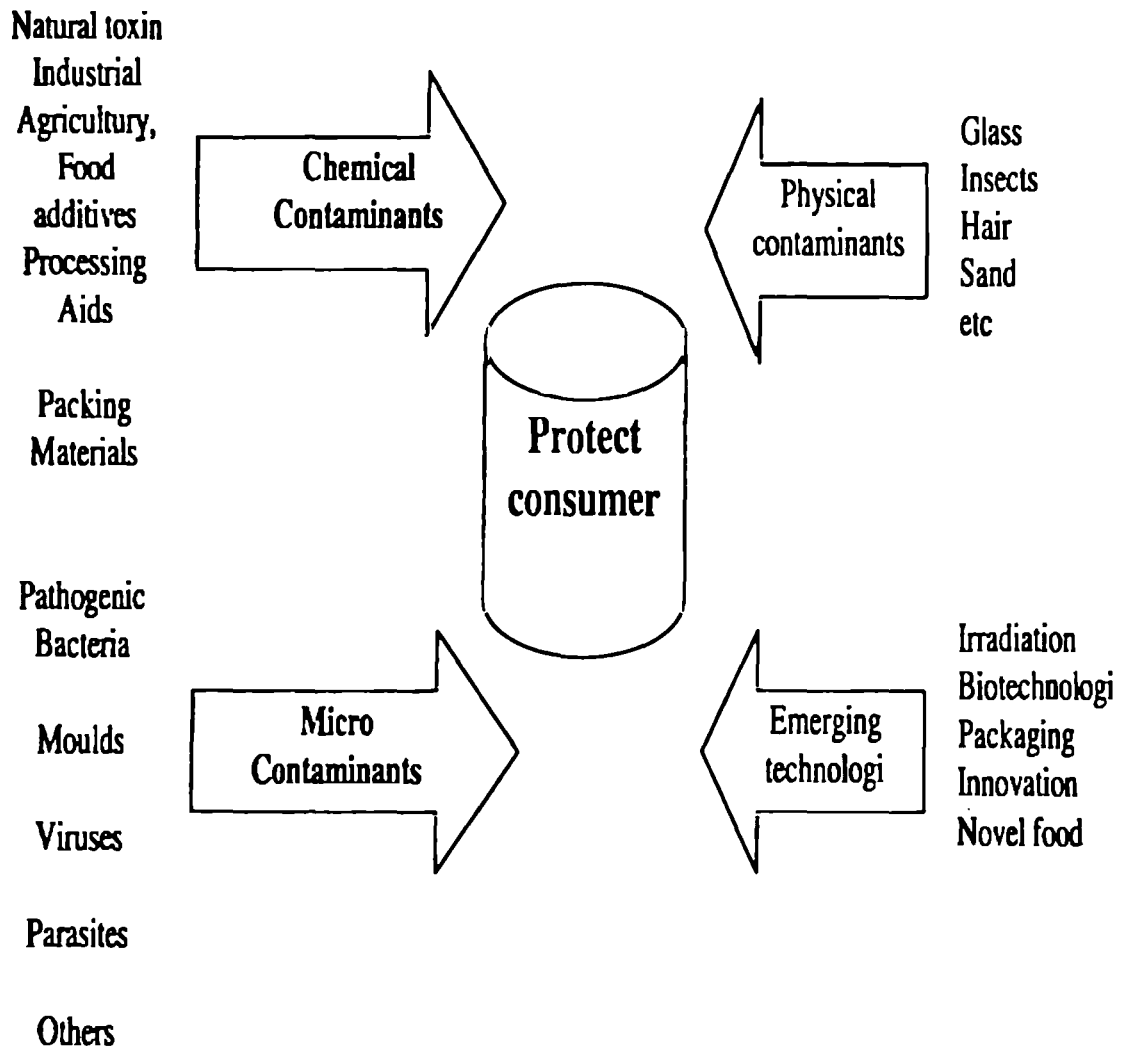
Global food Trade

- Increase in the number of countries exporting food, especially less – developed countries
- ~ US\$ 400 Billion (~ 500 Million Metric Tons)/yr
- About 75% exports from and imports into industrialised countries
- More than 50% of Fruits and vegetable, sugar, non alcoholic beverages, fish and fisher products exported from developing countries
- Competitive edge – food safety and quality

FOOD FOR THOUGHT

- The M’sian Food Industry
 - About 5,645 manufacturers ; 171, 710 food services (stalls, restaurants, etc.)
- Value RM (\$)
 - Domestic food worth approx. RM 16.8 billion
 - Imported food worth approx. RM 11.4 billion
- Contribution to GDP
 - Approx. 11.9%
- Consumer Expenditure on Food
 - Approx. 34.9% of income

PROTECT CONSUMER'S HEALTH



IS TOTAL FOOD SAFETY ACHIEVABLE ?

- Most diseases inducing microorganism exist everywhere in nature
- Inherent toxicants
- Demand for long shelf life – substances added on purpose (additives etc)
- Residues from substances used in agriculture and industry (pesticides, veterinary drugs)
- Transfer of environmental contaminants to foodstuff

“No substance is unequivocally safe or unsafe; safety depends on amount in diet

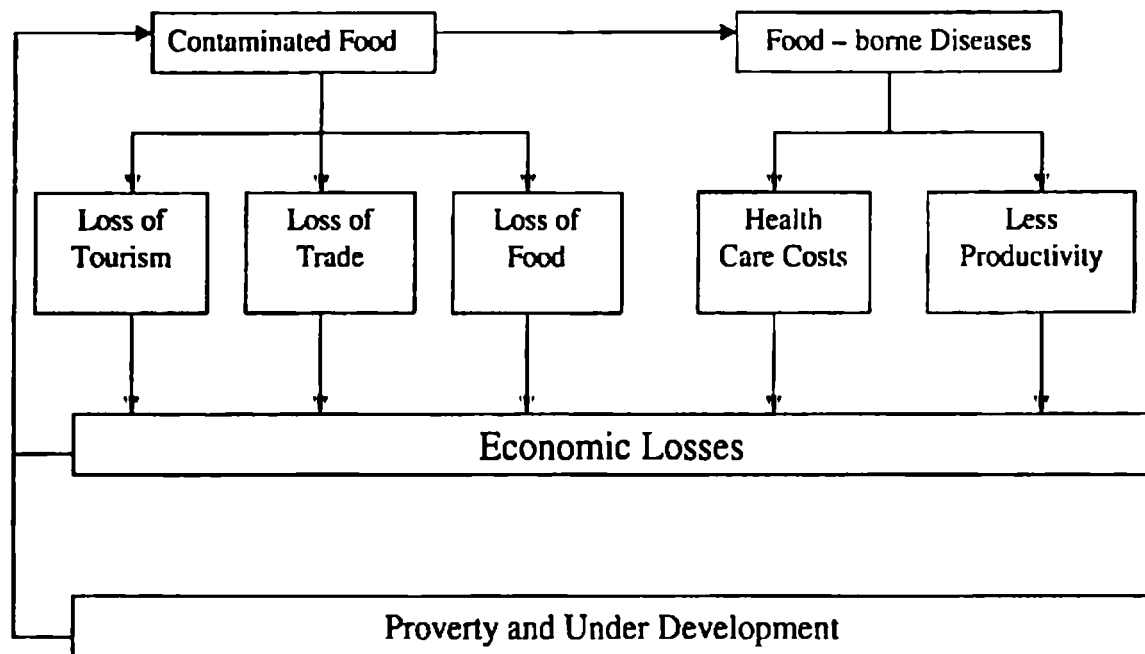
“All substances are poisons; there is none which is not a poison. The right dose differentiates a poison and a remedy”

Safety is the practical certainty that there will be no adverse outcome under defined conditions of exposure”

FACILITATING FOOD TRADE

- Internal
 - Adding value to domestic food products
 - Protection producer/processor against violators
 - Promoting development of agro-food industry & trade
- External
 - Better access to international market
 - Prevent dumping of inferior/unsafe food
 - Reliable food supply

HEALTH AND ECONOMIC CONSEQUENCES OF FOOD CONTAMINATION - A VICIOUS CYCLE



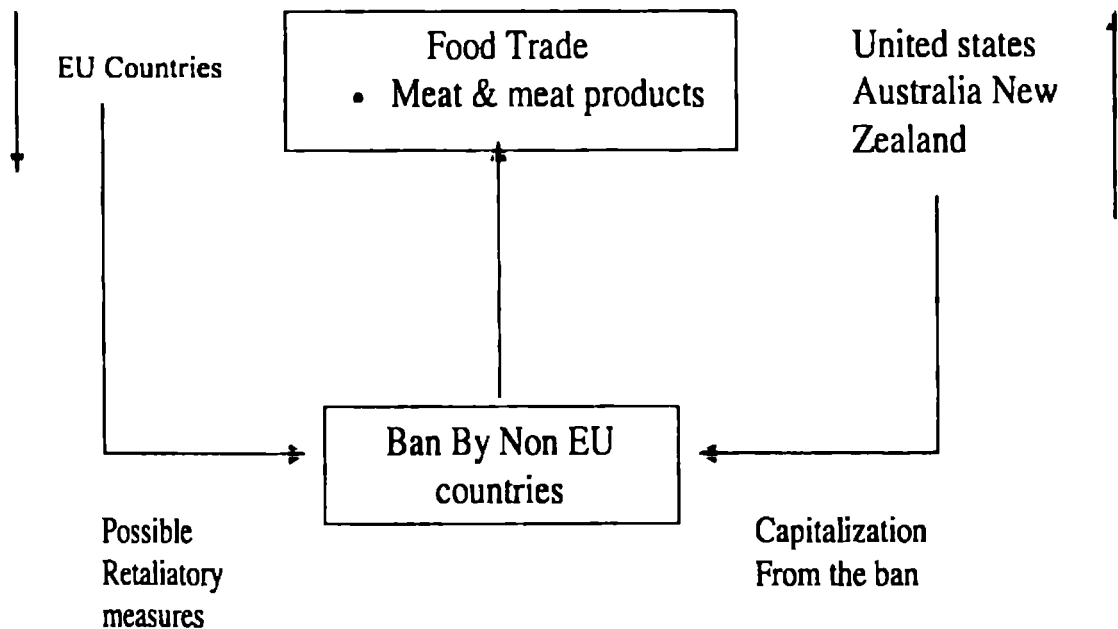
RECENT FOOD CRISIS AND ITS CONSEQUENCES

- 1986 – 2001 – Mad Cow Disease
 - Started in U.K spread to other European Countries
 - 1.2 billion Euro (RM. 16 billion) allocated to fight the disease but estimated cost of crisis 3 billion Euro (10.45 billion)
 - 60% drop in European beef export & 10% drop in local consumption
 - resignation of the German's Minister
 - global ban

RECENT FOOD CRISIS AND ITS CONSEQUENCES

- U.K. 2001 – Food & Mouth Disease
 - Estimated Cost : 1.5 to 3 billion pound (RM5.5 to 16.6 billion) to fight the disease
 - More than 1 million animals culled or earmarked
 - Estimated lost of meat and livestock export until 2004 : 1.2 billion pound (RM 6.84 billion)
 - Lost to the tourism industry
 - Currently losing 200 million pound/week (RM1.08 billion)
 - Estimated lost until Sept. 2001 : 5 billion pound (RM27 billion)
 - Postponement of the general election

RECENT FOOD CRISIS AND ITS CONSEQUENCES



Challenges of Food Safety

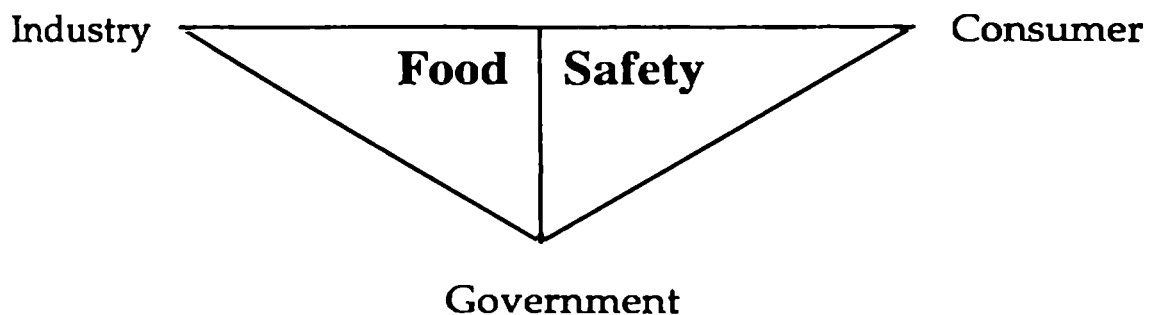
- “Farm to Table “Phenomena
 - Multidiscipline and multisectoral combination
- A Science Based Approach,
 - Risk Based
- Science & Technology
- Innovations
 - GMOs, Novel Foods, Food Irradiation Organic Food
 - New additives, packaging materials
- Emerging & Reemerging Diseases
 - E. coil 0157 : H7, Viruses, supergerms
- Intensiv agricultural practices
 - Pesticides, hormones, veterinary drug abuses
- Urbanization & Economic Interdependence
 - Longer food chain whit greater rish of contamination
- Food Industry
 - International competition
 - Handling practices and cultur
 - Infrastructure
 - Improving Market Access
- Consumer demands
 - Consumer’s habits, choise, affluence, lifestyle
 - K-economy & e-commerce
 - Media/IT influence, lifestyle
 - K-economy & e-commerce
 - Media/IT influence
- Other Legitimate Factors Environment issues, animal welfare
- International Arena
 - Codex
 - Harmonization
 - Code of Ethics for Food in International Trade

- Meeting demands of regional blocks e.g. AFTA, EU, NAFTA, APEC
- Globalization
- Borderless trade
- Market Liberalization
- Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS)
- Scope of SPS
- Principles of SPS
- Relationship between Codex/SPS
- Technical Barriers to trade (TBT)

Issues of Concern - Globalization

- Cross border Crisis/threat to food safety
- Competing with multinationals domestically
- Complying with international standards to gain market access
- National laws and standard subject to international scrutiny

Meeting the Challenge Tripartite Management Approach



- **Industri** : responsible and accountable in producing safe and quality food
- **Consumer** : to be knowledgeable and informed on safe food practices and able to make selectif choices.
- **Goverment** : establish programme policies and strategies to ensure effective surveillance and enforcement.

Meeting the challenge

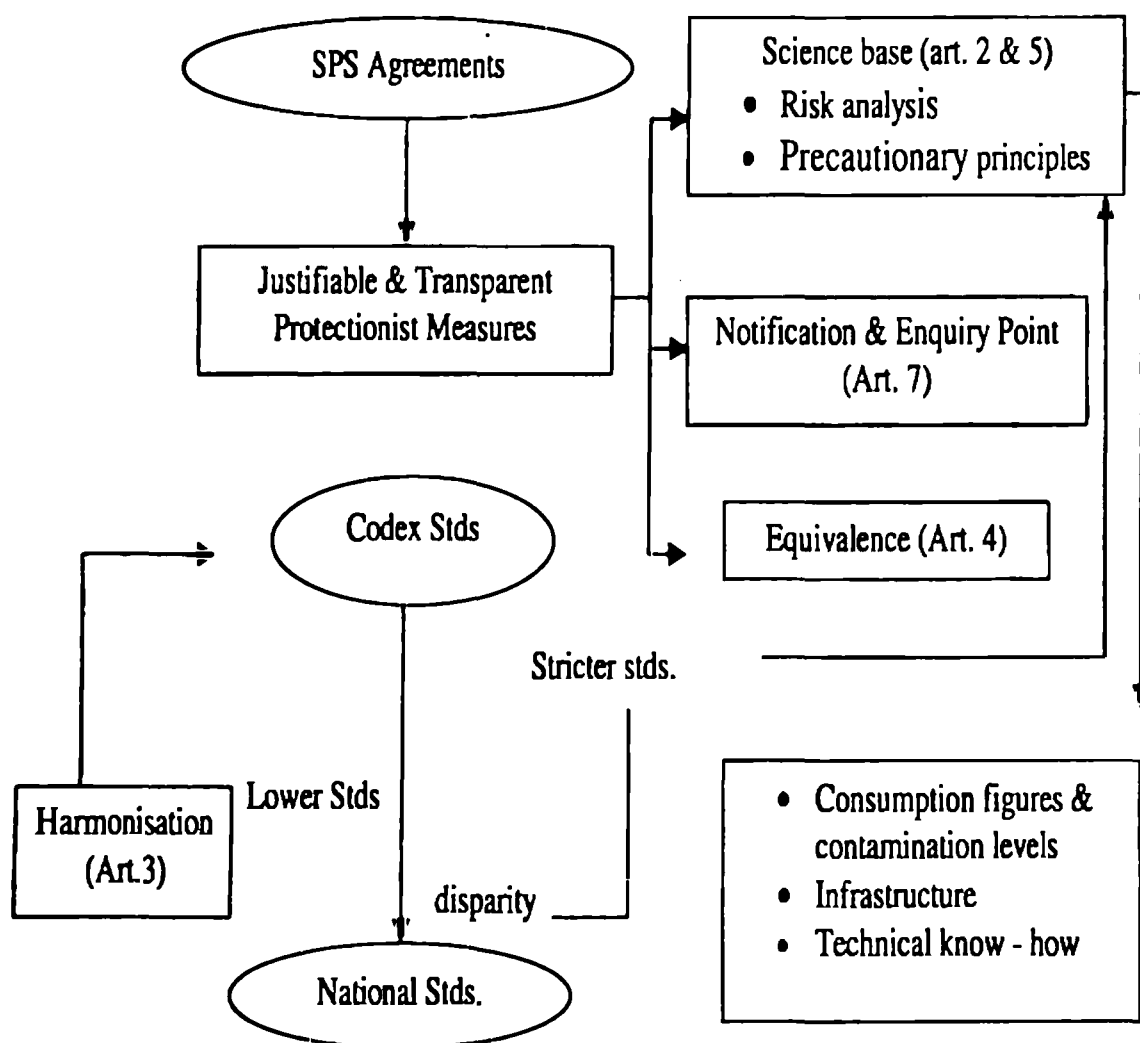
- **Governmant**
 - ❖ Law/procedures in place
 - Nutrition labeling, Import/export, food hygiene regulation, GMO
 - HACCP requirement
 - Crises Management
 - ISO
 - ❖ Infrastructure
 - Computerization of entry point,
 - Laboratory,
 - Manpower training, CPT
 - Research
 - ❖ Codex
 - Harmonization of standart and procedures
 - Asian Task force on food safety
 - ❖ Outourcing/Privatisation
 - Laboratory expertise
 - HACCP
 - ❖ Farm to table approach
 - National Food Safety Advisory Council
 - Joint enforcement
 - ❖ International Cooperation? Collaboration
 - JICA consultants
 - WHO consultancies
 - ILSI
 - Asian Exper Group on Food Safety

- **Industry – Commitment to Improvement**
 - ❖ QA Systems
 - ISO
 - ❖ Food Safety System
 - HACCP
 - ❖ Food Handlers Training
 - National Food Safety Advisory Council
 - ❖ Smart Partnership
 - Whit Universities
 - Government
 - ❖ Active Participation
 - Standards Development
 - Monitoring

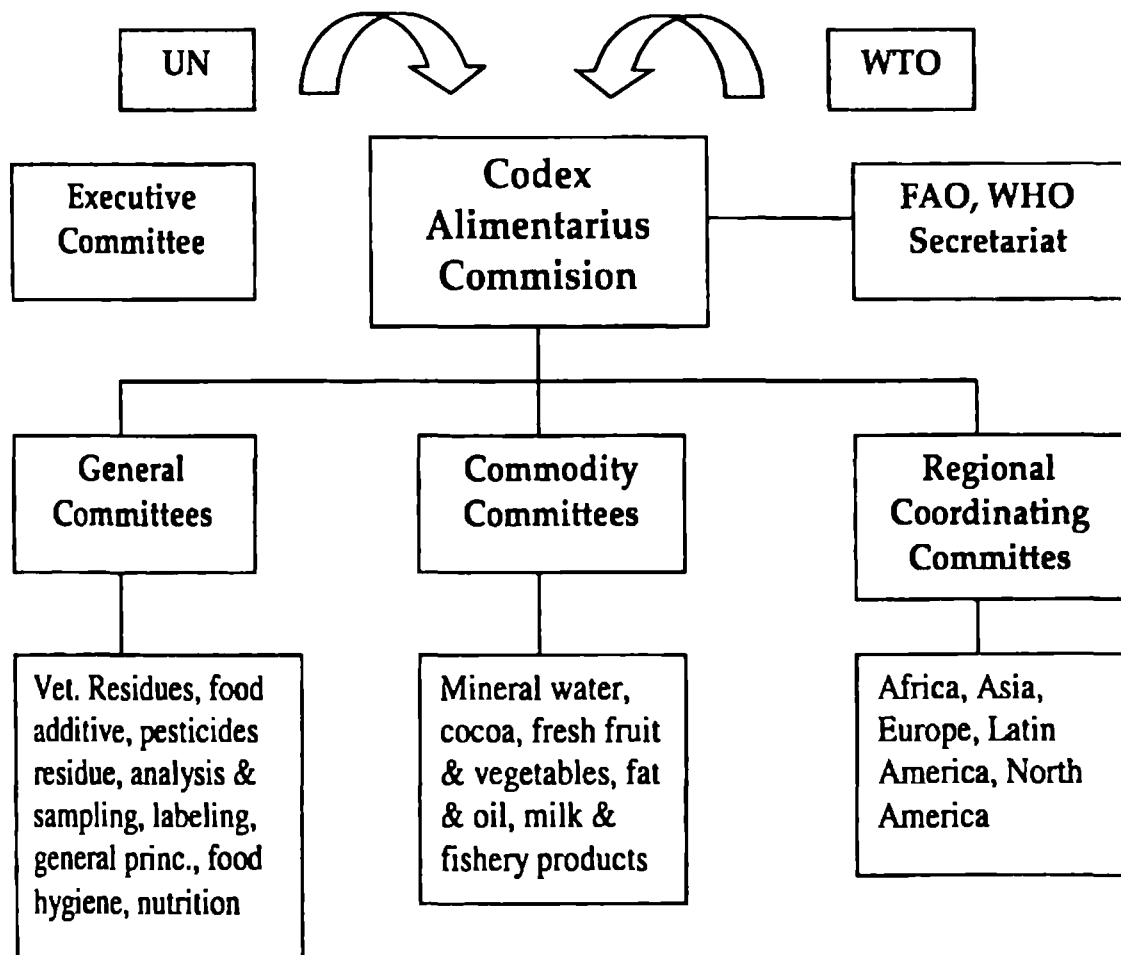
- **Consumer**
 - ❖ Informed choice
 - Mass media education
 - ❖ Access to information
 - Via ICT
 - Websites – FQC, Codex, FAO, BIMST
 - ❖ Active Participation of consumer groups
 - Setting of legislations/standards

- **International Efforts**
 - ❖ Rapid Alert system
 - Use of IT
 - ❖ Exchange of expertise
 - BSE control
 - List of experts/centres of excellence
 - ❖ Regional Standars
 - To facilitate trade
 - ❖ Harmonization
 - Standards and procedures

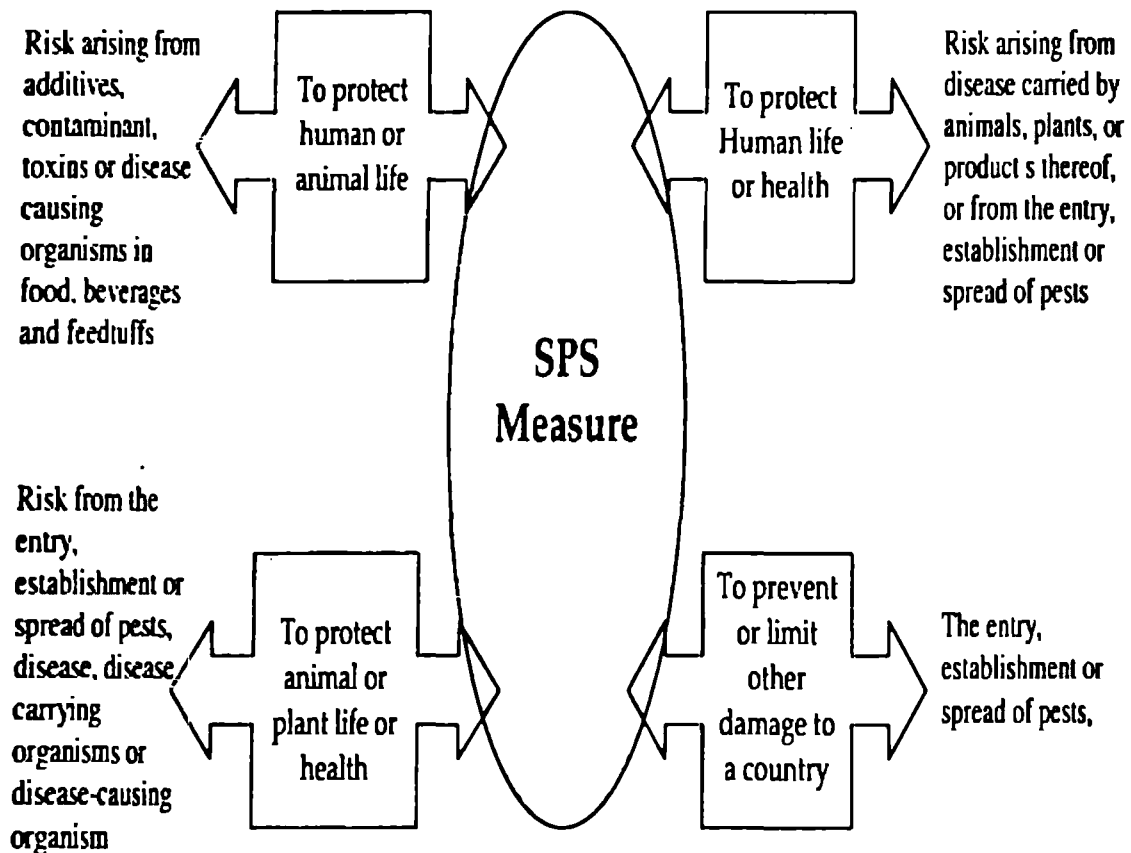
RELATIONSHIP BETWEEN SPS AGREEMENT, CODEX AND NATIONAL STANDARDS



CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



SPS Agreement : Scope

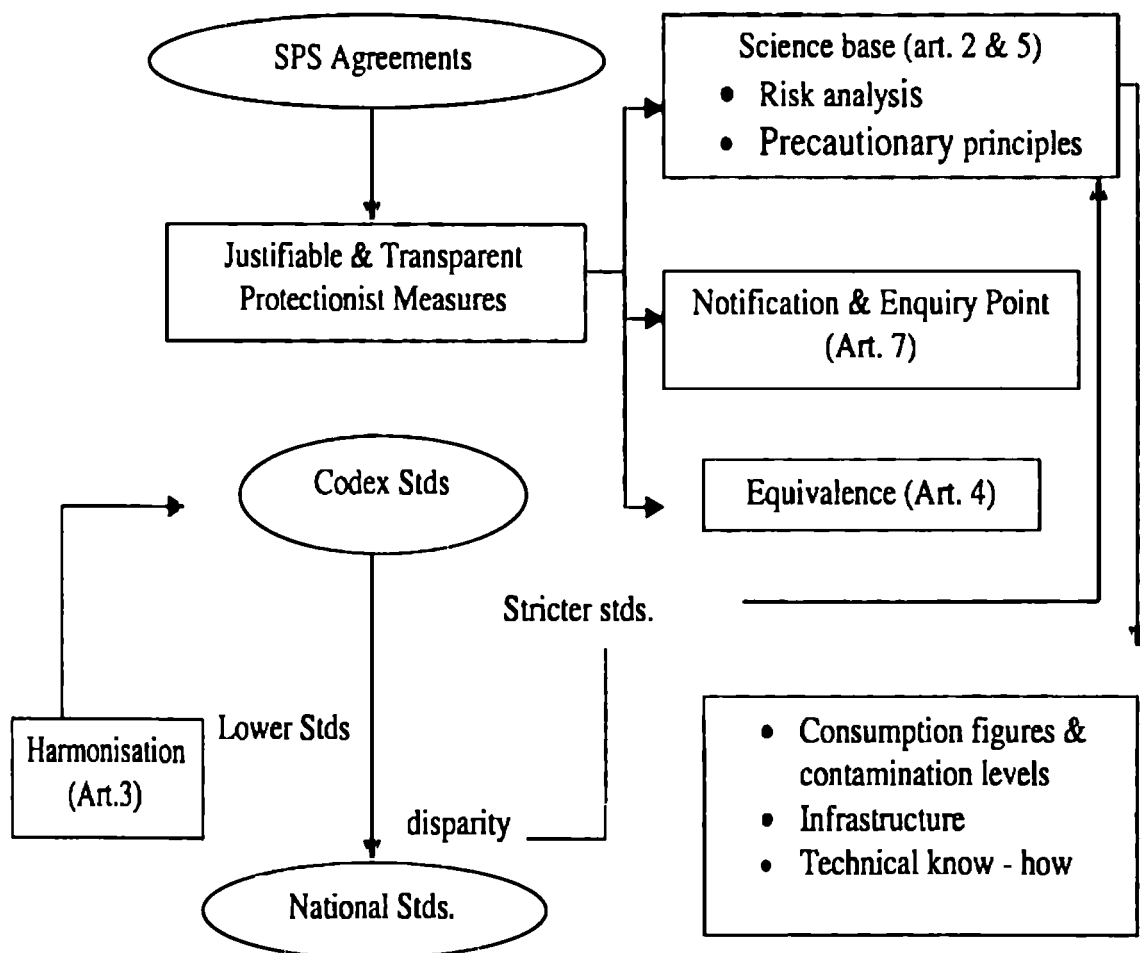


Principles of SPS Agreements

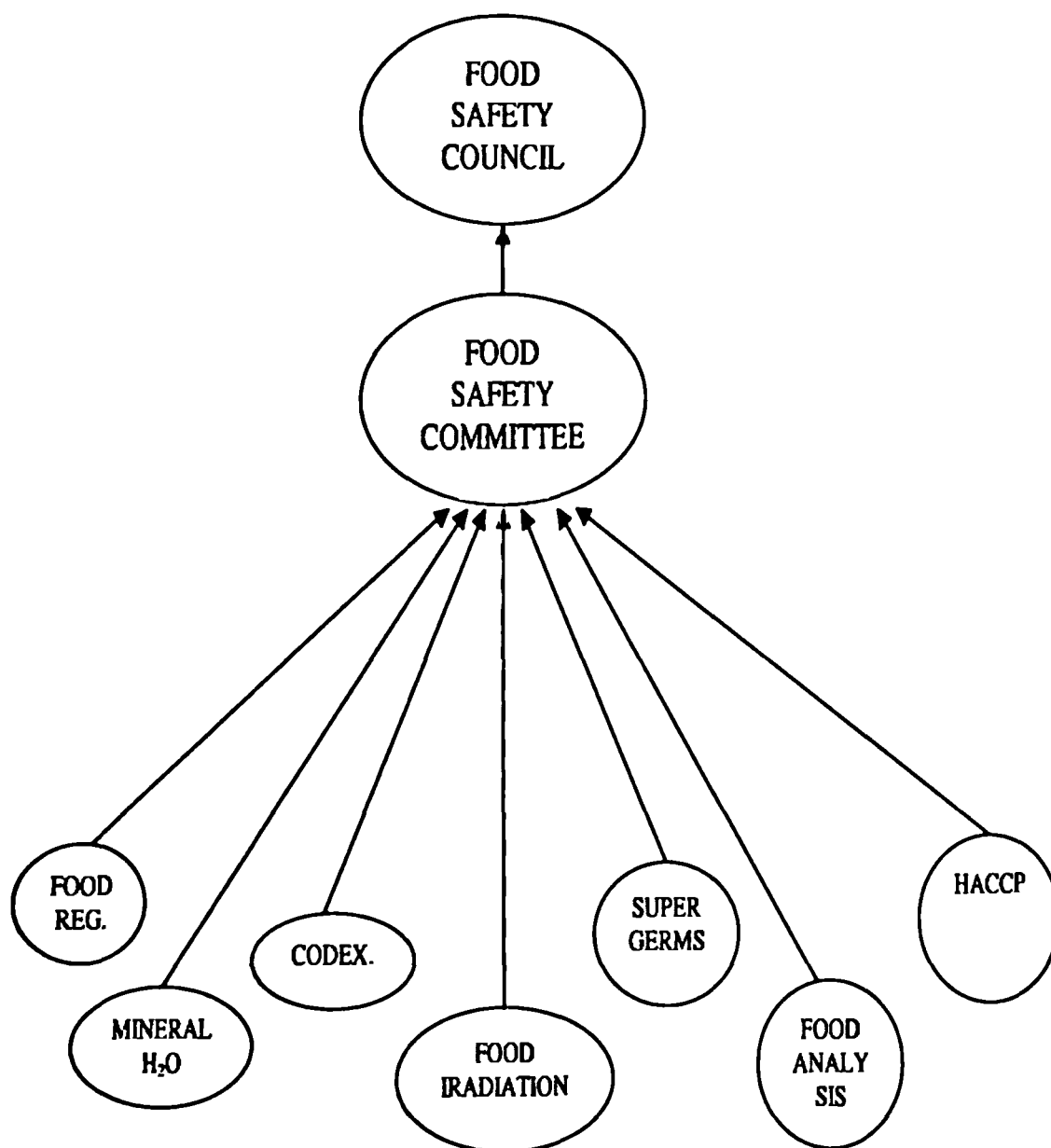
- Obligations for non-discriminatory
 - No discrimination between import & domestic
 - Recognition of measures achieving the same level of protection i.e. equivalence
- Transparency – advance notifications of measures & enquiry points

- Accept & use international standards – harmonization
- Scientific arguments based on risk assessments of potential hazards
- Affirms right of WTO member to restrict trade for protection of human, animal or plant health
- Avoid unnecessary health and safety regulation i.e. disguised trade restrictions
 - Measure to be based on scientific evidence

RELATIONSHIP BETWEEN SPS AGREEMENT, CODEX AND NATIONAL STANDARDS



FOOD SAFETY COUNCIL



CONCLUSION

The challenges of food safety is immense and in this time of increasing food safety concerns and shrinking resources, there are both the opportunities and the need for ASEAN to work together.

The leadership provided by the respective governments towards this end and the continuous commitment to the food safety program by all sectors will inevitably create the establishment of an effective and efficient food safety program in the era of increased food trade with significant public health and economic implications

*) Disunting dari hasil kuliah di ILM Malaysia

BAB XI TO WARDS HACCP IMPLEMENTATION GMP")

WHAT IS GOOD MANUFACTURING PRACTICES ?

- Procedures to ensure products are manufactured to meet a certain quality and safety requirement.
- These procedures describe the methods, equipment, facilities and controls for all manufactured goods.

GOOD MANUFACTURING PRACTICES

- Prerequisite program for food quality and safety plans e.g. HACCP, ISO9000.
- GMPs -develop, implemen, review and verify : in place and effective.
- GMP program ensure HACCP plans focus on CCPs to produce safe food.

MANAJEMEN RESPONSIBILITIES

- Understand the benefits of GMP, its implementation and coordination.
- Know the different between GMPs and HCCP.
- Know the consequences of not having a good quality assurance program.
- Ensure line workers and QC personnel are brought to a knowledge level commensurate with the needs of their jobs.

MANAJEMEN RESPONSIBILITIES

- Manager communication and employee training.
- Provision for food safety system.
- Facility improvement.
- Total commitment and involvement.
- Programs include.
- Premise and environment.
- Equipment and utensils.
- Personnel.

- Sanitation facilities and operation.
- Pest control program.
- Supplies.
- Storage and distribution.
- Product recall program.

CONTAMINANTS

- Three Categories :
 - Biological.
 - Physical.
 - Chemical.

COMMON PATHOGENIC BACTERIA CARRIED BY FOOD

- *Bacillus cereus*.
- *Campylobacter jejuni*.
- *Clostridium botulinum*.
- *Clostridium perfringens*.
- *Escherichia coli*.

- *Salmonella* species.
- *Shigella dysenteriae*.
- *Staphylococcus aureus*.
- *Vibrio cholerae*.
- *Yersinia enterocolitica*.

PHYSICAL CONTAMINANTS

- *Clotridium perfringens*.
- Feather, hair.
- Rodent's dropping.
- Metal, glass, nuts.
- Sand, rocks.
- Paint flakes.
- jewelry.
- Cigarette butts.
- pen caps.
- *Salmonella* species.
- *Shigella dysenteriae*.
- *Staphylococcus aureus*.
- *Vibrio cholerae*.
- *Yersinia enterocolitica*.

SOURCES OF PHYSICAL CONTAMINANT

- Contaminated raw materials.
- Design of facilities and equipment.
- faulty production.
- Improper employee practices.

CHEMICAL CONTAMINANT

- Naturally occurred.
- Muchroom, some fish species, some tapioca species.
- Commercially Added.
- Pesticides, herbicides, coloring, additives, flavor enhancer.
- Unintentionnally Added.
- Cleaner, sanitizers, lubricants, wood.
- Splinters.

HOW FOOD CAN BE CONTAMINATED ?

- DIRECT CONTACT.
- FOOD CONTACT SURFACES.
- NON-FOOD CONTACT SURFACES.

PREMISE AND ENVIRONMENT

- GROUNDS.
 - Suitable location.
 - Good housekeeping - proper equipment storage, litter and waste disposal, cut grass within the vicinity of the plant buildings or structures.
 - Improper employee practices.
 - Prevent entry or harborage of pests.
 - Adequate drainage.
 - General maintenance - road, yard, and parking lot.

BUILDING

- Layout - unilateral flow.
- Design, contraction and maintenance.
 - - sufficient space.
 - - prevent contamination.
 - - facilitate cleaning.
 - - adequate lighting.
 - - adequate ventilation.
 - - adequate screening - protection against.
 - - pests.

EQUIPMENT AND UTENSILS



- design, material and contraction.
- - prevent hygienic hazard.
- and permit easy cleaning.
- - visible for inspection.
- - food contact surface.
- - corrosion-resistant, nontoxic,
- - withstand cleaning and sanitizing agents.
- - seams - smooth, tubular.
- - construction.
- agents.
- - non-food contact surface-
- - clean condition.
- installation-facilities cleaning.

- high risk food storage equipment-fitted.
- with temperature measuring/recording devices.
- instruments and control-temperature, pH, acidity, water activity ect.
- - adequate in number.
- - maintenance, calibration.
- compressed air and gasses from equipment-
- treated to prevent against contaminated.



PERSONEL

DISEASE CONTROL & MONITOR

- written policy.
- health questionnaire - upon employment.
- medical examination.
- communicable diseases.
- open lesion - boils, sores, infected wounds.
- report to supervisor.
- medical facilities.
- discourage visitor.

PERSONAL HYGIENE

- Personal cleanliness.
- - hygiene practice.
- Education and training.
- - appropriate training.
- Supervision.
- - assign competent supervisors.

PERSONAL CLEANLINESS

- protective outer garments- clean, light color and change when soiled or contaminated
- gloves - disposable gloves, food grade, cotton gloves not permitted
- effective hair restraints- cover all hair, beard cover
- jewelry- no loose jewelry, earrings, brooches, rings and wrist watches
- footwear-shoes, boots
- wet (foot bath) or dry lock system
- proper hand wash
- fingernails- clean and neatly trimmed, polish and artificial nails not allowed
- no hand cream and other cosmetics, medicines
- no smoking, eating, gum chewing, drinking beverages
- laundry services
- worker welfare - canteen/cafeteri
- - lockerroom

HAND WASHING

- before start work
- after absence from work station
- after going to toilet
- after handling non-food or raw material
- when hands soiled or contaminated



EDUCATION AND TRAINING

- personnel in-charge- education and experience
- food handlers and supervisors-proper food handling techniques and food safety principles e.g. Food Handling, GMP, HACCP
- technical training-understand the processes and assigned tasks
- refresher training (continuos)

SUPERVISION

- competent supervisors
- responsible- assuring compliance by all personnel with all requirements
- inspection
- employee improvement worksheet

SANITATION FACILITIES AND SANITATION OPERATIONS

SANITARY FACILITIES

- Water supply
- - sufficient, derived from an
- sanitary source
- - suitable temperature and pressure
- - stainless steel tanks
- - conduct sedimentation and
- microbiology tests
- Plumbing



- - overhead system
- - carry sufficient water
- - provide adequate floor
- drainage
- - no back flow, cross
- connection between
- sewage/waste water and water
- for manufacturing food
- - non-rust material
- - 1 1/2 days water supply (reserve)
- Sewage disposal
- - adequate and proper
- Toilet facilities
- - adequate, easily accessible
- - good repair at all times
- - self closing doors-do not
- open where food is
- exposed to airborne contamination
- - main door- not wood, away from
- Hand washing facilities
- - adequate,essential location
- - hand cleaning and sanitizing agents
- provided
- - paper towels or drying
- devices
- - foot or knee operated or sensor
- type taps
- - warm running water
- - proper refuse bin (foot operated)
- Rubbish and offal disposal
- - conveyed, stored and disposed properly
- - avoid accumulation of waste
- - easy cleaning

SANITARY OPERATIONS

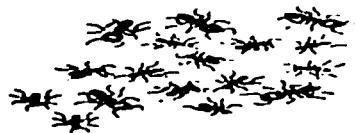
- General maintenance
 - - buildings, fixtures and
 - other facilities
 - - utensils and equipment
- Cleaning & sanitation materials
- and toxic materials storage
- Pest control
 - written instructions
 - a planned cleaning schedule
 - cleaning schedule should have details on
 - - the equipment/area cleaned
 - - name of person in charge
 - - frequency
 - - method
 - - type of detergent and sanitizer
 - - dismantle instructions
 - (equipment)
 - - safety precautions
 - - standard
 - - person who check, record
 - and verify
- Cleaning methods
 - manual
 - soak
 - pressure
 - foam
 - cleaning in place (CIP)
- Set cleaning standards
- How clean is clean?
- Organoleptic test

- - general appearance
- Microbiological test
- - contact method
- - swab method

CLEANING & SANITIZING MATERIALS AND TOXIC MATERIAL STORAGE

- free from contamination, safe, adequate
- compliance- supplier certification, examination
- identified, held and stored to protect
- against contamination
- separate locked rooms or cabinets
- Chemicals approved by the authority and allowed in a plant:
- cleaning and sanitary purposes
- laboratory testing procedures
- plant and equipment maintenance
- and operation
- necessary for use in the plants operation

PEST CONTROL



- control of insects, rodents, birds or other vermin
- effective, on-going written program
- trained personnel or professional pest control
- regular inspection
- layout-bait or trap station

PEST CONTROL

- rodenticides, fumigants, insecticides-approved by the authority, instruction on usage, dosage, collection of dead pests
- proper measures to prevent cross-contamination
- inspection, action, record and verify
- guard and watch dogs (tied or caged)
- do not feed or encourage stray animals

INFESTATION LOOK OUT FOR ?

- smell
- droppings
- smears
- path
- part of body
- damage
- maggots

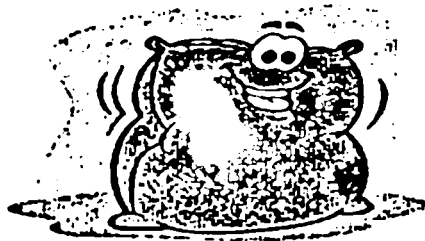
HOW PESTS GET INTO THE PREMISE?

- deliveries- raw material
- attracted by smell of food
- encouraged by employees
- cracks, gaps, holes
- drainage system
- windows, doors, ventilation

PEST CONTROL

- maintain good housekeeping
- all employees trained to recognise pest infestation signs and procedures on how to prevent and control them
- premise kept in good repair
- traps kept clean and in good repair
- proper hygienic practices
- practice good stock rotation
- screens at doors, windows, and other outlets

SUPPLIES



- raw materials and other ingredients
- inspect, segregate, clean, store
- receiving area away from processing area
- inspection upon receipt, storage and before use
- wash and clean- contaminant and minimize deterioration
- store under proper condition
- compliance with requirements
- Requirements
 - - level of microorganisms
 - - other hazards
 - - physical specifications
 - - packaging
 - - temperature

Supplier Quality Assurance (SQA)

- Compliance with requirements verified by a planned and managed Supplier Quality Assurance (SQA)
- SQA
 - - agreed specifications
 - - audits
 - - Certificates of Analysis
- Specifications
- develop good customer-supplier relationship
- accepted criteria (quality and safety)
- define all factors
- limits/tolerance level

Raw Material_Specification

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| • detail of supplier | • labeling equipment |
| • description of raw material | |
| • tolerance limits | • storage and distribution conditions |
| • microbiological | |
| • sampling plans | • pack type, size and quantity |

Supplier Audit

- | | |
|--|------------------------------------|
| • all raw materials, priority to high-risk raw materials | |
| • trained and experienced personnel/third party auditors | |
| • twice a year | |
| • co., add.,ownership | * pest control programs |
| • history | * good personnel hygiene practices |
| • production site | * specifications of product |
| • types of products | |
| • adopt any food safety system | |
| • on-site/contract laboratories | * training |
| | * transportation |

Certificates of Analysis (CA)

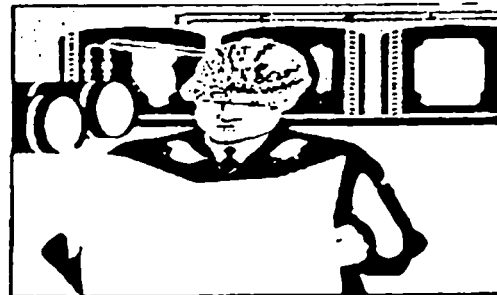
- confirm raw materials have been sampled
- meet all criteria
- prepared by competent laboratories

Packaging Material

- comply with specification
- inspected, sampled and tested
- protected
- no adverse interaction
- stand up to subsequent treatment
- provide necessary characteristics and integrity
- carry information required

PROCESS CONTROL

- all operations conducted in accordance with adequate sanitation principles
- quality control operations
- overall sanitation
- production procedures- do not contribute contamination from any source
- testing methods- chemical, microbiology and extraneous material
- contaminated or suspect food



Raw materials and other ingredients

- inspected
- stored
- washed or cleaned
- not contaminated
- holding identification

MANUFACTURING OPERATIONS

- food manufacturing-control physical factors and manufacturing operations
- measures to destroy or prevent growth of undesirable microorganisms
- work in progress
- effective measures to protect finished food

PRODUCT RECALL PROCEDURES

- written and tested product recall program
- written recall procedures
 - - person responsible- recall team
 - - step-by-step procedures described
 - - product traceability- product coding
 - - distribution records
 - - means of notifying customers, retailers or wholesalers

PRODUCT RECALL PROCEDURES

- take the complaint and obtain information (forms and procedure)
- do not admit liability
- evaluate the complaint
 - - small token
 - - involve regulators, outside advisors
- through investigation

TRANSPORT

- inspected (damage, infestation etc.)
- cleaned and sanitized
- properly loaded, arranged and unloaded
- constructed with suitable material
- temperature control
- security precautions

PRODUCT COMPLAINTS

PRODUCT RECALL PROGRAMS

Defect Action Level

INSPECTION

- ELEMENTS TO CONSIDER
 - freshness
 - temperature
 - colour
 - odour
 - contamination
 - infestation
 - packaging
 - labelling
 - Non Food Chemicals
 - kept in dry, well ventilated, locked room
 - separate from food handling areas
 - stored in clean, clearly marked containers (secondary containers)
 - trained personnel (handle & dispense)
 - fire appliance
 - End Products
 - stored and handled to prevent deterioration
 - returned, defective products identified and isolated
 - stock rotation
 - adequate lighting
 - pest control programs
 - cleaning and sanitizing programs
 - well ventilated
 - End Products
 - High risk food:
 - - refrigerated foods at 2-4°C or below
 - - frozen foods in frozen state
 - - hot foods at 60°C or above
 - - heat treating acid foods in hermetically sealed containers (ambient temperature)

STORAGE

- Raw materials
- proper conditions (temperature, humidity)
- frozen raw materials kept at - 18°C or below (do not allow thawing)
- appropriate stock rotation
- pest control programs
- Raw materials(continue)
- sufficient space
- cleaning and sanitizing programs
- labelled (batch no., date-marked)
- well ventilated
- adequate lighting (110 lux)
- building, all equipment, vehicles and fixtures maintained
- all raw materials and other supplies inspected upon receipt or unloading
- end products inspected prior loading
- storage area designed and constructed to protect against contamination

MANUFACTURING OPERATIONS

- adulterated food
- mechanical manufacturing steps
- heat blanching
- batters, breading, sauces, gravies, dressings and other similar preparations

- hard foreign objects- sieves, traps, metal detectors, magnets etc.
- filling, assembling, packaging and other operations
- water activity
- pH- 4.6 or below
- ice- safe
- non-human food- animal feed or inedible products

Product Recall Procedures (continue)

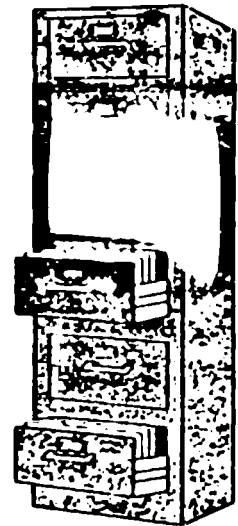
- means of notifying the regulatory agency
- - reason of recall
- - product identification
- - total amount of recalled product
- - areas of distribution
- be cooperative
- Regulatory agency may:
- take samples
- prevent the sale of product
- require medical and lab examinations of employees
- exclude suspect employees from food handling duties
- order the facility to be closed
- deal with the media
- regular analysis, summarizing and -
- review of reports
- take proper preventive measures
- avoid recurrence

CORRECTIVE ACTIONS

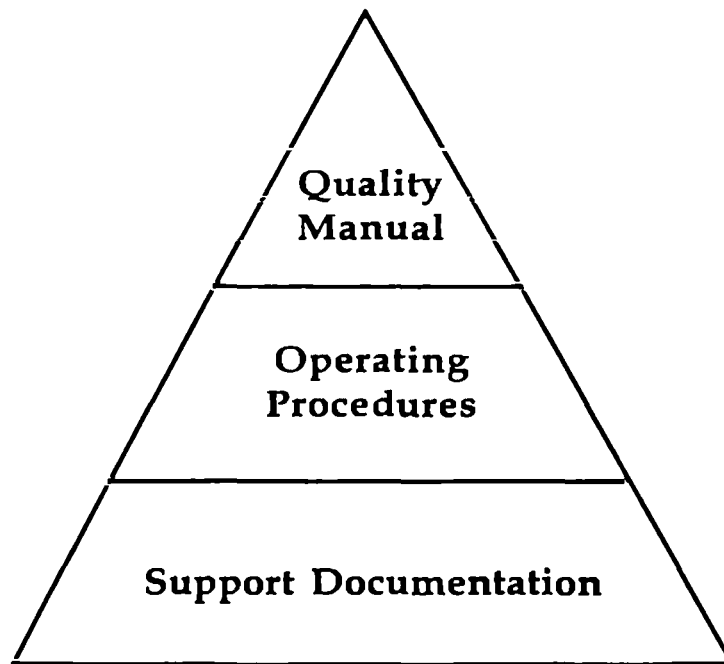
- Recalled product may be:
- disposed
- reworked
- quarantined

DOCUMENTATION

- define materials, operations and products
- record and communicate information
- reduce risk of errors arising from oral communication
- defect product traceability
- permit investigation
- GMP manual
- Structure:
 - -Quality Manual
 - -Operating Procedures
 - - Support Documentation



DOCUMENTATION STRUCTURE



-

DOCUMENTATION

- Quality Manual
 - Policy statements on the way a company intends to carry out its business
- Operating Procedures
 - What a company does and how it achieves stated policies
- Support Documentation
 - How a company carries out what it says it does (in detail)

DOCUMENTING PROCEDURES

- What we do
- Defines process by which a task is carried out
- Structure:
- Objectives and scope
- Definitions and references
- Responsibilities
- Procedure details

SOP (Standard Operating Procedures)

- What to do, who does it and when
- Not static; continuously adjusted
- Simple
- Training aid
- Prevent 'subject-to-change-without notice' situation
- Provide written standard for audits
- Effective; detail, simplicity and practicality

SUPPORT DOCUMENTS

- Working Instruction
- Codes of Practice
- User Manuals
- Technical Documentation
- Job Description
- Job Specification
- Forms
- Checklists

***) Disunting dari materi kuliah En Salim Dullati di ILM Malaysia.**

BAB XII

GENERAL GUIDELINES ON THE SLAUGHTERING OF ANIMALS AND THE PREPARATION AND HANDLING OF HALAL FOOD'

FOREWORD

Praise be to Allah the Almighty, for whose Permission and Mercy have made it possible for the Department of Islamic Development Malaysia, JAKIM) to publish this book entitled *General Guidelines On The Slaughtering Of Animals And The Preparation And Handling Of Halal Food*, as a guide for those who are involved in the food industry, and in operating slaughterhouses and processing plants, including Islamic bodies inside and outside the country.

This guidelines covers several important aspects of the definitions of halal food, drinks and consumed products, as well as food sources which can be defined as halal, and the method of slaughtering animals which may be consumed by Muslims. Furthermore, it provides, information on food sources such as animals, plants and others, which are defined as halal.

In view of the fact that Islam gives much emphasis on matters related to food, drinks and products consumed by Muslims, it is hoped that these guidelines are able to give clear information and guidance on the methods and processes of handling and producing food and products in accordance with the rules and regulations specified by the government for the preparation of halal food and products.

Hence, it is hoped that everyone will cooperate in abiding by these guidelines in order to ensure that food products and consumer goods produces for Muslims are free of all forms of shubhah (vagueness).

1. INTRODUCTION

These guidelines for the slaughtering of animals and the preparation and handling of Halal food will have to be observed at all establishments involved in the processing of Halal food. It will also serve as a basis for ascertaining the Halal status of the establishments by the competent authority in Malaysia. These guidelines will apply to all foreign establishments intending to export their products to Malaysia and shall be used together with existing guidelines on Good Manufacturing Practices and hygienic sanitary requirements.

2. HALAL FOOD

Halal food means food permitted under the Islamic Law (a law based on the al-Quran, al-Hadith, Ijma' (consensus) and Qiyas (deduction or analogy according to the Syafei or any one of the Hanafi, Maliki or Hanbali School of Thought or fatawa approved by the relevant Islamic Authority) and which fulfil the following conditions:-

- a. The food or its ingredients do not contain any components or products of animals that are not Halal to Muslims according to the Syariah Law or animals which are not slaughtered according to the Syariah Law.
- b. The food does not contain any ingredients that are considered najis (filthy) according to the Syariah Law.

- c. It is not prepared, processed or manufactured using equipment that is contaminated with things that are considered najis according to the Syariah Law.
- d. During its preparation, processing, packaging, storage or transportation, it should be physically separated from other food that does not meet the requirements statedl in items (a), (b) or (c) above or things that have been decreed as najis by the Syariah Law.

3. NAJIS

All kinds of water and beverages are Halal except those that are either poisonous, intoxicating, hazardous to health or mixed with najis.

3.1 NAJIS

According to the Syariah Law, najis are:

- 3.1.1 Any liquid and objects discharged from all orifices of human beings or animals such as urine, excrement, blood, vomit, pus including the sperm and ova of pigs and dogs except sperm and ova of all animals.
- 3.1.2 Dead animals or Halal animals that are not slaughtered according to the Syariah Law.
- 3.1.3 Halal food and drinks are considered najis if they are contaminated or have direct contact with things that are not permitted by Islam. The three kinds of najis (extreme, medium or light) are applicable in this case.

3.2 FOOD AND DRINKS DERIVED FROM BIOTECHNOLOGY

Animals that have been treated (excluding feeding) with any product derived from non-Halal sources (obtained through biotechnology or genetic engineering) become non-Halal animals. Likewise any food or drink derived from such animals are then deemed non-Halal according to the Syariah Law.

4. SOURCES OF HALAL FOOD AND DRINKS

4.1 ANIMALS

Animals can be divided into two categories:

4.1.1 Land Animals

All land animals are Halal except the following:

- 4.1.1.1** Animals that are not slaughtered according to the Syariah Law.
- 4.1.1.2** Pigs and dogs or their descendants.
- 4.1.1.3.** Animals with long-pointed teeth (canines or tusks) which are used to kill preys such as tigers, bears, elephants, cats, monkeys, etc.
- 4.1.1.4** All predatory birds.
- 4.1.1.5** Animals that are decreed by Islam to be killed such as mice, scorpions, crows, eagles, andi mad dogs.
- 4.1.1.6** Animals that are forbidden to be killed such as Bees, ants, spiders, woodpecker, etc.

- 4.1.1.7 Creatures that are considered dirty by the public such as lice, flies, etc.
- 4.1.1.8 Animals that live both on land and in water-(amphibians) such as crocodiles, turtles, frogs, seals, etc.
- 4.1.1.9 Animals that have been treated (exciuding feeding) with any product derived from non—Halal sources.

4.1.2 Aquatic Animals

Aquatic animals are those which live in water and cannot survive outside it, such as fish. All aquatic animals are Halal except those that are poisonous, intoxicating or hazardous to health.

4.2 PLANTS

All type of plant products and plant derivatives are Halal except those that are poisonous, intoxicating or hazardous to health.

4.3 MICRO-ORGANISMS AND MUSHROOMS

All type of micro-organisms and mushrooms and its by-products and/or derivatives are Halal except those that are poisonous, intoxicating or hazardous to health.

5. SLAUGHTER

5.1 PRE-SLAUGHTER CONDITIONS FOR ANIMALS/POULTRY

Only animals and poultry that fulfill the following will be allowed for slaughter:

- 5.1.1 All animals and poultry must be healthy, free from any signs of wounds and disease, or any form of disfigurement.
- 5.1.2 Animals and poultry should be treated in a humane manner prior to slaughter. Any ill-treatment, beating, acts that may cause stress or fear are strictly forbidden on all animals and poultry awaiting slaughter.
- 5.1.3 Any acts of injury or cutting is prohibited on animals prior to their slaughter.

5.2 CONDITIONS OF SLAUGHTER

The slaughtering of Halal animals should be fully separated from the slaughter of non-Halal animals. Halal slaughter should be carried out according to the following regulations:

- 5.2.1 Halal slaughter should be performed only by a Muslim (not a Kitabi or others) who is of sound mind, mature and who fully understands the fundamentals, rules and conditions related to the slaughter of animals in Islam.
- 5.2.2 The animals to be slaughtered must be animals that are Halal and can be eaten by a Muslim.
- 5.2.3 The animal must be fully alive or deemed to be alive at the time of slaughter.
- 5.2.4 The slaughtering should sever the trachea and esophagus. The carotid arteries and jugular veins will automatically be severed when both main vessels are cut off. The spinal cord should not be cut and the head is not to be severed

Completely. This is to bring about immediate and massive haemorrhage.

- 5.2.5 Slaughtering must be done only once. The “sawing action” of the slaughtering is permitted as long as the slaughtering implement is not lifted off the animal during the slaughtering. Any lifting of the knife is considered as the end of one act of slaughter. Multiple acts of slaughter on one animal are not allowed.
- 5.2.6 Bleeding must be spontaneous and complete.
- 5.2.7 Dressing of carcasses should only commence after ascertaining that the animal is dead.
- 5.2.8 Slaughtering implements, tools and utensils must be utilised only for the slaughter of Halal animals. The slaughtering equipment or tool has to be kept sharp at all times.
- 5.2.9 The act of Halal slaughter should begin with an incision on the neck at some point just before the glottis (Adam’s Apple) for animals with normal necks but after the glottis for animals with long necks such as chicken, geese, turkeys, ostriches, camels etc.
- 5.2.10 The phrase “*Bismillah....*” (In the Name of Allah) is highly encouraged to be immediately invoked before the slaughter of each animal. In certain mazhab (school of thought), this invoking of the phrase “*Bismilah...*” is compulsory.
- 5.2.11 The objective of slaughtering is only for the sake of Allah and not for other purpose.

5.2.12 All Halal verification certificates for Halal meat must be issued, approved and signed by an Islamic Association which has been accepted by the government of Malaysia along with the health certificate from the exporting country. In the other words, the slaughterhouse must be under the supervision of the local Islamic authority, which is capable of auditing the Halal certification, and duly recognized by the Department of Islamic Development Malaysia (DIDM).

5.3 STUNNING OF ANIMALS

Stunning of animals prior to slaughter is permitted and shall be in accordance with the requirements below:

- 5.3.1 Three types of stunners shall be used to stun the animal, namely electrical, mechanical or pneumatic stunner.
- 5.3.2 The use of the stunning equipment shall be under the control of a Muslim supervisor or a trained Muslim slaughterman or Halal certification authority at all tirries.
- 5.3.3 The animal should only be stunned temporarily. The stunning should not either- kill or cause permanent injury to the animal.
- 5.3.4 Gadgets that are used to stun pigs shall not be used to stun animals for Halal slaughter.

5.4 ELECTRICAL STUNNING

- 5.4.1 The electrical stunner should be of the type allowed by the government/Islamic authority in charge of slaughter.**
- 5.4.2 A low and controlled voltage must be used so that the stunning will not damage the heart and brain or cause physical disability and death to the animals. The voltage of current used should be controlled by the Halal certification authority.**
- 5.4.3 The type of stunner used for slaughtering the Halal animals should be "head only stunner" type, where both electrodes are placed on the head region.**
- 5.4.4 Electrical stunning of poultry is allowed using water bath stunners only.**

5.5 MECHANICAL STUNNING

- 5.5.1 Mechanical stunners should only be used on cattle and buffaloes.**
- 5.5.2 Non-penetrative type (mushroom head) percussion stunner should be allowed.**
- 5.5.3 The stunner should not penetrate or break the animal's head. Any injury, if caused, should not be a permanent injury.**
- 5.5.4 The skull of the animal (after the head is skinned) should be checked/examined for permanent injury. If the skull**

is found to have been penetrated or broken, the carcass should be identified as non-Halal and should be separated from Halal carcasses.

5.6 PNEUMATIC STUNNING

Pneumatic stunning or a stunner which uses air pressure is allowed for use in Halal slaughter. It is a device operated by electrical power to produce strong air-pressure and it does not contain any sharp objects. Air pressure directed towards the atlanto-occipital region will render the animal unconscious for a few seconds.

5.7 MECHANICAL SLAUGHTER OF POULTRY

Slaughter of poultry by mechanical knife is permitted if it complies with the following procedures:

- 5.7.1 The operator (slaughterman) of the mechanical knife should be a Muslim. He will recite the prayer "*Bismillah*" prior to switching on the mechanical knife and line.
- 5.7.2 The Muslim slaughterman, who switches on the mechanical knife should be present in the slaughter area at all times (during slaughter).
- 5.7.3 In the event that the slaughterman has to leave the slaughter area, he should be replaced by another Muslim slaughterman. The former will stop the line and switch off the mechanical knife. To restart the operation the second slaughterman must recite the prayer as in (5.7.1), before switching on the mechanical knife and line.

- 5.7.4 The knife used should be of the single blade type and must be kept sharp at all times.
- 5.7.5 During the act of slaughter, the throat, esophagus and major blood vessels in the neck region (jugular vein and carotid artery) of the bird must be severed.
- 5.7.6 The slaughterman is required to check that each bird is properly slaughtered. He or other Muslim slaughterman should slaughter manually any birds that miss slaughter by the mechanical knife.

The birds should be dead as a result of slaughter before they are sent for scalding.

6. REQUIREMENTS FOR MEAT

6.1 PREPARATION, PROCESSING, PACKAGING, TRANSPORTATION AND STORAGE

All food (including meat) should be prepared, processed, packaged, transported and stored in such a manner that it complies with all Islamic principles on Halal food along with the Codex General Principles on Food Hygiene and other relevant Codex Standards.

6.2 PROCESSING AND HANDLING

All processed food is Halal if it meets the following conditions:

- 6.2.1 The product or its ingredients does not contain any components or products of animals that are not Halal

according to the Syariah Law or animals that are not slaughtered according to Syariah Law.

- 6.2.2 The product does not contain anything in large or small quantities that are considered najis according to the Syariah Law.
- 6.2.3 The product is prepared, processed or manufactured using equipment and facilities that are free from contamination with najis.
- 6.2.4 During its preparation, processing, packaging, storage or transportation, it should be totally separated from any food that does not meet all or any of the above three requirements or other things that are considered najis by the Syariah Law.

6.3 DEVICES AND UTENSILS

Premis and all facilities such as devices and utensils (machines) should only be used for processing Halal food. The same premises and facilities are not allowed to be used for processing both Halal and non-Halal food, although they can be washed and cleaned properly as required by the Syariah Law.

6.4 STORAGE, DISPLAY AND SERVING

All Halal products that are stored, displayed, sold. or served should be categorized and labelled Halal at every stage so as to prevent it from being mixed or contaminated with things that are not Halal.

6.5 PACKAGING AND LABELING

The products shall be properly packed and shall fulfill the following conditions.

- 6.5.1 Packaging materials shall be Halal in nature.
- 6.5.2 The packaging material should not contain any raw materials that are considered najis by the Syariah Law.
- 6.5.3 It should not be prepared, processed or manufactured by using equipment that is contaminated with things categorised as najis according to the Syariah Law.
- 6.5.4 During its preparation, processing, packaging, storage or transportation, it should be totally separated from other food that does not meet all or any of the above three requirements or any other things that are considered najis by the Syariah.

The packaging of meat and meat product shall be carried out in a clean and hygienic manner in sound sanitary conditions. The word halal or equivalent terms should appear on the label of the product.

7. HYGIENE AND SANITATION

Hygiene has been given much emphasis in Islam and it includes various aspects of personal hygiene, clothing, equipment and the premises used for processing or manufacturing of food. The objective is to ascertain that the food is produced under hygienic conditions and it is no hazardous to human health. The following are the conditions that must be fulfilled:

- 7.1 The product shall be processed and packed under strict hygienic conditions in premises licensed in accordance with good manufacturing practices.
- 7.2 The above principles are embodied in the document "Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene (Ref. No. CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985))" and strict adherence to it is recommended. This document is in Section 1, Volume 1B, Codex Alimentarius - General Requirements (Food Hygiene).

8. COMPLIANCE

For a product to be deemed Halal, it shall comply with this guideline especially clauses 2-7. This shall be verified through site inspection by the competent authority from Malaysia.

9. THE DEGREE OF CONFIDENCE HALAL CERTIFICATION

In the certification of the Halal status, the examination process will cover all aspects of preparation, slaughtering, processing, handling, storage, transportation, cleaning disinfection and management practices. The examination should not create or give rise to any question or doubt. The examiner will only confer the Halal status when he is fully confident and is satisfied beyond any reasonable doubt, on every aspects at the examination.

10. HALAL CERTIFICATION

- 10.1 The process of Halal certification of a foreign establishment entails the site inspection of the plant by the competent authority from Malaysia along with the appointment of an Islamic Organization that will be entrusted with the responsibility of supervising and monitoring the Halal status at the plant concerned. The Islamic Organization will have to be officially accredited by the Department of Islamic Development, Malaysia (DIDM). The Halal certificate for products destined for export to Malaysia from this approved establishment, will then be issued by the accredited Islamic Organization.
- 10.2 The initial period of conferment of the Halal status to the approved establishment will be for a year. During this period the establishment will have to be monitored by the accredited Islamic Organization. To maintain its Halal status the establishment will have to undergo periodic inspection every two years by the competent authority from Malaysia.

It is obligatory on part of the Islamic Organization to monitor any approved establishment and to submit semi-annual report on the Halal status of the establishment to DIDM. Failure to submit such reports will result in both the withdrawal of the Halal certification to the plant as well as the retraction of the recognition accorded to the Islamic Organization.

11. CONFERMENT OF HALAL STATUS

All establishments that fulfill all the terms and conditions above can be conferred the accreditation as an Halal establishment.

12. CANCELLATION/WITHDRAWAL OF HALAL STATUS

The Department of Islamic Development, Malaysia reserves the right to cancel or withdraw the conferment of Halal status to any establishment when the following occurs:

- a. With the discovery of any breach or infringement in the Halal requirements of the establishment concerned.
- b. The failure to submit regular semi-annual reports on the Halal status of the establishment by the accredited Islamic Organization.
- c. Following the discovery that the Islamic Organization is no longer functional or has been deregistered.
- d. The Department of Islamic Development, Malaysia will be not willing to entertain any requests seeking reinstatement of Halal status subject to the following reasons:
 - i. The failure to submit semi-annual reports or the detection of any technical breaches will only warrant a repeat inspection of the establishment by the competent authority from Malaysia.
 - ii. The detection of dishonest practices resulting in the loss of confidence by the competent authority in Malaysia will result in the suspension for a period not less than five years.

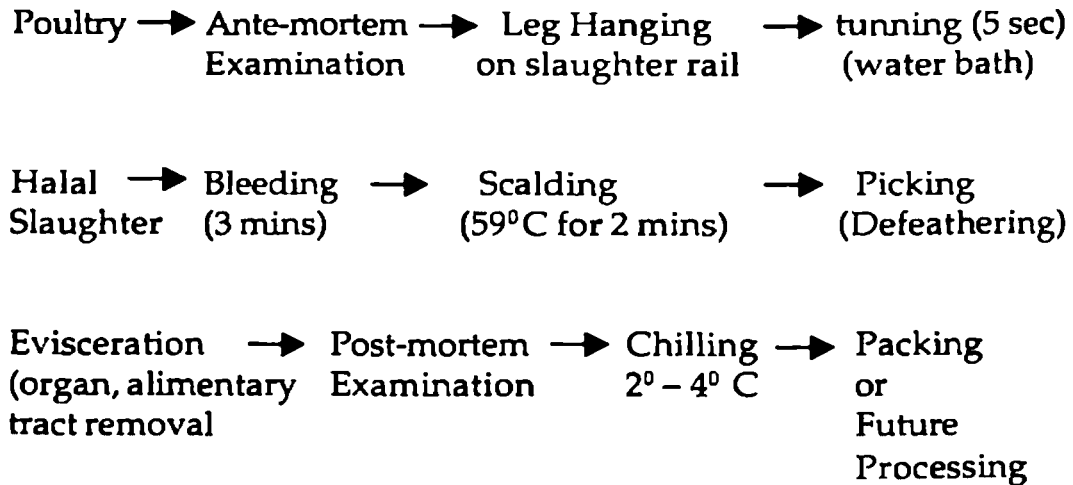
The suspended party can request for an inspection following the completion of the suspension period and which will be considered on its merits.

13. REQUEST FOR INSPECTIONS FOR HALAL CERTIFICATION

The competent authority in Malaysia reserves the right to accept or refuse requests to perform inspections without the need to give any reason whatsoever in the event of such refusal.

STUNNING

FLOW CHART



Stunning

- ❖ State of anesthesia
- ❖ Painless and senseless condition
- ❖ Humane
- ❖ Improves meat quality

Stress

- ❖ Physiological mechanism producing epinephrine and catecholeamines
- ❖ Affect meat quality
- ❖ Reducing epinephrine – main purpose of stunning

Type of stunning

- ❖ Captive bolt (electric, blank bullet or pneumatic)
 - Penetrating (concussing stunning)
 - Non Halal
 - Non-penetrating (percussion stunning) (mushroom head) – Halal
- ❖ Electrical (electrode and water)
- ❖ Carbon Dioxide narcosis

Captive bolt stunning

- ❖ Hand-held, cartridge or air operated
- ❖ Short, pistol grip or long two hand-operated types
- ❖ Different cartridges for different animals
- ❖ Trigger type or contact type firing system

Air type

- ❖ Expensive but relatively safer
- ❖ Higher throughput plant and maintenance
- ❖ No cartridge costs

Cartridge type

- ❖ Relatively cheaper
- ❖ Smaller plant
- ❖ Slower operation speed

Halal slaughter –non- penetrating type recommended

- ❖ Percussion Stunning (muchroom head)
- ❖ No skull fracture or fissures and cracks
- ❖ Experience and technique of handler important
- ❖ Point of contact
- ❖ Close monitoring required

Electric stunning

- ❖ Passage of electric current through animal's brain
- ❖ Instant unconsciousness, electroplectic fit
- ❖ Clean, excellent of electrodes – between the eye and base of ear

Type

- ❖ Head only – does not interfere with heart (Halal)
- ❖ Head to back – two electrodes to side of head and third to the back of animal (Non-Halal)
 - Causes cardiac arrest
 - Immediate and permanent disability
- ❖ Head to leg – head electrodes plus leg contact strip electrodes (Non-Halal)
 - Causes cardiac arrest
 - Immediate and permanent disability

Electrical Stunning for Halal Slaughter

- ❖ Head only type
- ❖ Neuro-transmitters – changes in brain
- ❖ Glutamate, aspartate and glycine – stimulate brain
- ❖ Over – excitation
- ❖ Animal stunned for approximately 2.45 minutes
- ❖ Animal still alive after stunning

Non – stun animals

- ❖ Lower levels of neuro-transmitters produced
- ❖ Ischaemic – related loss of consciousness
- ❖ Death with pain
- ❖ Poor quality meat
- ❖ Incomplete bleeding

Carbon Dioxide Stunning (Euthanasia)

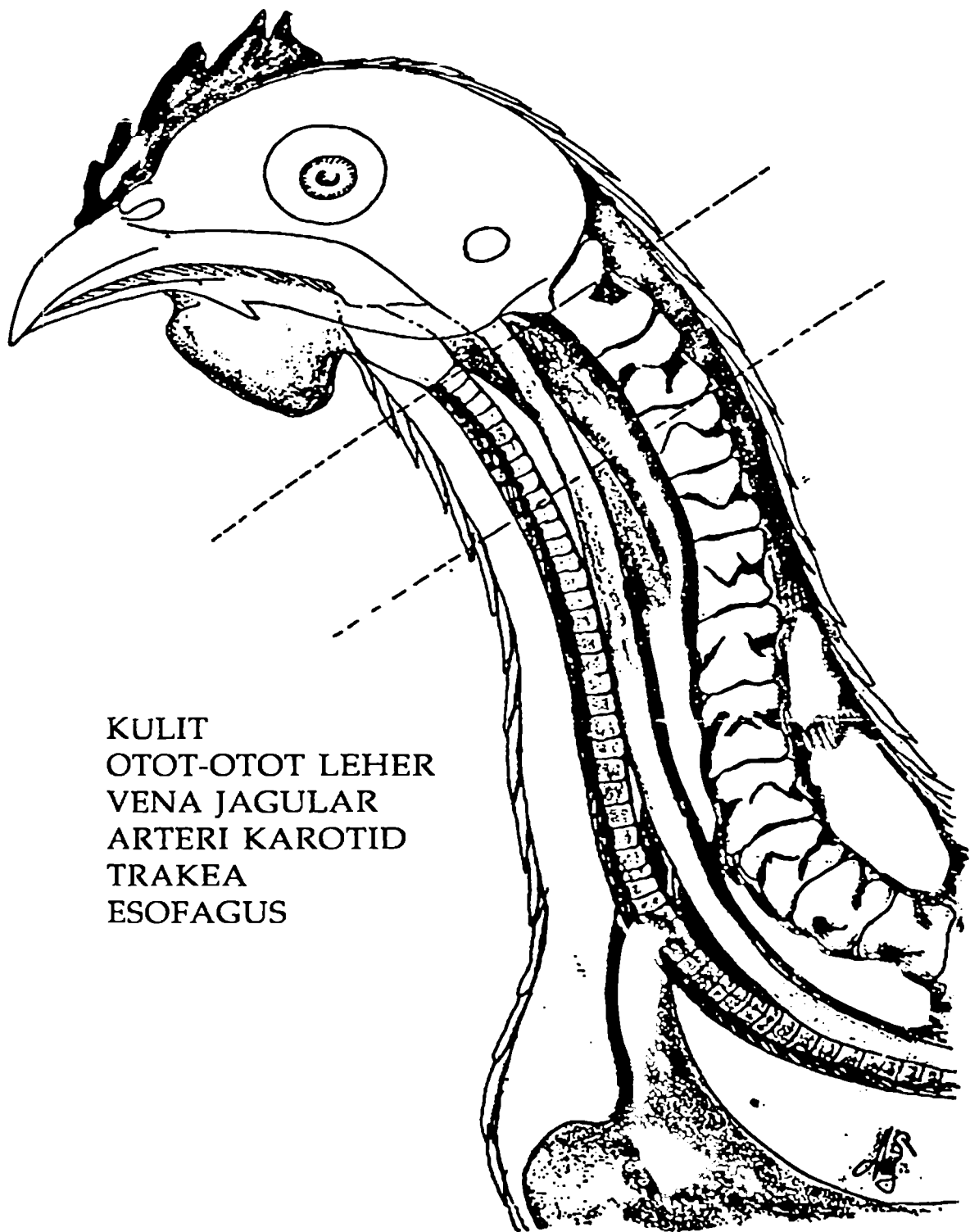
- ❖ Chamber – system containing CO₂
- ❖ Expensive
- ❖ High loss of gas – sheep and calves
- ❖ Pungent & irritant gas – agitation & distress
- ❖ Excitement while still conscious
- ❖ Less hemorrhages than in electrical stunning
- ❖ Mainly used in pigs

Unconsciousness – Characteristics

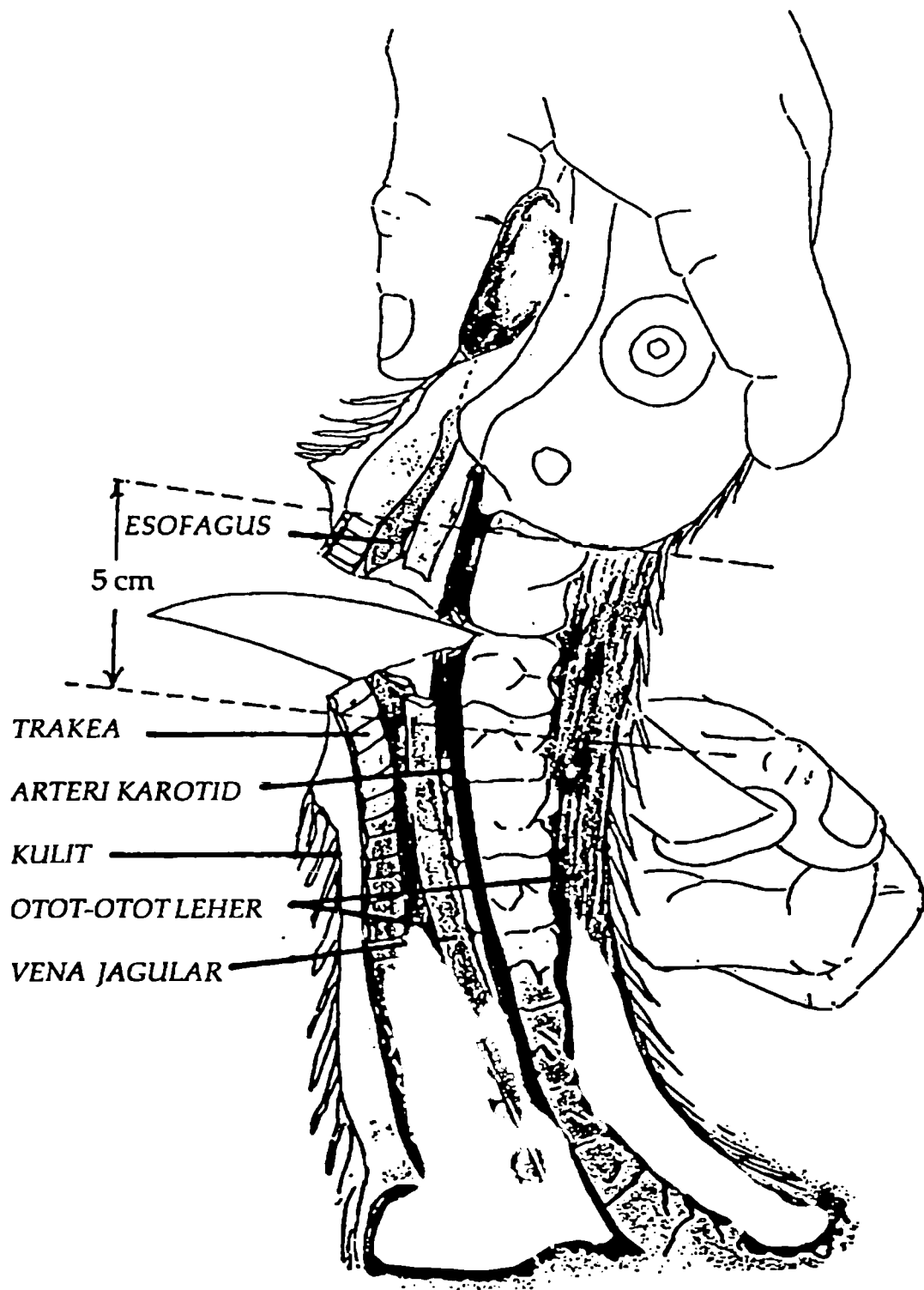
- ❖ Increased neuro-transmitter levels (EEG & ECG)
- ❖ Eye, conjunctiva, cornea, eyelid and pupillary reflexes
- ❖ Grand mal seizure – electrioplectic fit
- ❖ Tonic phase – leg stretching, head bent, backwards
- ❖ Clonic phase – gradually relax, walking movements
- ❖ Consciousness (pupillary reflex)

Electrical Stunning Values

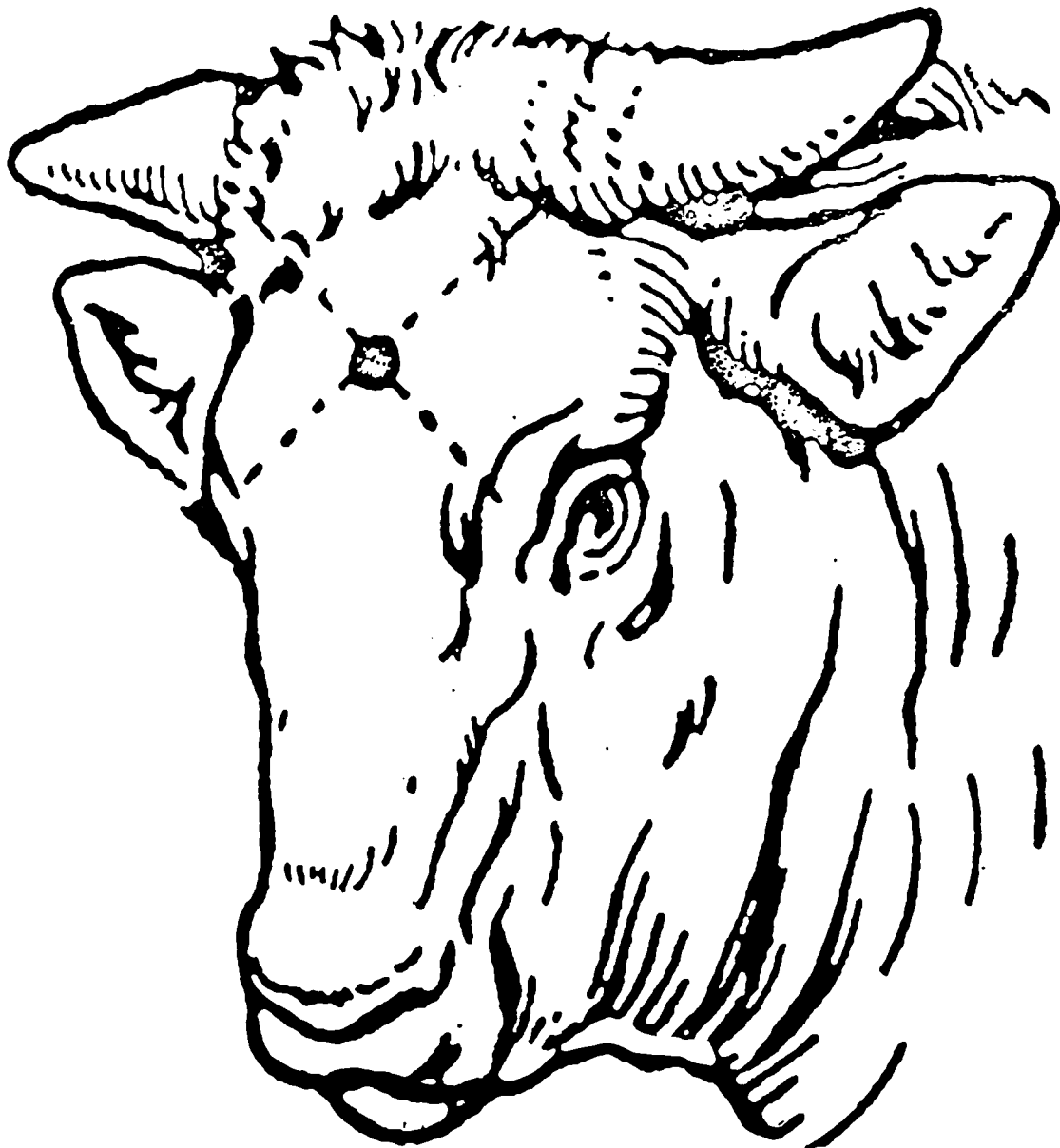
- ❖ Cattle
 - 2.5 – 4.0 amperes, 550 volt, 2.5 – 4.0 second
- ❖ Poultry
 - 0.2 – 0.5 milliamperes, 40 volt, 5 – 6 second
- ❖ Sheep and goats
 - 0.5 – 0.9 amperes, 90 volt, 3 – 5 second
- ❖ Halal slaughter commences immediately because animal will awake after 2.45 minuter of stunning.

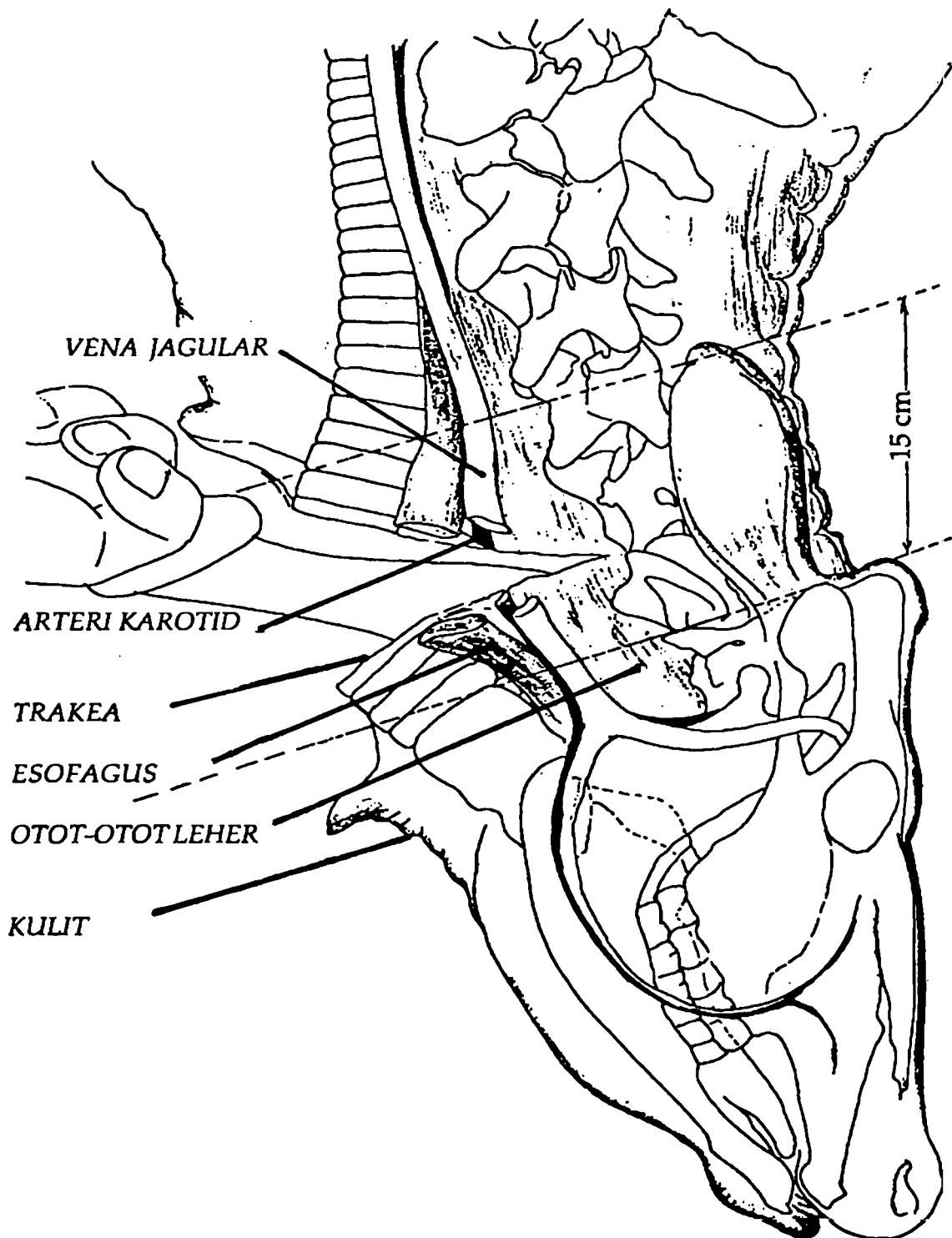


KULIT
OTOT-OTOT LEHER
VENA JAGULAR
ARTERI KAROTID
TRAKEA
ESOFAGUS



Rajah Dahi Lembu Dimana Alat Pemukul Percussion Stunner Diletakkan.





2. TYPE AND PARAMETERS OF ELECTRICAL STUNNING

2.1. Head only (Halal)

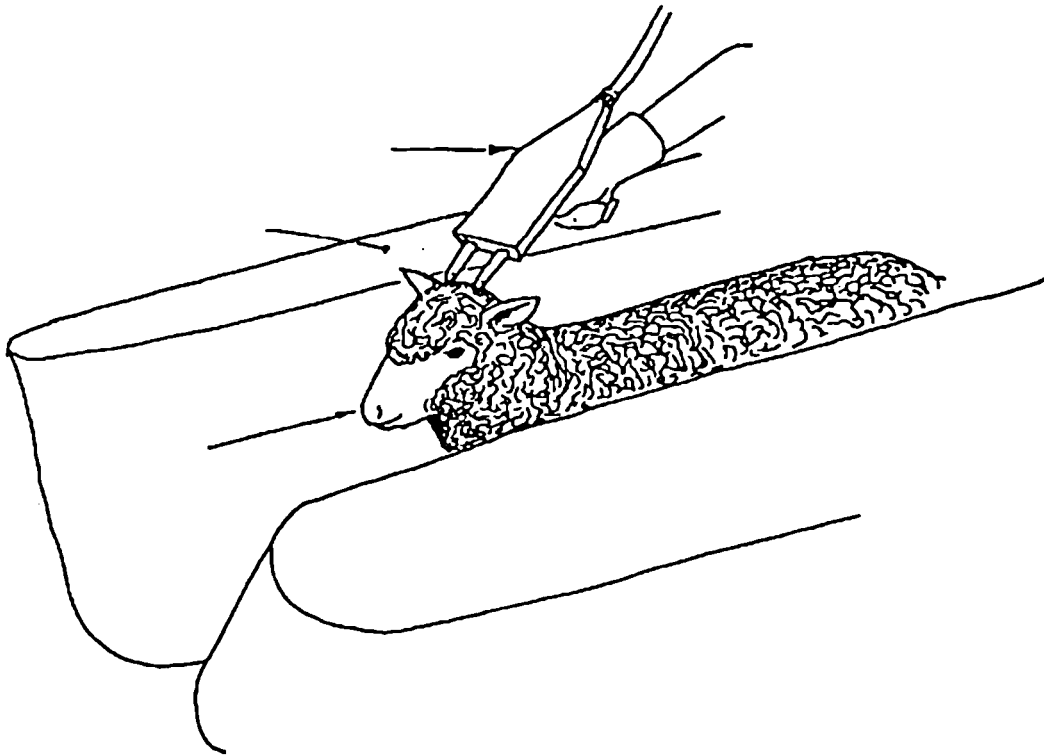


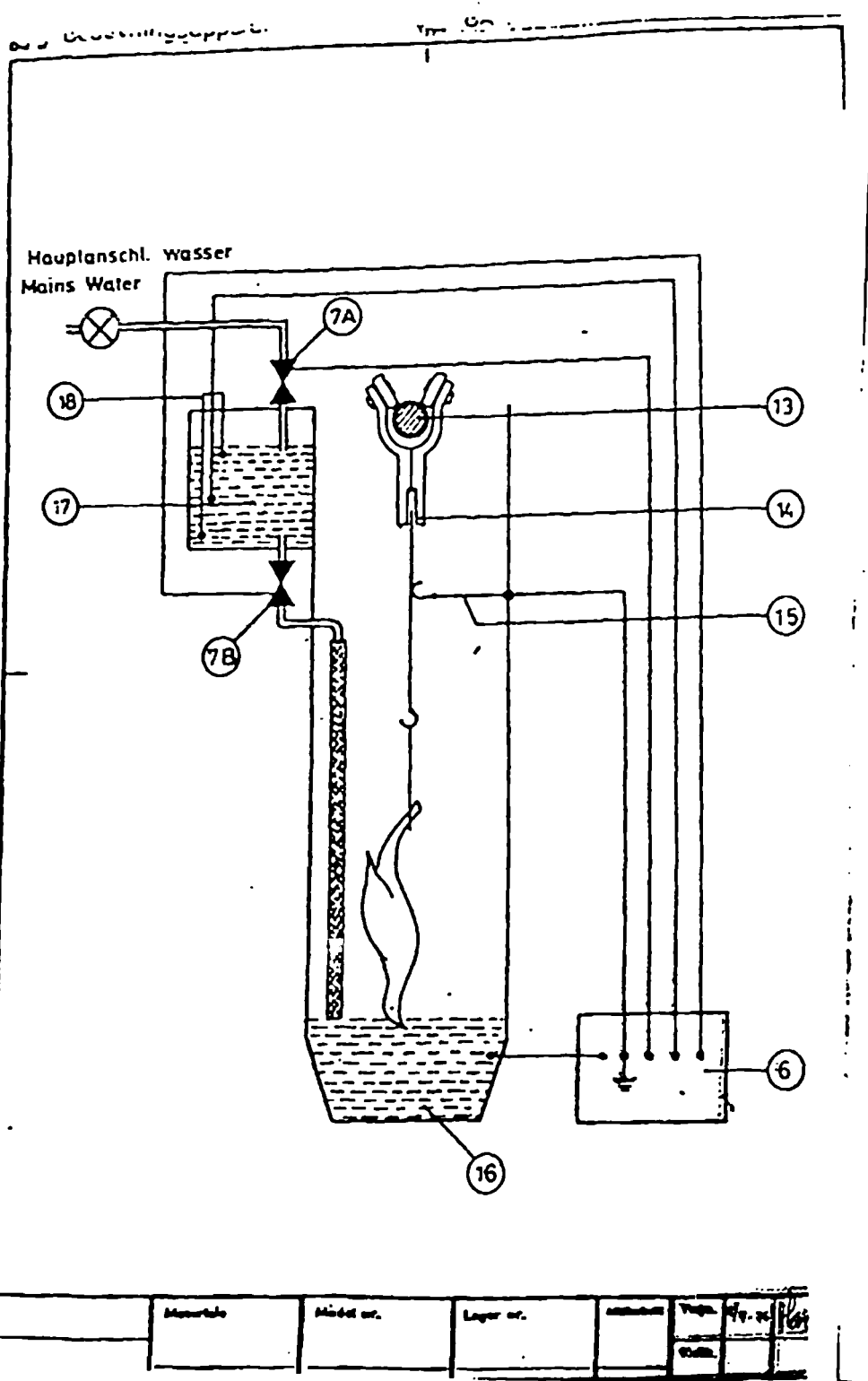
Figure 1. Head-only stunning in a V-restrainer

The need for halal slaughter in New Zealand led to the development of a system that use a head-only stun. Head-only stunning causes the animal to be unconscious and insensible to pain, yet the animal can fully recover if the slaughter cut is not made. With this type of stun, reflex movement are still present because current travels only through the brain. Therefore, to control reflex movements either post-slaughter electrical immobilization or spinal discharge (see later).

Lindholm & Co. A
 Trapp, DE 8200 Aulhus N
 Phone (06) 23 14 96 Telex 846 93



Alle auf einen Teilraum 2



BAB XIII
FATWA-FATWA YANG BERKAITAN
DENGAN PENGESAHAN MAKANAN HALAL¹⁾

1. PENDAHULUAN

- 1.1 Perkembangan teknologi permakanan dewasa ini memperlihatkan usaha manusia untuk memperbaiki mutu penghasilan makanan selain usaha mereka untuk mempertingkat keperluannya yang kian bertambah. Perkembangan teknologi permakanan yang semakin pesat ini memerlukan para ilmuwan Islam terlibat sama dalam memastikan produk makanan tersebut turut mengambil kira aspek halal demi kepentingan umat Islam.
- 1.2 Ini bermakna ijtihad dalam masalah kehalalan produk makanan sangat diperlukan untuk memecahkan persoalan-persoalan yang dihadapi oleh umat Islam masa kini tambahan pula sekiranya hasil makanan itu berkaitan dengan produk yang diragui status kehalalannya.
- 1.3 Dan satu sudut umat Islam mungkin belum seluruhnya menyedari betapa kompleksnya produk makanan dewasa ini dimana asal usul bahan makanan tersebut melalui proses penghasilan yang rumit bahkan dalam beberapa keadaan sulit untuk ditentukan asal bahannya. Dengan demikian penentuan kehalalan sesuatu produk menjadi agak sukar, memerlukan para ilmuwan Islam bekerjasama dengan para saintis untuk mengkaji asal usul bahan dan proses pembuatannya seterusnya menentukan status hukum makanan tersebut.

- 1.4 Dari sudut lain pemahaman masyarakat terhadap syariah Islam, usul fiqh dan metodologi penentuan halal haramnya suatu bahan makanan dari sudut syaraknya agak rendah. Dengan itu para pengkaji Islam perlu mempertingkatkan pengetahuan syariahnya sehingga mampu mengamalkannya di samping itu pengetahuan tersebut akan membantu para ulama memaklumkan kepada umat Islam tentang status kehalalan produk-produk makanan yang dihasilkan dalam kaedah yang terkini.

2. PENGERTIAN FATWA

- 2.1 Fatwa dari segi bahasa bermaksud 'memberi jawapan atau penjelasan bagi sesuatu masalah'.
- 2.2 Dari segi istilah ia bermaksud 'memberikan penjelasan hukum syarak oleh mufti bagi sesuatu masalah sebagai jawapan bagi sesiapa yang bertanya, sama ada secara bersendirian atau berjamaah'.
- 2.3 Al Qur'an dan Al Sunnah telah menetapkan beberapa kaedah dalam menjelaskan hukum syarak kepada manusia. Dalam Al Qur'an contohnya, penjelasan hukum dijelaskan dengan ayat (يَسْأَلُونَكَ) yang bermaksud (*mereka bertanya*) atau melalui ayat (يَسْتَفْتُونَكَ) yang bermaksud (*mereka meminta fatwa*).
- 2.4 Tugas memberi fatwa adalah tugas yang mulia dan agung. Ini kerana ia menepati dan mewarisi kedudukan Nabi Muhammad saw yang tugasnya malah menyampaikan ajaran Allah SWT, mengajar dan memberi petunjuk kepada manusia jalan yang benar serta memberi ingatan kepada mereka daripada ancaman azab seksa bagi orang

yang menyeleweng. Justru selain menyampaikan hukum yang sedia ada, mufti juga bertugas mengkaji dan meneliti ketentuan hukum bagi masalah-masalah baru berdasarkan kaedah-kaedah dalam kerangka ijtihad.

3. KAEDAH PENGELUARAN FATWA MASA KINI

3.1 Pengeluaran fatwa yang diamalkan di negara ini melalui dua cara;

a) Melalui Arahan Mesyuarat Majlis Raja-raja

Proses pengeluaran fatwa ini bermula apabila Mesyuarat Majlis Raja-raja menitahkan supaya Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia mengeluarkan fatwa tentang sesuatu isu yang timbul dalam masyarakat. Majlis Fatwa akan diadakan dan apabila majlis muzakarah bersetuju mengeluarkan fatwa maka fatwa berkenaan akan dirafa' kan kepada Mesyuarat Majlis Raja-raja melalui Majlis Kebangsaan Hal Ehwal Islam Malaysia. Fatwa yang telah diterima oleh Majlis Raja-raja tersebut akan dibawa kepada Majlis Fatwa Negeri-negeri **tanpa boleh dipinda** dan seterusnya akan diwartakan oleh negeri berkenaan. Antara Fatwa yang pernah dikeluarkan melalui proses ini adalah Fatwa Pengharaman Pertubuhan al-Arqam dan Fatwa Isu mengkafir.

b) Tanpa Arahan Mesyuarat Majlis Raja-raja

Proses pengeluaran fatwa ini adalah melalui permohonan masyarakat Islam atau melalui penyelidikan oleh Bahagian Penyelidikan JAKIM. Isu yang dikemukakan akan dikaji dan kemudiannya dibentangkan dalam **Mesyuarat Panel Kajian Syariah**. Bagi isu yang memerlukan perbincangan

lanjut ia akan dibentangkan dalam Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Islam Malaysia. Fatwa yang diputuskan dalam Muzakarah ini akan dibawa ke Majlis Fatwa Negeri-negeri dan negeri boleh meminda keputusan tersebut atau menerimanya tanpa pindaan. Antara fatwa yang dikeluarkan melalui proses seperti ini adalah Fatwa Pengharaman Pengklonan Manusia.

Fatwa yang diwartakan melalui kedua-dua cara seperti di atas akan menjadi undang-undang negeri berkenaan.

4. SUMBER RUJUKAN BAGI MENGELUARKAN FATWA

4.1 Semasa membuat fatwa, Jawatankuasa Fatwa atau Mufti akan membuat rujukan bersumberkan keutamaan seperti berikut;

- a) Al-Qur'an
- b) Al-Sunnah
- c) Al-Ijmak
- d) Al-Qias

4.2 Selama sumber seperti di atas, Jawatankuasa Fatwa atau Mufti juga merujuk sumber seperti berikut;

- a) Al-Masalih al-Mursalah
- b) Al-' Uruf atau al-' Adah Muhkamah
- c) Syar' u Man Qablana
- d) Amal ahl al-Madinah
- e) Al-Istishab
- f) Sadd al-Zarai'
- g) Al-Istihsan
- h) Kaedah-kaedah Fiqh.

- 4.3 Jawatankuasa Fatwa atau Mufti juga akan merujuk pendapat sahabat, tabiin, imam-imam mazhab dan fuqaha dengan mengadakan penelitian terhadap dalil—dalil dan wajah istidlalnya.

5. PENGERTIAN IJTIHAD

- 5.1 Ijtihad dari segi bahasanya bererti mencurahkan tenaga habis-habisan untuk sampai kepada hakikat suatu perkara daripada beberapa perkara yang memerlukan tenaga dan mengalami kepayahan.
- 5.2 Manakala ijtihad dari segi istilah usul fiqhnya malah 'faqih mencurahkan tenaganya secara habis-habisan untuk membuat kesimpulan hukum-hukum syarak yang berbentuk amali daripada dalil-dalilnya yang terperinci.

6. GARIS PANDUAN IJTIHAD

- 6.1 Hukum syarak tidaklah semuanya boleh diijtihad. Antara hukum syarak yang tidak boleh diijtihad adalah seperti berikut;
- a) Hukum-hukum yang dinyatakan oleh nas Al-Qur'an dan hadis mutawatir dan menunjukkannya kepada hukum(**قطعي البتة والدلالة**). Oleh sebab itu jika nas itu diyakini thabitnya maka ia tidak boleh diijtihadkan, dan juga apabila nas itu diyakini menunjuk kepada hukum maka ia tidak boleh diijtihadkan. Lantaran itulah tidak harus berijtihad mengenai hukum had bagi orang yang menuduh seseorang perempuan melakukan zina seperti firman Allah SWT.;

وَالَّذِينَ يَرْمُونَ الْمُحْصَنَاتِ ثُمَّ لَا يَأْتُونَ بِأَرْبَعَةِ شُهَدَاءَ
فَاجْلِدُوهُمْ كَمَنْتِكُمْ جَلْدَةً .

Bermaksud;

"Dan orang yang melemparkan tuduhan (zina) kepada perempuan-perempuan yang terpelihara kehormatannya, kemudian mereka tidak membawa empat orang saksi maka sebatlah mereka lapan puluh kali sebatan."

An-Nur ayat 4

Kerana ayat ini diyakini thabitnya bahawa ia merupakan nas Al-Qur'an yang thabitnya secara mutawatir, dan diyakini penjelasannya kepada hukum, kerana lafaz (**ثَانِيَةً**) adalah lafaz khas. Oleh sebab itu ia tidak mungkin sama sekali menunjuk kepada selain daripada maknanya yang tersebut di atas, maka tidak ada ruang dalam ayat ini untuk berijtihad mengenai bentuk seksaan yang dikenakan ke atas orang yang melakukan tuduhan zina dan bilangan sebatannya.

- b) Hukum-hukum syara' yang sudah termaklum dengan mudah dan jelas seperti wajib sembahyang, puasa dalam bulan ramadhan, berzakat, haji, diharamkan berzina, mencuri, membunuh dan meminum arak.
- c) Seluruh kesiksaan dan kaffarah yang ditentukan bentuk dan kadarnya.

6.2 Manakala hukum-hukum yang boleh diijtihadkan adalah seperti berikut;

- a) Hukum-hukum yang datang mengenainya oleh nas yang dhan thabitnya atau menunjukkan kepada hukum (**ظني الثبوت والدلالة**).
- b) Hukum-hukum yang datang mengenainya oleh nas yang didhankan thabitnya dan menunjukkannya kepada hukum (**ظني الثبوت والدلالة**).
- c) Hukum-hukum yang tidak mempunyai nas dan ijma' mengenainya.

7. LATAR BELAKANG PENGELUARAN FATWA

Antara sebab fatwa dikeluarkan adalah atas permohonan masyarakat awam, badan kerajaan atau hasil daripada kajian yang telah dilakukan oleh Bahagian Penyelidikan JAKIM sendiri. Berikut adalah antara beberapa fatwa yang telah dikeluarkan oleh JAKIM berkaitan dengan pengesahan halal makanan dan minuman;

7.1 Fatwa Bioteknologi Makanan dan Minuman

7.1.1 Fatwa mengenai Bioteknologi makanan dan minuman telah dikeluarkan berdasarkan permohonan Unit Kawalan Mutu Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia supaya Jabatan Kemajuan Islam Malaysia menentukan hukum terhadap kaedah yang digunakan dalam konteks penghasilan makanan melalui GM Food khususnya apabila ia melibatkan pemindahan DNA babi kepada bahan makanan, minuman atau tumbuh-tumbuhan.

7.1.2 Sebelum Jawatankuasa Fatwa membuat keputusan terhadap permohonan tersebut beberapa siri taklimat telah diberikan oleh pegawai daripada Kementerian Kesihatan dan Universiti Putera Malaysia. Berdasarkan taklimat tersebut antara perkara yang disentuh adalah seperti berikut;

Bioteknologi adalah satu proses menggunakan sel organisma sama ada sel-sel bakteria, tumbuhan atau haiwan untuk menghasilkan sesuatu hasilan atau perkhidmatan.

Semua makhluk Allah sama ada manusia, binatang, mikro organisma, bakteria ataupun kulat mempunyai sel dan di tengah-tengah sel itu terdapat nukleus. Dalam nukleus ini terdapat kromosom dan seterusnya dalam kromosom itu pula terdapat Asid Deoksi-ribonukleik (Deoxy-ribonucleic Acid - DNA). Keadaan semula jadi bahan DNA ini terdiri, daripada rangkaian nukleotida yang mempunyai empat unsur iaitu Adenine, Guanine, Sitosine dan Tainine (disingkatkan sebagai AGCT). Rangkaian atau maklumat genetik ini akan disalin dan seterusnya diterjemah untuk menjadi Protin. Protin adalah asas kehidupan kita, sama ada air mata, darah ataupun daging kita semuanya adalah berasaskan atau mengandungi protin. Semua makhluk Allah menghendaki protin untuk hidup; sama ada protin untuk pembinaan kulit, kelongsong bakteria dan hasilan-hasilan fisiologi yang lain;

Allah yang Maha Berkuasa telah menjadikan sistem maklumat genetik DNA ini sebagai suatu sistem yang universal ataupun sejagat. Mekanisma rangkaian DNA

ini disalin dan seterusnya diterjemah kepada protin atau rantai asid Amino hanyalah berdasarkan kod-kod genetik A,C,T dan G ini; tidak kira sama ada makhluk Allah itu adalah satu bakteria kulat, tumbuh-tumbuhan, binatang ataupun manusia. Kesemuanya menggunakan kaedah atau sistem maklumat genetik DNA yang sama atau universal.

Pada masa kini saintis telah memahami bagaimana hendak mengolah ataupun memotong cebisan-cebisan DNA ini untuk ditukar dan dipindahkan dari satu organisma ke satu organisma lain. Umpamanya daripada bakteria DNA boleh dimasukkan ke dalam pokok dan daripada pokok boleh dimasukkan kepada bakteria dan daripada haiwan boleh dimasukkan kepada bakteria atau sebaliknya.

Para saintis telah menemui cara dimana DNA yang berlainan asal dapat dicantumkan dan menghasilkan protin yang serupa dengan yang asal. Contohnya kalau protin yang ada dalam air mata dimasukkan kepada pokok maka pokok juga akan menghasilkan protin dalam air mata semata-mata kerana kod A,C,T dan G yang sama dan sistem maklumat genetik adalah universal.

Persoalannya adalah bagaimana jika teknologi maklumat genetik serta pemindahannya ini diambil daripada binatang yang tidak halal dan dimasukkan bakteria. Maka apa yang berlaku, dimana hasilan yang pertama adalah salinan DNA atau gen binatang tersebut. Tetapi dalam masa 2 minit bakteria sudah bertukar ganti dan membiak berganda-ganda;

seterusnya akan mengeluarkan salinan DNA atau gen-gen baru.

Pengolahan ini adalah sesuatu yang perlu dilakukan dalam proses pemindahan maklumat genetik atau lebih dikenali dengan teknologi 'DNA rekombinan' di mana DNA atau gen dapat dipindahkan dan satu organisma ke satu organisma yang lain. Umpamanya bakteria ini hanyalah digunakan untuk menjadi hos atau perumah iaitu penempatan sementara cebisan-cebisan DNA atau gen-gen itu pula boleh dipindahkan ke dalam pokok atau manusia.

Apa yang amat penting di sini ialah pemahaman tentang penggunaan bakteria sebagai sel pengantara, host atau perumah yang menjadi penempatan sementara cebisan DNA atau gen yang ingin dipindahkan ke satu organisma lain. Ini bermakna walaupun pada asalnya cebisan DNA atau gen yang dipindahkan itu adalah daripada makhluk Allah yang tidak halal, pemindahannya dalam sel bakteria sebagai hos perantara menyebabkan cebisan DNA atau gen yang asal itu disalin semula dan yang asal itu dibuang selepas beberapa minit bakteria tersebut membiak.

7.1.3 Setelah penjelasan diberikan, Muzakarah Khas Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia pada 12 Julai 1999 telah memutuskan bahawa;

- a) Barangan, makanan dan minuman yang diproses melalui kaedah bioteknologi DNA khinzir (babi) adalah bercanggah dengan syarak dan hukumnya adalah haram;

- b) Penggunaan bioteknologi DNA dalam pemerosesan barangan, makanan dan minuman belum lagi sampai ke tahap yang boleh dikatakan darurat kerana masih ada pilihan bahan yang lain.

7.1.4 Keputusan yang dikeluarkan oleh Muzakarah Fatwa tersebut adalah berdasarkan kepada hujjah seperti berikut;

- a) Dalam proses bioteknologi DNA selagi bahan protin babi berada di dalam perumah atau rumah tumpang atau sel yang menjadi benih sama ada kepada manusia, haiwan atau tumbuh-tumbuhan bagi tujuan pembiakan dan kesuburan maka ia tidak boleh dihukum halal kerana bahan khinzir (babi) itu merupakan najis berat.
- b) Kaedah usul fiqh tidak boleh digunakan dalam kes pemindahan sel atau gen khinzir (babi) melalui DNA. Ini kerana dibimbangi ia akan menimbulkan fitnah dan juga boleh membawa kepada sensitiviti di kalangan umat Islam.
- c) Jika dilihat kepada satu lagi kaedah usul fiqh seperti berikut adalah jelas maksudnya; asal sesuatu perkara yang harus adalah hukumnya halal dan asal sesuatu yang haram adalah hukumnya haram atau apabila bercampur sesuatu yang halal dengan haram sama ada banyak atau sedikit maka hukumnya adalah haram.

7.2 Fatwa Penggunaan Keju Sebagai Bahan Makanan

7.2.1 Persoalan yang dikemukakan oleh masyarakat dalam hal ini adalah keju yang dikenali juga sebagai "cheese" merupakan satu bahan makanan yang digunakan dalam penyediaan bahan makanan harian yang berkhasiat kerana ia mengandungi vitamin, protin, lemak, kalsium dan zat besi. Persoalan yang dikemukakan juga adalah, ada yang mengatakan keju ini dicampur dengan rennet (anak binatang) daripada anak babi tetapi kerana tiada bukti ia diterima oleh masyarakat Islam. Persoalan seterusnya apakah negara-negara yang mengeluarkan keju itu mengambil berat tentang anak binatang-binatang yang diambil rennetnya itu daripada binatang yang halal dan kalau halal apakah anak-anak binatang itu telah disembelih secara Islam.

7.2.2 Muzakarah telah berbincang dan meneliti persoalan ini dan merumuskan dengan berdasarkan hujjah-hujjah berikut;

Firman Allah SWT. yang bermaksud;

Wahai orang yang beriman, makanlah dari benda-benda yang baik (yang halal) yang telah Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu hanya beribadat kepada-Nya."

Al-Baqarah aya.t 176

Firman Allah SWT. lagi yang bermaksud;

Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan kepada kamu memakan bangkai dan darah dan daging babi dan

binatang yang disembelih tidak kerana Allah; maka sesiapa yang terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang ia tidak menginginiya dan tidak pula melampau batas (pada kadar benda yang dimakan itu) maka tidaklah ia berdosa. Dan sesungguhnya Allah amat Pengampun lagi amat Mengasihani."

Al-Baqarah ayat 173

Sementara menurut pendapat daripada Imam Ramli (seorang ulama mazhab Syafi'i) beliau menyebut bahawa keju itu halal dan boleh dimakan.

7.2.3 Berdasarkan hujjah yang diberikan maka Muzakarah Jawatankuasa Fatwa kali ke-27 yang bersidang pada 3 Oktober 1990 telah memutuskan "keju sebagai bahan makanan adalah harus dengan syarat enzim yang digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan keju itu diperolehi daripada tumbuhan atau kulat atau binatang yang halal dan disembelih."

7.3 Hukum Penggunaan Alkohol Sebagai Penstabil Minuman Ringan

7.3.1 Isu mengenai hukum kordial yang dicampur dengan alkohol ini timbul apabila Bahagian Penyelidikan JAKIM banyak menerima aduan-aduan dan pertanyaan daripada orang ramai tentang hukum minuman ringan tersebut.

7.3.2 Penggunaan alkohol dalam bahan citarasa kordial ini adalah sebagai bahan penstabil dan untuk menahan pembiakan kuman. Tanpa alkohol bahan

citarasa kordial ini akan tahan hanya 2 — 3 bulan sahaja. Penggunaan alkohol dalam minuman kordial itu adalah lebih kurang 0.01% dan alkohol yang digunakan dalam bahan citarasa minuman ringan ini adalah daripada alkohol yang dihasilkan melalui proses kimia.

7.3.3 Muzakarah telah berbincang dan meneliti isu penggunaan alkohol dalam kordial ini dan seterusnya mengemukakan hujjah berdasarkan dalil-dalil berikut;

Sabda Rasulullah saw yang bermaksud;

Sesungguhnya Allah telah mengharamkan arak maka sesiapa yang telah mengetahui ayat ini dan dia masih mempunyai arak walaupun sedikit maka janganlah meminum atau menjualnya."

Riwayat Muslim

Sabda Rasulullah saw yang bermaksud;

"Apa-apa perkara banyak yang memabukkan maka sedikitnya juga memabukkan."

Riwayat Abu Daud

Berdasarkan hujjah-hujjah tersebut maka Muzakarah Jawatankuasa Fatwa kali ke-22 yang bersidang pada 24 November 1988 telah memutuskan "kordial yang mengandungi bahan citarasa (flavour) yang dimasukkan alkohol untuk tujuan penstabilan adalah harus (boleh) digunakan untuk tujuan minuman sekiranya alkohol itu bukan dihasilkan daripada proses pembuatan arak."

7.4 Hukum Penggunaan Agen Aktif Permukaan Dalam Makanan

7.4.1 Agen aktif permukaan atau disebut juga “emulsifire” banyak digunakan dalam proses pembuatan makanan. Sebagai contoh, roti merupakan makanan yang menggunakan agen aktif permukaan. Agen ini digunakan untuk mencegah dan melambatkan roti menjadi keras dan menjadikan permukaan roti rangup. Dalam pembuatan donut dan kek pula agen permukaan ini digunakan untuk menambah isi padu dan tahan lama. Begitu juga dalam penyediaan makanan-makanan yang lain seperti mee, bijiran, puding, ais krim, mentega kacang, majerin, hasil daging dan lain-lain.

7.4.2 Berdasarkan kepentingan agen aktif permukaan ini maka kita dapati ia sangat penting dalam penyediaan makanan moden ini. Walau bagaimanapun penggunaan bahan ini banyak menimbulkan permasalahan apabila ia berasal daripada minyak dan lemak tumbuh-tumbuhan dan haiwan. Sekiranya daripada minyak sayur-sayuran sudah tentu tidak timbul masalah. Tetapi bagaimana jika ia dibuat daripada lemak binatang dan sekiranya daripada binatang yang halal adalah binatang itu disembelih secara Islam atau tidak.

7.4.3 Muzakarah fatwa dalam membincangkan permasalahan ini berpendapat bahawa menurut prinsip asal makanan dalam Islam secara umumnya, semua jenis makanan adalah halal dimakan kecuali terdapat tegahan (halangan) yang khusus mengenainya.

Firman Allah SWT. yang bermaksud;

Wahai orang yang beriman makanlah daripada benda yang baik (yang halal) yang telah Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah jika betul kamu hanya beribadat kepada-Nya."

Al-Baqarah ayat 172

Firman Allah SWT. yang bermaksud;

Sesungguhnya Allah hanya mengharankan kepada kamu memakan bangkai, dan darah dan daging babi dan binatang yang disembelih tidak kerana Allah; maka sesiapa yang terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang dia tidak menginginiya dan tidak pula melampaui batas (pada kadar benda yang dimakan itu) maka tidaklah ia berdosa. Dan sesungguhnya Allah amat Penganipun lagi amat Mengasihani.

Al-Baqarah ayat 173

Hujjah ini juga berdasarkan kaedah fikah;

"Asal sesuatu itu hukumnya harus sehinggalah ada dalil yang mengharamkannya."

7.4.4 Berdasarkan hujjah tersebut maka Muzakarah Fatwa kali ke- 26 yang bersidang pada 7 –8 Mac 1990 memutuskan " penggunaan agen aktif permukaan adalah harus dengan syarat sumber-sumber agen aktif permukaan tersebut diperolehi daripada tanaman dan sekiranya daripada binatang hendaklah binatang halal yang disembelih menurut secara Islam."

7.5 Hukum Bahan Pewarna (chochineal) Dalam Makanan

7.5.1 Bahan pewarna adalah salah satu kandungan yang digunakan dalam industri pemakanan. Ia digunakan bagi melaris dan menarik pengguna untuk membeli sesuatu produk yang dikeluarkan oleh sesuatu industri makanan. Bahan pewarna cochineal diambil daripada serangga yang berasal daripada Amerika Tengah dan Mexico. Penggunaanya dalam makanan setelah diposterurkan adalah untuk membunuh mikrob-mikrob yang beracun. Pemrosesan untuk menghasilkan warna adalah melalui beberapa cara iaitu direbus untuk menghasilkan warna merah perang, dipanggang untuk menghasilkan warna kelabu atau digoreng untuk menghasilkan warna hitam.

7.5.2 Muzakarah Fatwa ketika membincangkan perkara tersebut telah mengambil pendapat Imam Malik dan Abu Hanifah yang membolehkan penggunaan cochineal dalam makanan dalam jumlah yang sangat sedikit, ia boleh membunuh mikrob-mikrob yang beracun di samping serangga tersebut daripada jenis binatang yang darahnya tidak mengalir.

7.5.3 Muzakarah juga berpendapat serangga ini tidak berbahaya dan setiap binatang yang tidak mempunyai bahan yang memudaratkan boleh dimasukkan ke dalam binatang yang halal pada asalnya. Dalam masalah ini juga soal memakan serangga tersebut tidak timbul kerana apa yang diambil adalah bahan pewarnanya sahaja.

7.5.4 Berdasarkan hujjah tersebut maka Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan kali ke-37 yang bersidang pada 23 Mac 1995 mengambil keputusan "meluluskan penggunaan pewarna chochineal dalam makanan berasaskan kepada ukuran piawaian yang telah ditetapkan, tidak melebihi dan 0.003% - 0.006%."

8. KESIMPULAN

Berdasarkan huraian tersebut dapatlah dinyatakan bahawa umat Islam perlu memahami beberapa aspek hukum dalam menghadapi perubahan teknologi makanan. Melalui cara ini, mereka bukan sahaja akan memperolehi makanan yang halal malah fatwa-fatwa yang dikeluarkan dapat membantu mereka memperolehi makanan yang menepati ciri-ciri '*halal lagi baik*' seperti yang dinyatakan dalam Al-Qur'an.

*) Disunting dari materi kuliah di ILM Malaysia.

BAB XIV
GARIS PANDUAN
MAKANAN, MINUMAN DAN
BAHAN GUNAAN ORANG ISLAM'

PENDAHULUAN:

Ramai pengusaha makanan dan bahan gunaam kurang memahami tentang penggunaan penunjuk 'HALAL', 'DITANGGUNG HALAL', 'MAKANAN ORANG ISLAM' atau sebagainya, sebagaimana yang diperutukkan dalam Perihal *Dagangan* (Penggunaan Perbahasaan 'HALAL') 1975.

Oleh itu garis panduan ini disediakan untuk memberi kefahaman dan penjelasan kepada pengusaha dan orang awam mengenai aspek halal dan haram mengikut hukum syarak. Ianya meliputi makanan, minuman, penyembelihan dan alat-alat kegunaan untuk orang Islam.

Garis panduan ini mengandungi perkara-perkara seperti berikut:

1. Takrif penting dalam peruntukan perintah perihal *Dagangan* (Penggunaan Perbahasaan HALAL') 1975.
2. Sumber makanan dan minuman.
3. Penyembelihan.
4. Hidangan dan Penyimpanan.
5. Pemprosesan Makanan dan Masakan.
6. Kebersihan.
7. Bahan Gunaan.
8. Tanda Halal.
9. Penutup.

1. TAKRIF PENTING DALAM PERINTAH PERIHAL DAGANGAN (PENGUNAAN PERBAHASAAN 'HALAL') 1975

1.1 *HUKUM SYARAK*

Hukum syarak artinya undang-undang Islam dalam Mazhab Syafi'i atau undang-undang dalam mana-mana satu Mazhab Maliki, Hambali atau Hanafi yang telah disetujui oleh Yang Di-Pertuan Agong serta dikuatkuasakan di Wilayah Persekutuan, Melaka, Pulau Pinang, Sabah dan Sarawak atau oleh mana-mana Raja atau dikuatkuasakan dalam negeri.

Sumber bagi undang-undang Islam ialah Al-Qur'an, Hadis, Ijma' dan Qiyas. Mana-mana sahaja bahan makanan yang ada disebut menurut salah satu sumber di atas sama ada ia halal Halal atau Haram maka ia menjadi Hukum Syarak atau Undang-undang Islam.

1.2 *TAKRIF HALAL*

'MAKANAN ORANG ISLAM' atau makanan 'DITANGGUNG HALAL' atau 'HALAL' sebagainya bolehlah diertikan seperti berikut:

- (a) Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang islam dilarang oleh hukum syarak memekannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- (b) Tidahlah mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.

- (c) Tidak disedia, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dan benda-benda najis mengikut hukum syarak; dan
- (d) Tidaklah dalam masa menyedia, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (a), (b) atau (c) atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.

1.3 *NAJIS MENGIKUT HUKUM SYARAK*

Najis mengikut hukum syarak ialah:

- (a) Benda itu sendiri najis dan tidak boleh disucikan seperti daging babi, darah dan bangkai.
- (b) Benda suci yang terkena najis dan ia tidak boleh disucikan.
- (c) Benda suci yang terkena najis dan ia boleh disucikan.

2. SUMBER MAKANAN DAN MINUMAN HALAL:

Sumber utama makanan dan minuman manusia adalah dari haiwan dan tumbuh-tumbuhan.

2.1 *HAIWAN*

Haiwan boleh dibahagikan kepada dua kumpulan iaitu :

- a Haiwan darat.
- b. Haiwan air.

2.1.1 HAIWAN DARAT

Semua haiwan darat halal dimakan kecuali :

- (a) Haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak
- (b) babi
- (c) Anjing.
- (d) Haiwan yang bertaring yang digunakan untuk mencakar dan membunuh iaitu haiwan-haiwan buas seperti harimau, beruang, gajah dan seumpamanya.
- (e) Burung yang mempunyai kuku pencakar atau makan menyambar seperti burung helang dan seumpamanya.
- (f) Haiwan-haiwan yang diperintah oleh Islam membunuhnya iaitu seperti tikus, kala, burung helang, lipan dan seumpamanya.



- (g) Haiwan yang dilarang oleh Islam membunuhnya iaitu seperti semut, lebah dan burung belatuk.
- (h) Haiwan yang dipandang jiji (keji) oleh umum; seperti kutu, lalat, ulat dan seumpamanya.
- (i) Haiwan yang hidup di darat dan di air (dua alam) seperti katak, buaya dan seumpamanya.

2.1.2 HAIWAN AIR

Haiwan air ialah haiwan yang boleh hidup secara hakikinya di air sahaja, Ianya adalah halal dan boleh dimaka kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia.



2.2 TUMBUH-TUMBUHAN

Semua jenis tumbuh-tumbuhan dan hasilnya adalah halal dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesehatan manusia.



2.3 MINUMAN

Semua air adalah halal diminum kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesehatan manusia dan yang bercampur dengan benda-benda yang najis.

3. PENYEMBELIHAN

Sesuatu penyembelihan hendaklah mengikut peraturan berikut:

- (a) Penyembelihan hendaklah dilakukan oleh orang Islam yang sempurna akal dan mengetahui rukun-rukun dan syarat-syarat sembelihan.

- (b) Haiwan yang hendak disembelih mestilah haiwan yang halal dimakan.
- (c) Hendaklah haiwan itu masih hidup dalam keadaan biasa (hayat mus-taqirrah).
- (d) Hendaklah memutuskan halqum (saluran pernafasan) dan marih (saluran makanan, minuman dan pendarahan); dan
- (e) Alat penyembelihan mestilah tajam dan tidak terdiri dari tulang, kuku atau gigi.



4. HIDANGAN DAN PENYIMPANAN:

Semua bahan halal yang disimpan, dipamer dan dihidang hendaklah diasingkan dalam setiap keadaan di antara yang halal dengan tidak halal untuk menghindarkan percampuran atau terkena najis di antara bahan halal dan tidak halal.

5. PEMROSESAN MAKANAN DAN MASAKAN:

Semua makanan yang telah diproses adalah halal sekiranya bahan-bahan ramuannya halal dan pemprosesan adalah bersih dari najis seperti berikut:

- i) Tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari haiwan yang bagi orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- ii) Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dianggapkan sebagai najis mengikut hukum syarak sama ada sedikit atau banyak, seperti minyak babi, lemak dan bangkai, jenis-jenis arak dan lain-lain.
- iii) Tidaklah disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari apa-apa benda najis mengikut hukum syarak, seperti alat pemotong, tempat, kualiti, sudu, periok, dan lain-lain.
- iv) Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (i), (ii) atau (iii) atau apa-apa benda yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak.

6. KEBERSIHAN

Kebersihan amatlah dititikberatkan oleh Islam dan ia meliputi aspek-aspek kebersihan diri, pakaian, peralatan dan kawasan tempat pemprosesan atau membuat makanan.

Tujuannya ialah untuk menjamin bahawa makanan yang dihasilkan adalah suci dan tidak membahayakan kesihatan manusia.

Kebersihan boleh diertikan sebagai bebas dari najis, kotoran, benda-benda haram dan tidak suci mengikut hukum syarak. Beberapa aspek yang ditekankan antaranya:

- (a) Premis pembuatan, penyediaan dan penjualan makanan dan minuman perlulah bersih dan bebas daripada gejala-gejala yang boleh membawa kepada kemudharatan seperti lalat, tikus, lipas, cicak dan seumpamanya.
- (b) Pekerja-pekerja di kilang perusahaan makanan mestilah sihat, berpakaian kemas dan bersih untuk mengelakkan daripada gejala kekotoran.
- (c) Peralatan yang digunakan hendaklah dibasuh dan dicuci seberapa kerap yang boleh untuk menjamin kebersihan. Cara membasuh adalah dengan menjirus dengan air bersih serta sentiasa mengalir.
- (d) Tandas dan bilik air mestilah dibersihkan dari semasa ke semasa kerana ianya adalah punca kekotoran.

7. BAHAN GUNAAN :

Bagi maksud garis panduan ini, bahan gunaan boleh dibahagikan kepada kategori berikut:

7.1 KOSMETIK

Bahan kosmetik yang dibuat dari tumbuhan dan bahan kimia adalah boleh digunakan kecuali yang beracun dan

membahayakan kesihatan. Bahan kosmetik yang dibuat dari sumber haiwan yang halal dan tidak najis adalah juga boleh digunakan.

7.2 PAKAIAN DAN ALATAN

Bahan pakaian dan alatan yang diperbuat dari tumbuhan, bulu, kecuali bulu babi dan anjing, tulang haiwan yang halal dimakan yang disembelih dan kulit haiwan yang diawet (tanning), kecuali kulit babi dan anjing, boleh digunakan.

8. TANDA HALAL

Penggunaan penunjuk 'HALAL', 'DITANGGUNG HALAL' atau apa-apa perbahasaannya yang boleh membawa erti bahawa orang Islam boleh memakan atau minum dan menggunakannya akan menunjukkan keseluruhan hasil keluaran premis pembuatan, penyediaan dan penjualan adalah halal untuk orang Islam.

9. PENUTUP

Adalah diharapkan agar garis panduan ini dapat memberikan kefahaman mengenai makanan, minuman dan bahan gunaan orang-orang Islam kepada semua pihak. Sehubungan dengan ini para pengusaha diingatkan supaya mematuhi kesemua peraturan halal seperti yang secara umumnya telah diterangkan di atas.

Jawatankuasa Mengkaji Makanan dan
Barang Gunaan Orang Islam,
Bahagian Hal Ehwal Islam,
Jabatan Perdana Menteri,
Kuala Lumpur

P.U. (A) 237

AKTA PERIHAL DAGANGAN, 1972

Akta 87. PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh seksyen 10 Akta Perihal Dagangan, 1972, Menteri dengan ini membuat perintah yang berikut :

Nama: 1. Perihal ini boleh dinamakan Perintah Perihal Dagangan (penggunaan perbahasaannya "*Halal*") 1975.

Takrif. 2. Dalam perintah ini, melainkan jika kandungan ayatnya menghendaki makna yang lain "*HUKUM SYARAK*" ertinya undang-undang Islam dan Mazhab Syafi'i atau undang-undang dalam mana suatu Mazhab Maliki, Hambali atau Hanafi yang telah bersetuju oleh Yang Di-Pertuan Agong dikuatkuasakan dalam Wilayah Persekutuan atau oleh Raja bagi mana-mana Negeri dikuatkuasakan dalam Negeri itu.

"*HALAL*"³. Apabila digunakan berhubung dengan makanan ditakrifkan dalam apa-apa juga dalam bentuk perjalanan perdagangan atau perniagaan sebagai suatu perihal perdagangan atau sebagai sebahagian daripada suatu perihal dagangan yang dipakai bagi makanan itu, perbahasaannya-perbahasaannya "*HALAL*", *ditanggung Halal*" atau "*Makanan Islam*" atau apa-apa perbahasaannya lain yang menunjukkan atau mungkin difahamkan sebagai menunjukkan bahawa orang-orang Islam adalah dibenarkan oleh agama mereka memakan makanan itu maka penbahasaannya itu hendaklah mempunyai erti yang berikut, iaitu makanan yang berhubung dengan perbahasaannya atau penbahasaannya-perbahasaannya itu digunakan.

- (a) Bukanlah dan juga tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh hukum Syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut Hukum syarak;
- (b) Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak;
- (c) Tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari apa-apa benda najis mengikut Hukum Syarak; dan
- (d) Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak perenggan (a), (b) atau (c) atau apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak.

P.U. (A)298.

AKTA PERIHAL DAGANGAN, 1972

Akta 87. PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh seksyen 11 Akta Perihal Dagangan, 1971, Menteri dengan ini membuat perintah yang berikut :

Nama: 1. Perintah ini bolehlah dinamakan sebagai Perintah Perihal Dagangan (penandaan makanan) 1975.

Dikehendaki 2. (1) Semua makanan yang dinyatakan dalam memberi jadual bersama-sama ini yang halal maklumat. mengikut Perintah Perihal Dagangan P.U.(A)237/75 (Penggunaan Perbahasa "Halal"), 1975 tidak dibenar dibekalkan melainkan ianya ditanda lebel, tag atau lain-lain bentuk tanda yang menunjukkan bahawa makanan itu halal.

(2) Semua daging dan perkakas-perkakas yang mentah termasuk daging dan perkakas dalam ayam-itik tidak dibenar dibekalkan melainkan ianya ditanda dengan label, tag atau lain-lain bentuk tanda yang menunjukkan bahawa daging atau perkakas-perkakas dalam itu menunjukkan telah atau tidak pernah didingin atau dibeku.

JADUAL

Semua daging dan perkakas-perkakas dalam termasuk daging dan perkakas-perkakas dalam ayam-itik yang

- (a) Baharu, didingin beku atau dibeku
- (b) Dimasak, ditin atau dengan apa-apa cara lain diawit dan masakan, pengetinan atau pengawitannya itu telah dibuat di Malaysia.

*) Disunting dari materi kuliah di ILIM Malaysia.

BAB XV

UNDANG-UNDANG DAN PERATURAN BERKAITAN DENGAN PENGURUSAN HALAL DI MALAYSIA'

Pengenalan

Peruntukan Undang-undang : kuasa perundangan pengurusan halal :

- i. Kuasa perundangan negeri-negeri
- ii. Peruntukan Undang-undang berkaitan:
 - Animals Ordinance 1953
 - Akta Perihal Dagangan 1972
 - Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasa "Halal") 1975
 - Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975
- iii. Kesalahan serta penalty

Pengurusan Halal : Pengalaman Malaysia

- i. Sebelum penswastaan pengurusan halal
- ii. Semasa penswastaan pengurusan halal
- iii. Selepas penswastaan pengurusan halal
- iv. Permohonan sijil halal

Cabaran

Kesimpulan

Pengenalan

Pengurusan Halal bertujuan memberi pengesahan dan pengiktirafan Halal bagi menunjukkan bahawa sesuatu

makanan, minuman dan bahan gunaan orang Islam itu Halal. Ia berasaskan kepada hukum syarak yang diamalkan di negara ini. Tujuannya ialah untuk mengatasi masalah-masalah yang mungkin timbul dikalangan pengguna-pengguna Islam berkaitan dengan keraguan halal atau haramnya suatu makanan, minuman dan bahan-bahan gunaan yang dikeluarkan oleh pengusaha-pengusaha dalam negeri maupun luar negeri. Ia juga memudahkan usaha-usaha pengeksporan dan pengimporan untuk merealisasi hasrat Kerajaan menjadikan Malaysia sebagai pusat halal dunia.

Peruntukan Undang-undang di Malaysia

Kuasa Perundangan untuk pengurusan halal

- i) kuasa perundangan negeri-negeri
Negeri-negeri mempunyai kuasa untuk mengeluarkan pengesahan halal. Ini tertakluk menurut peruntukan Perkara 74 (2) Perlembagaan Persekutuan (Malaysia) dibaca bersama dengan Butiran 1, senarai II (Senarai Negeri) Jadual Kesembilan Perlembagaan Persekutuan (Malaysia). Sebagai contohnya Akta Pentadbiran Undang-undang Islam (Wilayah-wilayah Persekutuan) 1993 (Akta 505) mempersekutukan bahawa Majlis Agama Islam Wilayah Persekutuan pada masa ini merupakan badan yang bertanggungjawab di dalam perkara-perkara yang berhubung dengan agama Islam.
- ii) Peruntukkan Undang-undang berkaitan.
Selain itu Undang-undang berkaitan adalah :
Animals Ordinance 1953
Akta Perihal Dagangan 1972

Kesalahan serta penalty

Kesalahan memakai Perbahasaan Halal mengikut Akta prihal Dagangan 1972 boleh dikenakan penalty berikut :

Individu

Kesalahan pertama

Tidak > RM 100.000.00 atau penjara tidak > 3 tahun atau kedua-duanya sekali.

Kesalahan kedua atau kesalahan berikutnya

Tidak > RM 200.000.00 atau penjara tidak > 6 bulan atau kedua-duanya sekali. Seksyen 18 (1)

Syarikat

Kesalahan pertama

Tidak > RM 250.000.00

Kesalahan kedua dan seterusnya

Tidak > RM 500.000.00

Pengalaman Malaysia

Bersesuaian dengan kehendak Kerajaan Malaysia, inisiatif mengklasifikasikan barang halal ini telah bermula dengan perintah prihal Dagangan (penandaan Makanan) 1975 berkaitan penggunaan tanda halal.

i) Sebelum Penswastaan Pengurusan Halal

Bermula pada tahun 1982 bahagian Hal Ehwal Islam, jabatan perdana Menteri Malaysia telah menumbuhkan satu jawatan kuasa yang dikenali sebagai jawatan kuasa Halal Haram. Ia kemudiannya ditukarkan kepada jawatankuasa Makanan Halal dan Barangan Pengguna Islam.

Selanjutnya pengurusan halal ini di teruskan di Jakim bermula dengan adanya Unit Kajian Makanan dan Barangan Gunaan Islam, JAKIM. Pengurusan halal ini bagaimanapun kemudiannya diswastakan .

ii) Semasa Penswastaan Pengurusan Halal

Pengurusan halal ini bagaimanapun kemudiannya di swastakan pada 30 September 1998.

Perkhidmatan pengurusan halal ini telah di swastakan di mana JAKIM telah melantik satu syarikat yang khusus untuk menjalankan tanggungjawab mengesahkan sesuatu produk sebagai halal dimana JAKIM hanya mengeluarkan sijil halal sahaja berdasarkan pemeriksaan oleh syarikat tersebut.

iii) Selepas Penswastaan Pengurusan Halal

Setakat ini negeri-negeri sahaja yang mengeluarkan logo halal keatas produk-produk yang dikeluarkan oleh negeri masing-masing. Manakala logo Halal JAKIM dikeluarkan untuk tujuan ekspor dan impor serta syarikat yang mempunyai rangkaian produk seluruh Malaysia. Ini adalah mengikut ketetapan bersama dan

diputuskan dimana massyuarat ketua-ketua jabatan agama Islam kali ke 50 pada 30 jun 1998.

Permohonan Sijil Halal

Sijil Halal yang ingin diperolehi boleh dimohon kepada JAKIM atau mana-mana negeri dimana produk akan dipasarkan. Permohonan akan diproses dimana pemeriksaan akan dibuat ketempat produk dihasilkan. Setelah berpuas hati, maka barulah satu sijil halal yang sah untuk tempoh setahun akan dikeluarkan mengikut nombor siri tertentu.

Bagi barangan yang diimport ke Malaysia, lesen import hendaklah diperolehi terlebih dahulu daripada jabatan perkhidmatan Haiwan Malaysia yang mana hendaklah turut mempunyai sijil kesihatan haiwan, sijil pemeriksaan daging, dan sijil haiwan. Sijil halal inilah yang dikeluarkan oleh JAKIM.

Pengeluaran sijil halal ini juga turut menetapkan beberapa syarat dan peraturan.

Syarat-syarat dan peraturan :

1. Sijil pengesahan Halal dan Logo ini tidak boleh diniaga, ditukar milik atau dipindah isi kandungannya.
2. Penggunaan sijil pengesahan halal ini masih tertakluk kepada semua Undang-undang atau peraturan yang berkaitan yang diamalkan di negara ini.
3. Sebarang rubahan ke atas nama syarikat, kilang/premis dan alamatnya, jenama barang, bahan ramuan, dan pembekal-pembekalnya serta apajua yang berkaitan dengannya, hendaklah diberitahu kepada ketua pengarah, jabatan kemajuan Islam Malaysia secara tertulis untuk tindakan selanjutnya.

4. Pemegang sijil adalah bertanggung jawab keatas apa-apa penyalahgunaan atau penyelewengan sijil tersebut, takluk kepada Undang-undang yang berkuasa. Jika berlaku kehilangan atau kerosakan keatas sijil berkenaan hendaklah diberitahukan secara tertulis dengan segera kepada ketua pengarah, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.
5. Sijil pengesahan Halal berkenaan boleh ditarik balik atau ditamatkan tempoh sahnyanya bila-bila masa apabila didapati ianya menyalahi "garis panduan" yang telah ditetapkan atau terdapat perkara atau cara pengendalian yang meragukan dari segi syarak.
6. Semua pemilik sijil pengesahan halal yang sah bagi sesuatu barangan atau premis dibenarkan menggunakan Logo Halal (seperti yang terdapat di dalam sijil berkenaan) pada barangan atau premis berkenaan.
7. Sijil pengesahan halal yang asal perlulah dipamerkan penggunaan logo halal perlulah disertai dengan Nombor Rujukan.

Cabaran

Pengurusan halal memerlukan kerja sama serantau.

Isu kekurangan keseragaman pengeluaran sijil. Setiap badan masing-masing mempunyai sistem tersendiri.

Pengurusan halal di Malaysia masih memerlukan perhatian dan komitmen semua pihak dan masing ada ruang yang perlu dipenuhi terutama dari aspek perundangan. Sekurang-kurangnya langkah menggalakkan pihak-pihak pengusaha mendapatkan sijil halal merupakan permulaan ke arah

menjadikan makanan halal sebagai pilihan semua meskipun pelabelan halal ini tidak diwajibkan di bawah Akta Perihal Dagangan atau Akta Makanan.

Kesimpulan

Berdasarkan pembentangan kertas ini dapatlah dirumuskan bahwa adalah menjadi harapan kita untuk mencapai standar piawaian antara bangsa dimana pengurusan pengeluaran sijil halal mengikut peruntukan Undang-undang. Perjalanan pengurusan halal di Malaysia masing boleh dikemas kinikan.

*) Disunting dari materi kuliah di ILIM Malaysia.

BAB XVI SISTEM DAN PROSEDUR PENGESEHAN HALAL MALAYSIA^{*)}

I. LATAR BELAKANG PENGESEHAN HALAL JAKIM

- ♦ Tugas pengesahan halal mula dilaksanakan sejak tahun 1971 di bawah urusetia MKI.
- ♦ Syarikat yang mula-mula mendapat pengesahan halal ialah:
 - i. Lam Soon Oil & Soap Manufacturing Sdn. Bhd
 - ii. Yeo Hiap Seng (N) Sdn. Bhd.
 - iii. Yee Lee Trading Co. Sdn. Bhd.
 - iv. International Foods Sdn. Bhd.

II MAKANAN DAN BARANG GUNAAN HALAL BERMAKSUD

- ♦ Tidak mengandungi apa-apa bahan atau binatang yang dilarang makan atau binatang yang tidak disembelih mengikut syarak. Tidak mengandungi najis.
- ♦ Tidak disedia/diproses atau dikilang dengan menggunakan alat yang dicemari najis.
- ♦ Tidak bersentuh atau berdekatan dengan benda-benda najis ketika menyedia, memproses atau menyimpan.
- ♦ Sijil dikeluarkan dalam bentuk surat pengesahan dan tidak mempunyai logo.
- ♦ Logo Halal mulai diperkenalkan pada tahun 1994.
- ♦ 1997-Logo halal 'BAHEIS' ditukar kepada Logo halal 'JAKIM'.
- ♦ 30 September 1998- fungsi pemeriksaan dan analisa pengesahan halal diswastakan.

- ◆ 1 Mac 2001- Kabinet membatalkan penswastaan pemeriksaan halal.
- ◆ 1982- Peraturan Pengimportan Daging Halal.
- ◆ Enakmen Pentadbiran Agama Islam Negeri-negeri.
- ◆ Undang-undang Kecil Pihak Berkuasa Tempatan.
- ◆ Garis Panduan Makanan, Minuman dan Bahan Gunaan Orang Islam.

UNDANG - UNDANG & PERATURAN BERKAITAN HALAL

- ◆ Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan Halal 1975).
- ◆ Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan 1975).
- ◆ Animal Rules 1962.
- ◆ Akta Kastam 1967.
- ◆ Barang-barang gunaan yang lazimnya tidak suci dan tidak diharuskan penggunaannya bagi tujuan tertentu seperti baja.
- ◆ Barangan yang masih kabur atau masih jelas kedudukannya dan memerlukan fatwa. Contoh produk bioteknologi.

JENIS PRODUK YANG TIDAK PERLU KEPADA SIJIL HALAL

Barangan asasi dan keperluan utama seperti:

Bijirin - Beras, Jagung, Kacang, Barli, Gandum, rempah, dsb.

Air mutlak, Air zamzam.

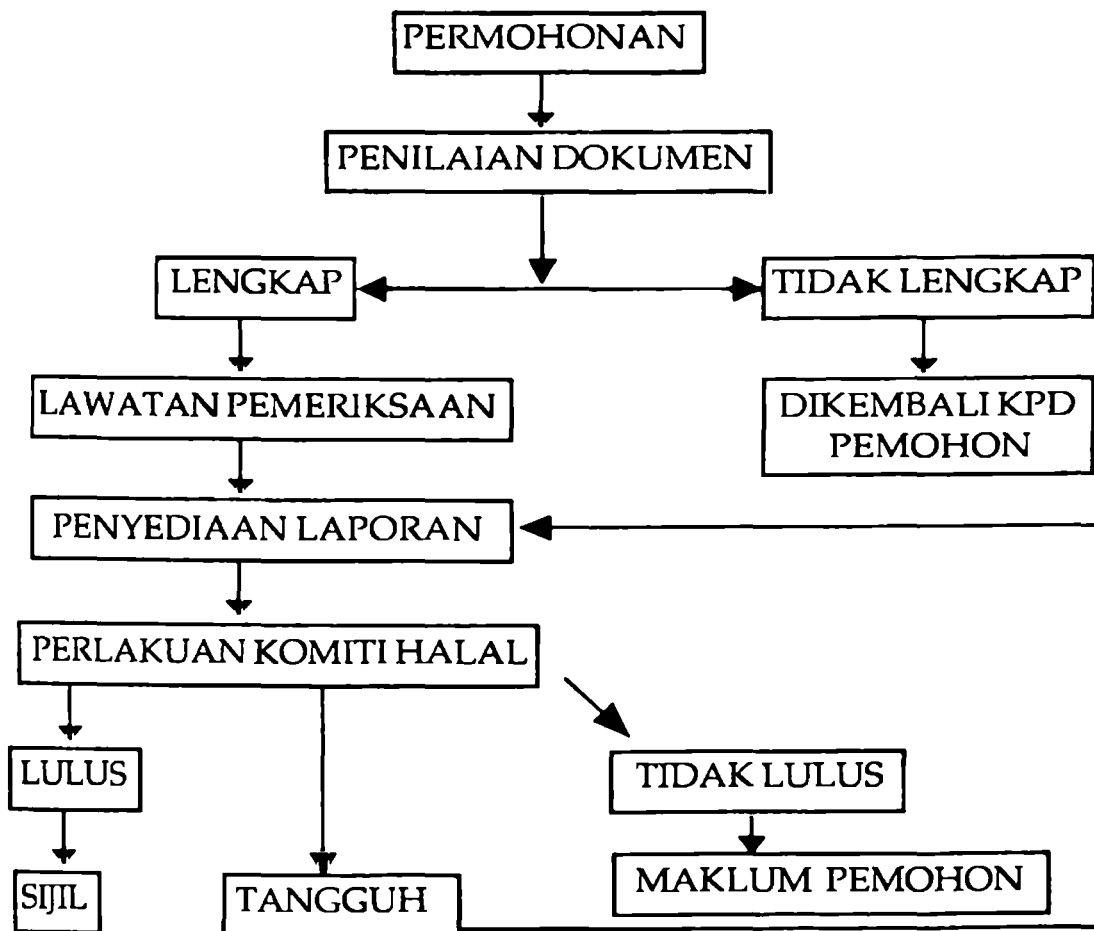
Makanan dan minuman Binatang.

Ubat-ubatan yang terletak di bawah kawalan.

PERMOHONAN

- ♦ Pertanyaan
 - Tatacara pengesahan
 - Bayaran Penjelasan/Perbincangan Permohonan Barang
- ♦ Penyerahan Semula Barang Permohonan yang telah diisi
- ♦ Rekod

PROSES PENGESAHAN PENSIJILAN HALAL



- ◆ Meneliti dokumen sokongan Pengesahan Badan Islam dan lain-lain.
- ◆ Membuat taksiran kadar caj
- ◆ Membuat maklumbalas kepada pemohon

PENILAIAN DOKUMEN

- ◆ Membuat Semakan-Lengkap/Tidak Lengkap
- ◆ Membuat Penilaian:
 - ◆ Meneliti jenis dan jumlah produk
 - ◆ Meneliti senarai bahan ramuan
- ◆ Peralatan
 - Semua peralatan terlibat seperti mesin, alat pemotongan, peti sejuk.
 - Peralatan Dapur dan sebagainya.
- ◆ Kebersihan
 - Semua aspek termasuk persekitaran, sistem pembuangan sisa, pakaian pekerja, tandas, elemen-elemen pencemaran dan sebagainya.

ASPEK-ASPEK YANG DIPERIKSA

- ◆ Bahan
 - Sumber-sumber perolehan bahan dan sebagainya
 - Status Kehalalan
- ◆ Cara Pengendalian
 - Pemprosesan
 - Penyimpanan
 - Penyajian dan Pembungkusan
 - Pengangkutan dan sebagainya

PEMERIKSAAN RUMAH SEMBELIH DI LUAR NEGARA

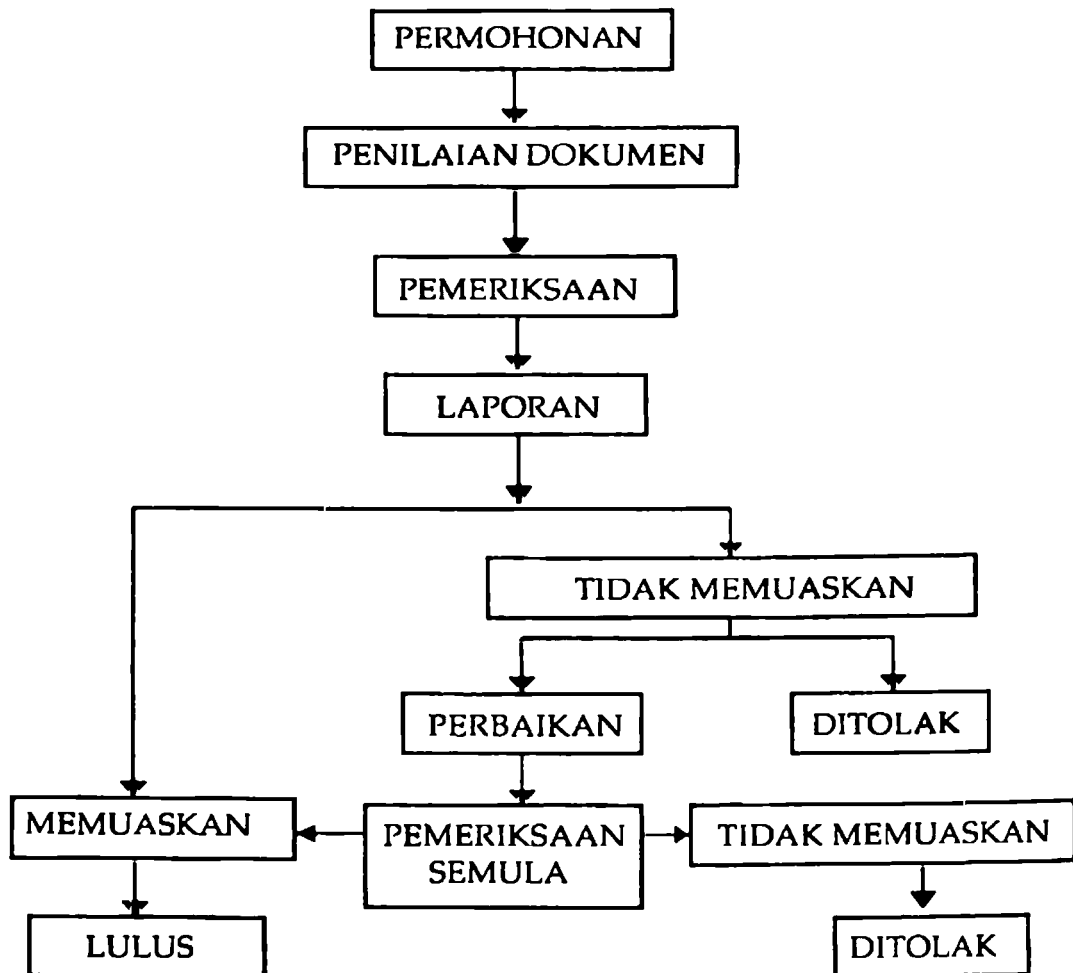
- ♦ Pemeriksaan Produk Daging di luar negara JAKIM-JPH mula dilaksanakan sejak awal 1980an.
- ♦ Pemeriksaan dilakukan berdasar peruntukan perkara 8 Animal Rules 1962 yang mensyaratkan supaya pemeriksaan daging bagi tujuan import ke Malaysia dilakukan oleh Pegawai Veterinar dan Pegawai Hal Ehwal Islam.
- ♦ Perbincangan dengan Pekerja Islam
- ♦ Mendapatkan maklumat mengenai komitmen pengurusan dalam perkara halal termasuk kefahaman pekerja Islam terhadap pengendalian produk halal.

PROSEDUR PEMERIKSAAN RUMAH SEMBELIH

I. Binatang Sembelihan

- ♦ Binatang yang halal mengikut hukum syarak.
- ♦ Tidak dicampur dengan genetik binatang yang haram.
- ♦ Hidup — Hayat Mustaqirrah.
- ♦ Sihat, tidak cacat dan bebas dari penyakit.
- ♦ Tidak terdapat mana-mana bahagian dcedera atau dipotong sebelum disembelih.
- ♦ Di uruskan dengan ihsan, tidak dalam keadaan kasar ganas dan zalim.

MODUS OPERANDI PENILAIAN
RUMAH SEMBELIH DI LUAR NEGARA



- ◆ Stunner yang digunakan tidak berkongsi dengan binatang haram seperti babi.
- ◆ Kekuatan arus elektrik hendaklah di kawal oleh pihak yang bertaualiah.
- ◆ Keadaan kejutan elektrik bagi ayam itik ialah 'water bath' sahaja.
- ◆ Keadaan kejutan selain ayam itik hanya dibenarkan di bahagian kepala sahaja.

2. Stunning

- ♦ Menggunakan kaedah stunning yang diluluskan oleh majlis fatwa iaitu:
 - Elektrik
 - Mechanical
 - Pneumatic
- ♦ Hendaklah dikawalselia oleh pekerja muslim.
- ♦ Tidak menyebabkan kematian atau kecederaan kekal.

3. Penyembelihan

- ♦ Penyembelih beragama Islam yang memahami agama Islam.
- ♦ Seorang 'checker' hendaklah ditempatkan Bagi memastikan sembelihan menepati Hukum syarak.

4. Alat Menyembelih

- ♦ Alat sembelih hendaklah tajam supaya tidak menyeksa.
- ♦ Alat yang digunakan hendaklah dikhaskan kepada sembelihan halal saja.

5. Method Penyembelihan

- ♦ Penyembelihan di bahagian bawah leher dengan memutuskan urat marikh, halkum, saluran makanan dan dua urat darah "wadajain" (tanpa potong saraf tunjang).
- ♦ Sembelihan hendaklah dilakukan sekali iaitu tidak terhenti atau penyembelihan semula.
- ♦ Pendarahan hendaklah mengalir secara berterusan.
- ♦ Niat serta membaca basmalah semasa melakukan sembelihan.

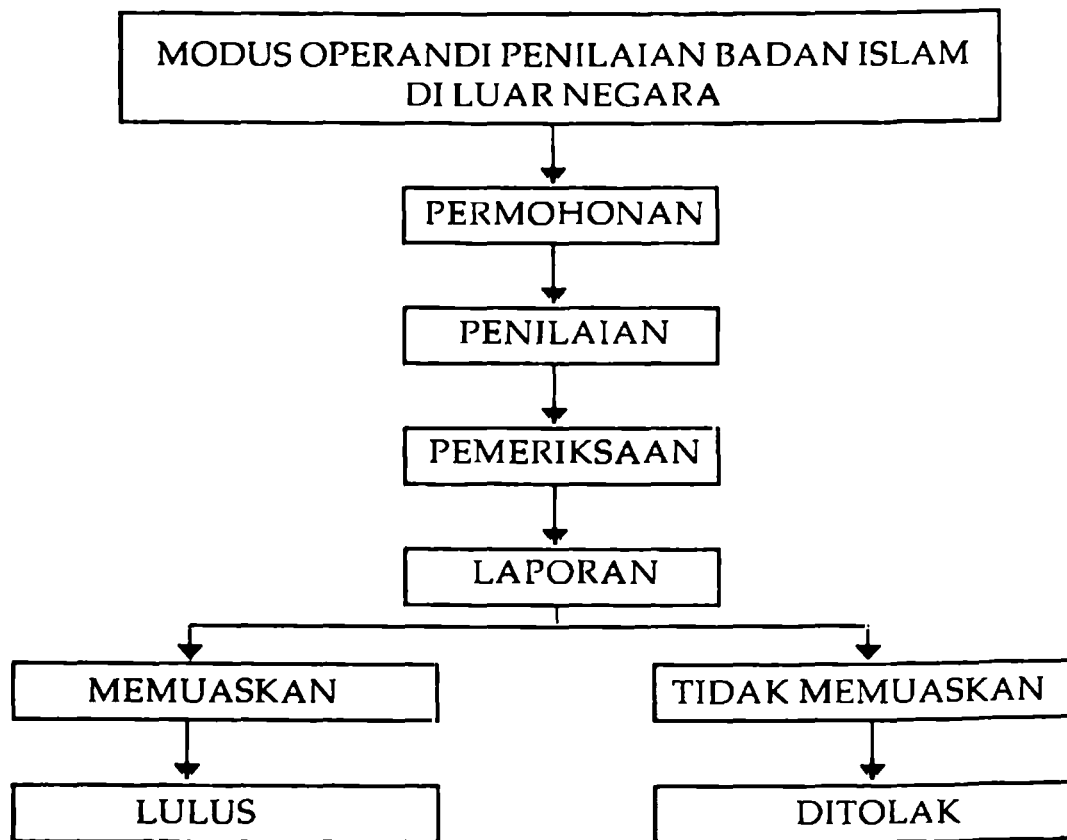
6. Pemprosesan dan Pengendalian

- ♦ Binatang yang hendak dilapah atau dicelur hendaklah dipastikan benar-benar mati.
- ♦ Premis yang memproses sembelihan halal tidak berkongsi dengan sembelihan tidak halal.

- ♦ Pemrosesan, Pembungkusan, Penyimpanan dan Pengangkutan hendaklah tidak bercampur dengan yang haram.
- ♦ Bungkusan perlu dilabelkan dengan tanda halal atau kecederaan kekal.

KRITERIA PERLANTIKAN BADAN/ORGANISASI ISLAM DI LUAR NEGARA

- ♦ Badan dan institusi berkenaan hendaklah mempunyai perlembagaan dan garis panduan pengesahan halal.
- ♦ Organisasi ini hendaklah mempunyai beberapa orang yang berpengalaman dalam bidang Islam, teknologi makanan dan Veterinar.



Badan Islam atau organisasi berkenaan hendaklah mengikut kaedah seperti berikut:

- Mengemukakan profil organisasi;
- Menyenaraikan ulamak-ulamak yang menyertai Organisasi berkaitan;
- Menyenaraikan aktiviti-aktiviti yang dijalankan;
- Berpengalaman dalam pengawasan pengesahan halal seperti pengawasan rumah sembelih dan premis pengeluaran produk halal;
- Mengemukakan salinan pendaftaran Badan Islam;
- Apa-apa perubahan yang melibatkan pindaan Perlembagaan atau perubahan pengurusan organisasi tersebut hendaklah dikemukakan Kepada JAKIM.
- Badan Islam berkaitan hendaklah bersetuju dengan syarat-syarat pengesahan halal yang oleh kerajaan.

TUGAS BADAN ISLAM DI LUAR NEGARA

- Mengadakan lawatan bersama dengan pegawai dan kalangan negara anggota MABIMS di premis yang terletak di bawah pengawasan Badan Islam berkenaan;
- Organisasi berkenaan bersetuju untuk mengawal dan membuat auditan halal ke atas premis-premis berkenaan;
- Permohonan hendaklah dihantar selewat-lewatnya 4 minggu lebih awal sebelum pemeriksaan rasmi di premis di luar negara diadakan.
- Mengemukakan senarai rumah sembelih dan loji pemprosesan yang dipantau.

PENYELARASAN PEMBERIAN SIJIL HALAL JAKIM-JAIN

Persidangan Ketua-ketua Jabatan/Majlis Agama Islam Seluruh Malaysia Kali ke 50 pada 30 Jun 1998 bersetuju:

- a) Pihak JAIN bertanggungjawab di dalam urusan pemberian sijil ke atas premis makanan atau produk yang diproses untuk pasaran setempat di negeri-negeri berkenaan.
- b) Pihak JAKIM bertanggungjawab di dalam urusan pemberian sijil ke atas premis makanan yang mempunyai rangkaian antara negeri atau produk yang diproses untuk pasaran negara dan luar negara.
- c) Bagi negeri yang belum bersedia melaksanakan urusan pemberian sijil halal, buat sementara waktu tugasnya diserahkan kepada JAKIM.
- d) Hanya satu bentuk logo halal sahaja digunakan samada sijil berkenaan dikeluarkan oleh JAIN/MAIN atau JAKIM. Dalam konteks ini adalah dicadangkan bahawa logo "HALAL MALAYSIA" JAKIM boleh diguna pakai oleh semua negeri dengan menggantikan di ruangan JAKIM dengan nama JAIN/MAIN berkenaan.
- e) Memperluaskan tugas Jawatankuasa Penyelarasan Mengkaji Makanan dan Barang Gunaan Islam yang telah ditubuhkan dengan tugas penyelarasan Sijil halal.
- f) Semua isu dan masalah yang timbul berhubung dengan pelaksanaan sijil dan logo halal hendaklah dirujuk kepada JAKIM untuk penjelasan lanjut.

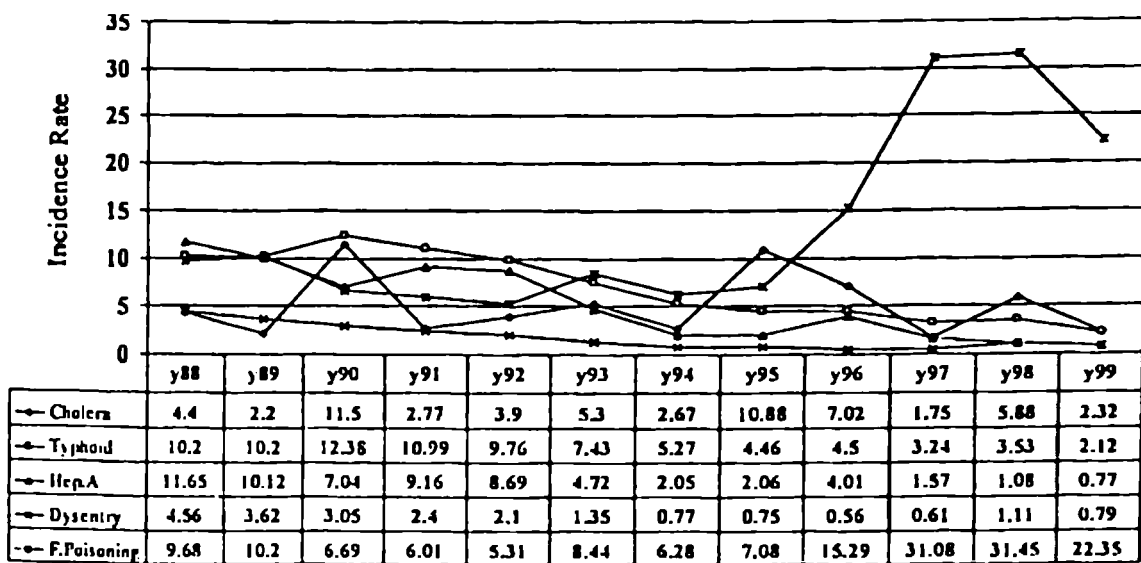
*) Disunting dari materi kuliah Hj. Mustafa Abd. Rahman.

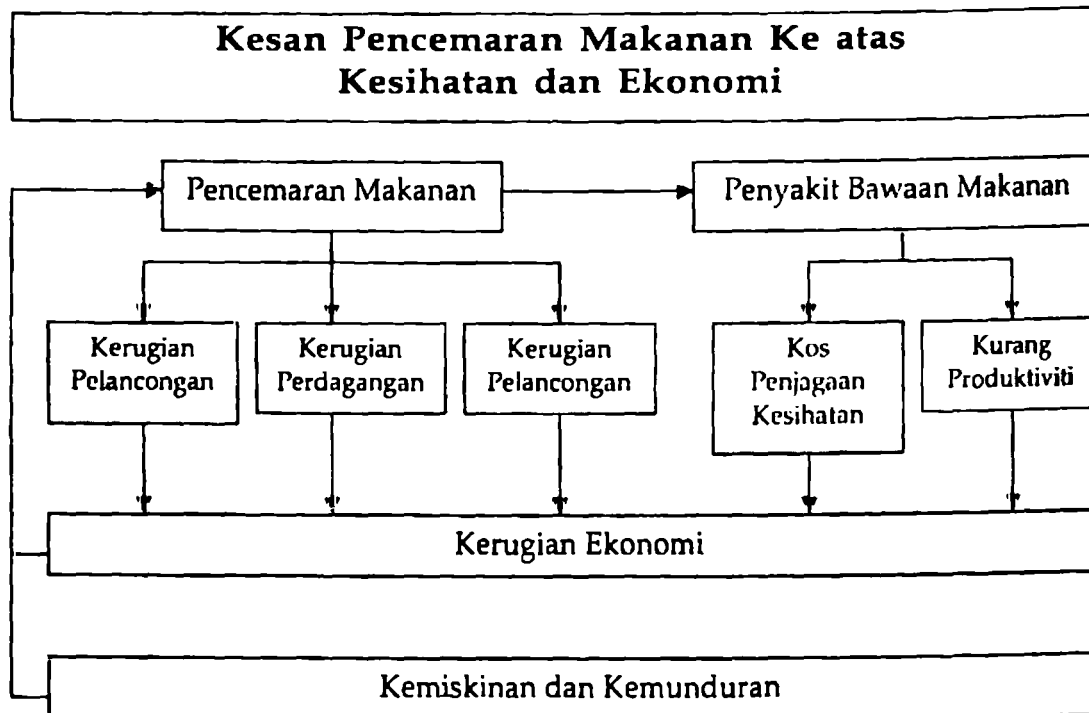
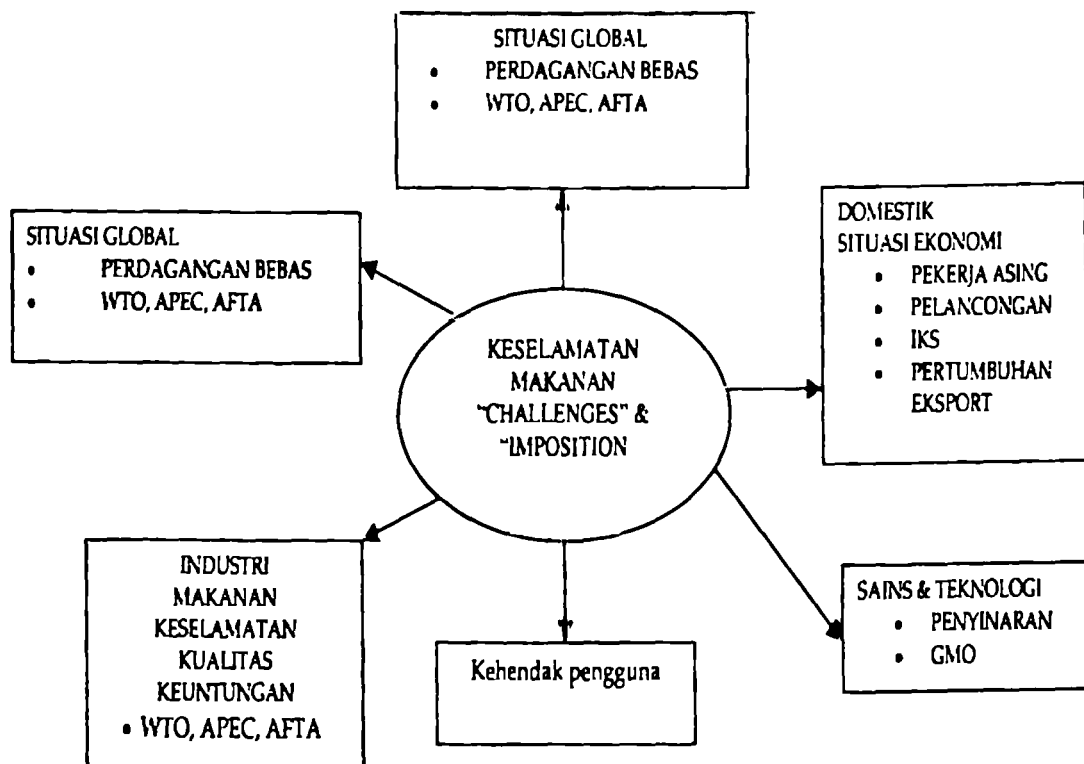
BAB XVII SKIM PENSIJILAN HACCP DI MALAYSIA

INDUSTRI MAKANAN SEPINTAS LALU

- INDUSTRI MAKANAN
 - Pengeluar Makanan – 5.645
 - Perkhidmatan Makanan – 171,170 (Restoran, Gerai, dll)
- NILAI
 - Pengeluaran Makanan Tempatan – RM 16.8 billion
 - Makanan Import – RM 11.4 billion
- SUMBANGAN KE ATAS GDP:
 - 11.9%
- PERBELANJAAN PENGGUNA KE ATAS MAKANAN
 - 34.9% daripada jumlah pendapatan

KERACUNAN MAKANAN DAN PENYAKIT BAWAAN MAKANAN

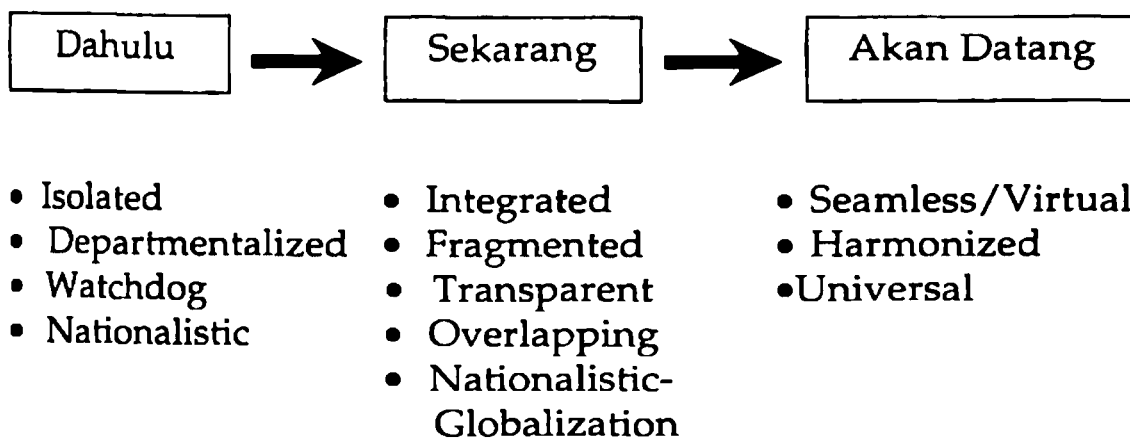




MENGAPA PENSIJILAN ?

- Globalisasi
- Perkongsian – Tanggungjawab bersama
- Pengurusan Alaf Baru
- Teknologi Maklumat (IT)
- *Governance*

Keselamatan Makanan – Anjakan Paradigma



KEPERLUAN SISTEM KESELAMATAN MAKANAN YANG BERKESAN

- SISTEM KESELAMATAN MAKANAN
CIRI-CIRI YANG PERLU ADA
 - MENGENAL PASTI POTENSI HAZARD
 - MEWUJUDKAN KAEDAH KAWALAN HAZARD
 - REKOD DOKUMENTASI
 - PERKEMBANGAN YANG DINAMIK
 - SISTEM YANG DIMAKSUDKAN – HACCP

APA ITU HACCP ?

- **SINGKATAN KEPADA "HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS"**
- **DEFINITION**
- **A SCIENTIFIC, RATIONAL AND SYSTEMATIC APPROACH TO IDENTIFICATION, ASSESSMENT AND CONTROL OF HAZARDS DURING PRODUCTION, PROCESSING, MANUFACTURING, PREPARATION AND USE OF FOOD TO ENSURE THAT FOOD IS SAFE WHEN CONSUMED – (BY FOOD SAFETY UNIT, WHO)**

HACCP - SITUASI GLOBAL

- **DITERIMA PAKAI OLEH CODEX**
- **DIKTIRAF OLEH ANTAR BANGSA**
- **DIGUNA PAKAI OLEH U.S., E.U., JEPUN, KANADA, AUSTRALIA DAN NEW ZEALAND**

HACCP DI MALAYSIA (1)

- **DIPERKENALKAN DI AWAL 90-an**
 - **MAKANAN TIM BERSASID RENDAH**
- **SITUASI SEMASA**
 - **IND. MAKANAN LAUT YANG MENGEKSPOR KE E.U & U.S.**
- **CODEK DAN WTO**

KEBAIKAN HACCP

- BENCANA DAPAT DIKENAL PASTI
- KAEDAH PENGAWALAN YANG BERTERUSAN
- PENGENDALIAN BERTERUSAN DAN SENTIASA DIPERTINGKATKAN
- PENERIMAAN GELOBAL
- PENGURANGAN
 - PERSAMPELAN – KOS DAN MASA
 - MASA PENGELUARAN SIJIL KESIHATAN
 - PEMERIKSAAN PREMIS
- MEMBANTU DALAM LAIN-LAIN PENSIJILAN
 - Pra – pensijilan
 - Pendaftaran eu
 - Sijil kesihatan
- MENGURANGKAN KEKERAPAN PEMERIKSAAN DAN PENSAMPELAN KE ATAS PREMIS MAKANAN
- MEMPERTINGKATKAN “VOLUNTARY COMPLIANCE”
- MENINGKATKAN KESELAMATAN MAKANAN YANG DIHASILKAN
- SEBAGAI SATU ALAT PEMASARAN PRODUK

SKIM PENSIJILAN HACCP DI MALAYSIA

- DIPERKENALKAN OLEH KKM DENGAN BANTUAN AGENSI LAIN DAN BADAN PROFESSIONAL
- AGENSI KERAJAAN YANG TERLIBAT DALAM PELAKSANAAN HACCP

- KEM. KESIHATAN MALAYSIA (KKM)
- JABATAN PERIKANAN
- JABATAN HAIWAN

KENAPA SKIM PENSIJILAN HACCP ?

- MEMBANTU DALAM LAIN-LAIN PENSIJILAN
 - Pra – pensijilan
 - Pendaftaran EU
 - Sijil kesihatan
- MENGURANGKAN KEKERAPAN PEMERIKSAAN DAN PENSAMPELAN KE ATAS PREMIS MAKANAN
- MEMPERTINGKATKAN “VOLUNTARY COMPLIANCE”
- MENINGKATKAN KESELAMATAN MAKANAN YANG DIHASILKAN
- PENGALAKKAN PEMASARAN PRODUK

TUJUAN SKIM INI DIWUJUDKAN

- MENINGKATKAN KESELAMATAN MAKANAN
- PENGIKTIRAFAN SECARA RASMI KEPADA INDUSTRI
- MEMENUHI KEPERLUAN PENGEKSPORTAN
- MENGGALAKKAN PERSAINGAN DI KALANGAN INDUSTRI
- MEMUDAHKAN PENGAWALAN

SKIM PENSIJILAN HACCP(1)

PENGLIBATAN BEBERAPA PIHAK DALAM
PERINGKAT YANG BERLAINAN :

- 3 PIHAK

- INDUSTRI MAKANAN
- PENGAUDIT
- KERAJAAN

- 3 PERINGKAT

- PELAKSANAAN SISTEM HACCP
- AKTIVITI PENGAUDITAN
- PENGIKTIRAFAN DAN PEMANTAUAN

SKIM PENSIJILAN HACCP(2)

PERINGKAT 1 :

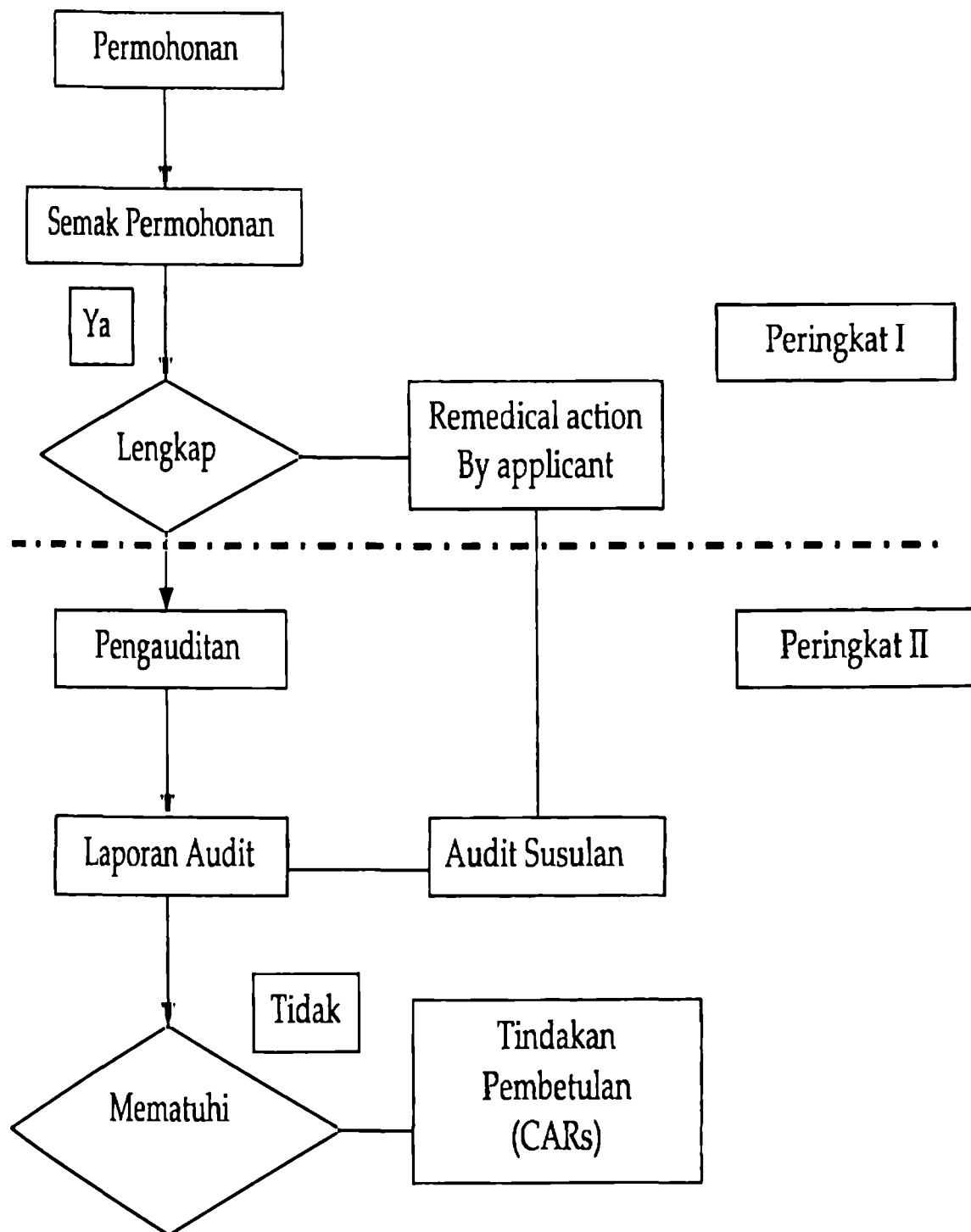
- PELAKSANAAN SISTEM HACCP OLEH INDUSTRI MAKANAN
- MELAKSANAKAN PROGRAM HACCP
- MS STANDARD – SIRIM
- MEMOHON KEPADA KKM UNTUK PENSIJILAN

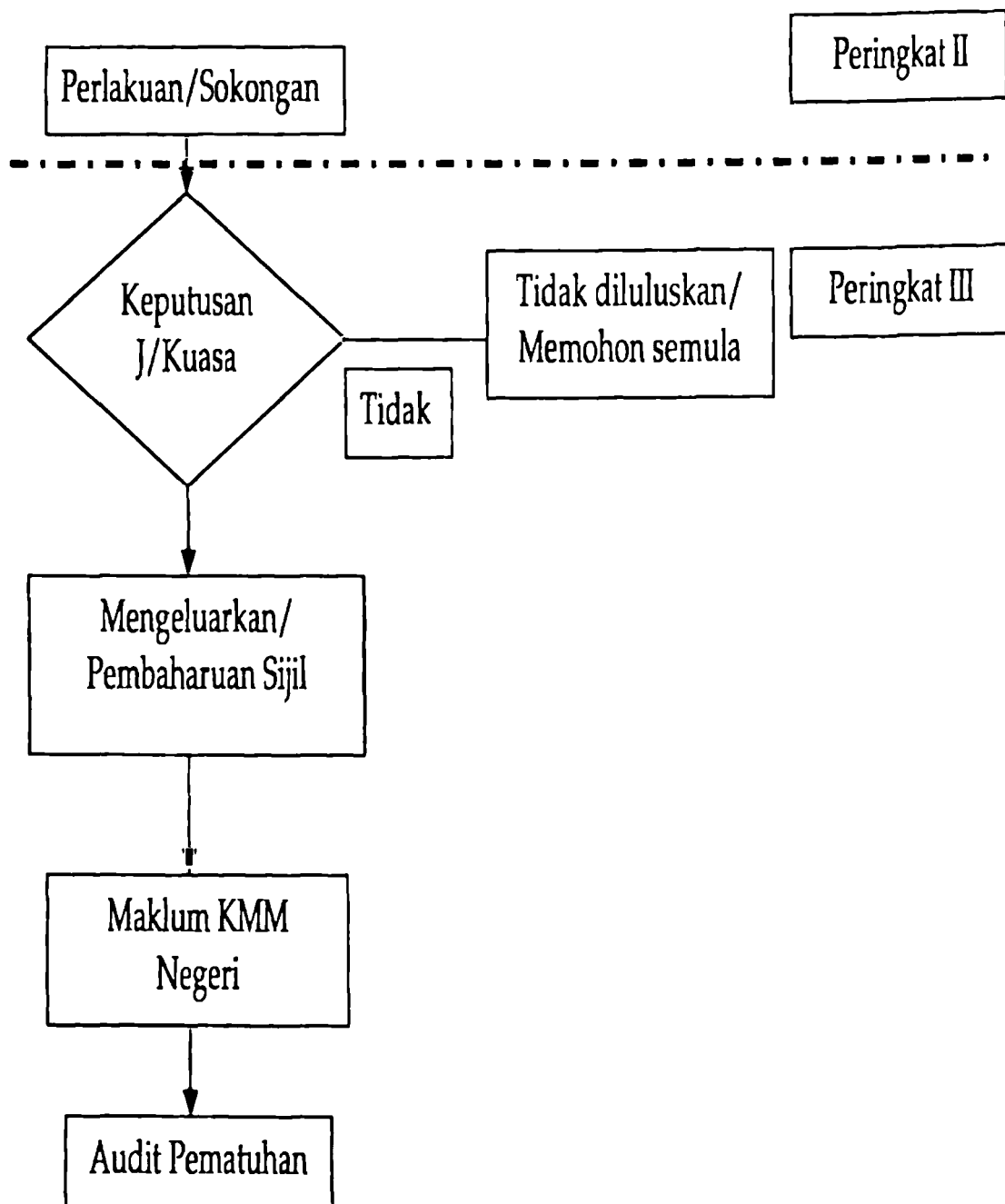
PERINGKAT II :

- PENGAUDIT BEBAS
 - PAKAR DARIPADA KERAJAAN DAN AGENSI BUKAN KERAJAAN
 - MENDAPAT PENGIKTIRAFAN DARI KKM
 - DIBERI 'HONORARIUM'
 - TUGAS : MENJALANKAN AUDIT PEMATUHAN (COMPLIANCE) DAN SUSULAN (FOLOW-UP)

PERINGKAT III :

- OLEH PENGITIRAFAN DAN PEMANTAUAN KKM
- KKM SEBAGAI KOORDINATOR & BADAN PENSIJILAN
- PENGIKTIRAFAN MELALUI JK/PENSIJILAN HACCP
- BERKUASA MENARIK BALIK PENSIJILAN
- PENGIKTIRAFAN
- AUDIT PENGAWASAN





STRATEGI PELAKSANAAN(1)

- PEMBANGUNAN POLISI DAN PERUNDANGAN
 - FASA PERMULAAN SECARA SUKARELA
 - *'ONE STOP AGENCY'*
- DOKUMENTASI
 - GARIS PANDUAN DAN PROSEDUR PENSIJILAN
- KOMUNIKASI DAN STRATEGI PERUNDANGAN
- PEMANTAUAN & PENILAIAN
 - PENGAUDIT YANG BERKELAYAKAN UNTUK TUGASAN AUDIT PEMATUHAN DAN SUSULAN

STRATEGI PELAKSANAAN(2)

- J/KUASA PAKAR HACCP –domestik
 - MEMBERI NASIHAT TEKNIKAL
 - MENYELESAIKAN ISU ANTARA AGENSI
 - MEMBANGUNKAN POLISI DAN STRATEGI
- PENGLIBATAN DI AREA ANTARA BANGSA

PERANAN INDUSTRI

- PEMAHAMAN PRINSIP HACCP
- KOMITMEN PIHAK ATASAN
- MENYEDIAKAN SUMBER YANG MENCUKUPI UNTUK LATIHAN
- PENINGKATAN KUALITAS YANG BERTERUSAN

PERANAN KKM

- MENGAJAI SEMULA POLISI, SKIM, GARIS PANDUAN
- PENGETAHUAN DAN LATIHAN
 - PEMAHAMAN HACCP DIKALANGAN SASARAN
 - KURSUS
 - SEMINAR/FORUM
- PENGUATKUASAAN

KEBAIKAN HACCP

- BENCANA DAPAT DIKENALI PASTI
- KAEDAH PENGAWALAN YANG BERTERUSAN
- PENGENDALIAN BERTERUSAN DAN SENANTIASA DI PERTINGKATKAN
- PENERIMAAN GLOBAL
- PENGURANGAN
 - PERSAMPELAN – KOS DAN MASA
 - MASA PENGELUARAN SIJIL KESIHATAN
 - PEMERIKSAAN PREMIS

KEBAIKAN SKIM PENSIJILAN

- MEMBANTU DALAM LAIN-LAIN PENSIJILAN
 - Pra – pensijilan
 - Pendaftaran EU
 - Sijil kesihatan

- MENGURANGKAN KEKERAPAN PEMERIKSAAN DAN PENSAMPELAN KE ATAS PREMIS MAKANAN
- MEMPERTINGKATKAN "VOLUNTARY COMPLIANCE"
- MENINGKATKAN KESELAMATAN MAKANAN YANG DIHASILKAN
- SEBAGAI SATU ALAT PEMASARAN PRODUK (LOGO)

SKIM PENSIJILAN DIMASA HADAPAN

- INTERGRASI BERSAMA ISO
- INTERGRASI BERSAMA HALAL
- INTERGRASI BERSAMA ISO & HALAL

LOGO HACCP



KESIMPULAN

- PERKONGSLAN PINTAR
- TANGGUNGJAWAB BERSAMA
- SELF-REGULATION
- ACCOUNTABILITY
- ACTIVE PARTICIPATION



MAKANAN
SELAMAT
UNTUK SEMUA

BAB XVIII
HASIL PERTEMUAN ASEAN PENYERAGAMAN SISTEM
PRODUKSI HALAL

**A. KEPUTUSAN PERTEMUAN ULAMA NEGARA-
NEGARA ASEAN TENTANG PENYELARASAN SISTEM
DAN PROSEDUR FATWA PRODUK HALAL**

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُوا لِلَّهِ الَّذِي أَنْتُمْ رِبُّهُ
مُؤْمِنُونَ . دالالة ٢٨٨

"Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dan apa yang Allah telah rizkikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya ". (Al Maidah: 88)

Pertemuan Ulama Negara-negara ASEAN yang diselenggarakan di Surabaya, Jawa Timur, Indonesia, pada tanggal 17-19 Sya'ban 1424 H./13-15 Oktober 2003 M, yang membahas Penyelarasan Sistem dan Prosedur Fatwa Produk Halal yang diikuti oleli wakil-wakil ulama dan Negara Brunei Darussalam, Indonesia, Cambodia, Malaysia dan Singapore.

Setelah mendengar dan memperhatikan:

1. Sambutan dan Pengarahan Menteri Agama Republik Indonesia tentang perlunya Penyelarasan Sistem dan Prosedur Fatwa Produk Halal.
2. Laporan Direktur Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji pada Pertemuan Ulama Negara-negara ASEAN tentang Penyelarasan Sistem dan Prosedur Fatwa Produk Halal.

3. Paparan dan masing-masing delegasi Ulama negara-negara ASEAN tentang pelaksanaan Sistem dan Prosedur Fatwa Produk Halal di masing-masing Negara.
4. Pendapat dan saran para peserta pertemuan yang berkembang dalam diskusi,

maka pertemuan Ulama Negara-negara ASEAN menetapkan hal-hal sebagaimana berikut:

1. **Pentingnya Fatwa Produk Halal,**

Fatwa halal mempunyai peranan sangat penting dalam rangka memberikan perlindungan dan ketenangan bagi umat Islam di masing-masing negara, agar tidak mengkonsumsi makanan, minuman, obat, kosmetika, dan tidak menggunakan produk lainnya yang tidak halal.

2. **Kewenangan Menetapkan Fatwa Produk Halal**

- a. Kewenangan untuk menetapkan *fatwa* halal suatu produk hendaklah oleh sebuah lembaga/majelis yang berwenang menetapkan kehalalan produk di masing-masing negara anggota.
- b. Masing-masing negara anggota melakukan pertukaran maklumat tentang ketetapan produk halal.

3. **Sistem dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal**

- a. Untuk memperoleh kesamaan dalam status kehalalan suatu produk, perlu ada suatu sistem dan prosedur fatwa produk halal yang sama didasarkan atas Al-Qur'an, Sunnah/Hadis, Ijma', dan Qiyas.

- b. Metode penetapan fatwa produk halal tersebut menggunakan pendekatan nash qath'i, qauli, dan manhaji.

4. Sertifikat Halal dan Proses Penerbitannya

- a. Sertifikat Halal hanya boleh diterbitkan setelah dilakukan proses auditing atau pemeriksaan oleh lembaga pemeriksa yang memiliki kompetensi dan ditetapkan oleh Pemerintah. Hasil auditing atau pemeriksaan dan lembaga pemeriksa halal disampaikan kepada lembaga/majelis yang berwenang untuk ditetapkan status hukumnya.
- b. Sertifikat halal yang telah ditetapkan dan disepakati oleh masing-masing negara boleh diterima pakai di negara-negara ASEAN.

5. Logo dan Tanda Halal

- a. Logo dan tanda halal bagi suatu produk sangat diperlukan untuk melindungi konsumen muslim. Logo dan tanda halal hanya boleh digunakan oleh produk yang sudah memperoleh sertifikat halal. Logo dan tanda halal ditetapkan oleh Pemerintah masing-masing negara.
- b. Logo dan tanda halal yang telah ditetapkan dan disepakati oleh masing-masing negara boleh diterima pakai di negara-negara ASEAN.

6. Pencatatan dan Pemantauan.

Fatwa yang dikeluarkan oleh lembaga/majelis yang berwenang, perlu dilakukan pencatatan dan pemantauan

oleh Pemerintah atau kementerian yang memiliki otoritas keagamaan.

7. Pengawasan dan Law Enforcement Logo dan Tanda Halal

Pengawasan dan law enforcement diarahkan kepada pelaku usaha:

- a. Yang produknya belum memperoleh sertifikat halal dan lembaga/majelis yang berwenang tetapi menggunakan logo atau tanda halal;
- b. Yang menyalahgunakan sertifikat halal, logo atau tanda halal.

8. Regulasi Jaminan Produk Halal

Untuk menjamin adanya kepastian hukum dan perlindungan terhadap hak konsumen dan produsen, perlu adanya regulasi jaminan produk halal yang dikeluarkan oleh pemerintah masing-masing negara.

9. Pertemuan Tahunan

- a. Pertemuan Ulama Negara-negara ASEAN diadakan setiap tahun untuk penyelarasan sistem dan prosedur fatwa produk halal.
- b. Setiap keputusan yang ditetapkan oleh pertemuan ulama Negara-negara ASEAN hendaknya merujuk kepada keputusan Menteri Agama Brunei Darussalam, Indonesia, Malaysia dan Singapura (MABIMS).

10. Penyampaian Keputusan

Keputusan pertemuan ulama Negara-negara ASEAN ini kepada pemerintah masing-masing Negara anggota dijadikan asas tindakan selanjutnya.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن
كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ. دالبقرة ١٧٢

"Wahai orang yang beriman, makanlah dari apa-apa yang baik yang telah kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika betul hanya kepada-Nya kamu beribadah ". (Al Baqarah: 172)

DITETAPKAN DI SURABAYA INDONESIA
PADA TANGGAL 19 SYABAN 1424 H/15 OKTOBER 2003 M

Brunei Darussalam

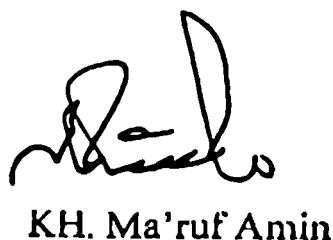


Haji Tasim bin Akim

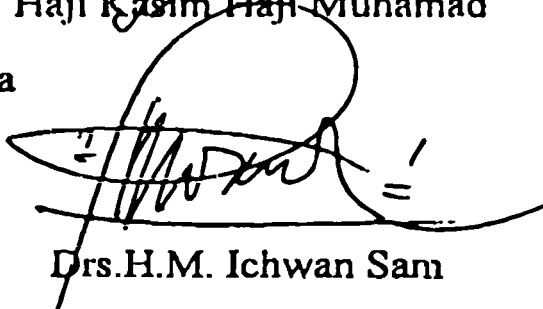


Haji Kasim Haji Muhamad

Indonesia



KH. Ma'ruf Amin

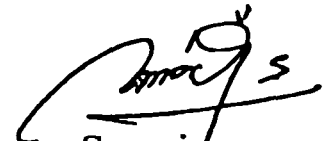


Drs.H.M. Ichwan Sam

Cambodia

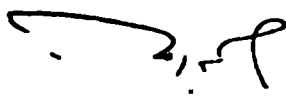


Sos Muhamat



Saamin

Malaysia

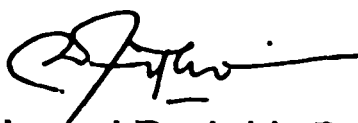


Mohd Rus bin Yunus



Lokman Abd Rahman

Singapore



Muhammed Fatris bin Bakaram



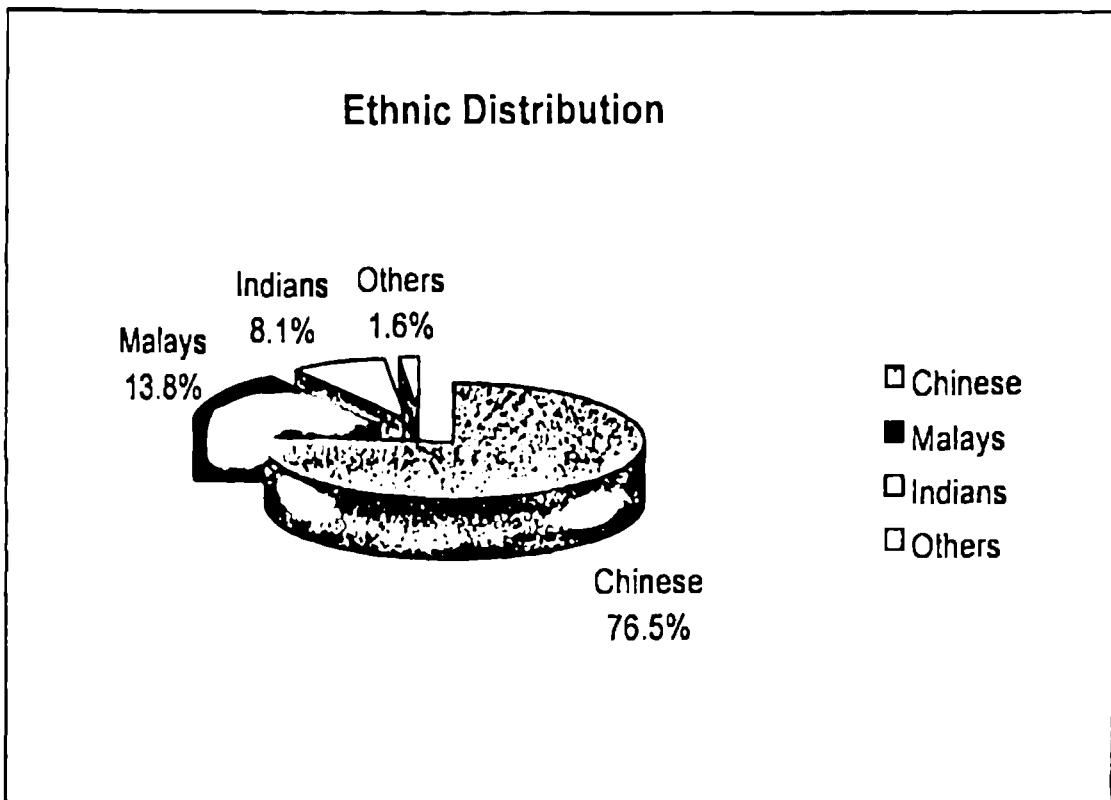
Shahlan Hairalah

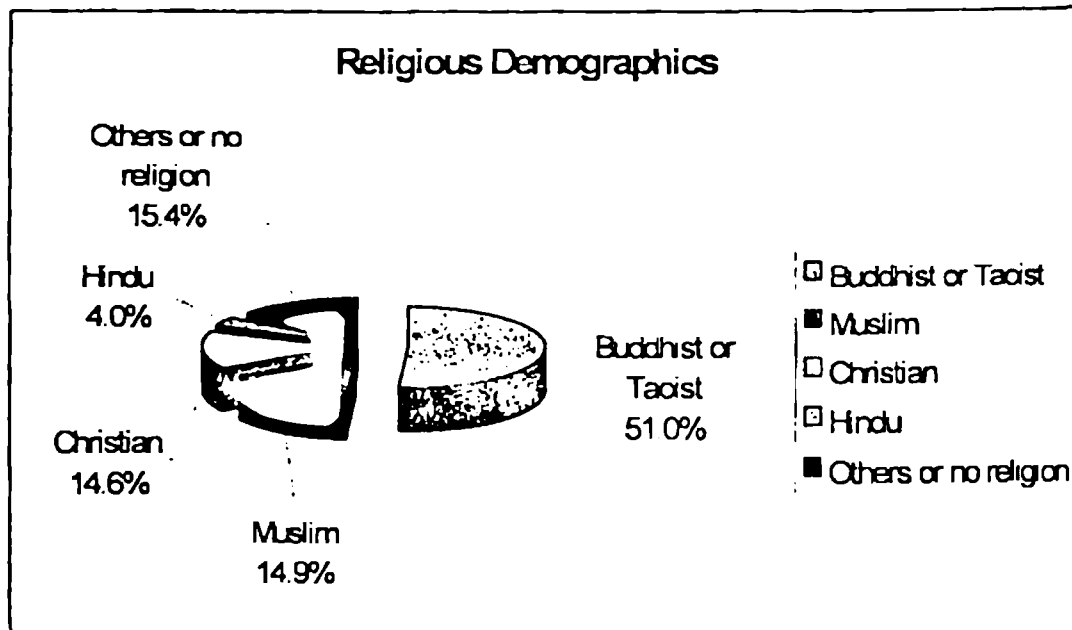
B. THE SINGAPORE EXPERIENCE

1.0 INTRODUCTION

1.1 Majelis Ugama Islam Singapura or also known as Muis, is the highest Islamic authority in-charge of Muslim affairs in Singapore. Muis was established as a corporate body in 1968, when the Administration of Muslim Law Act (AMLA) came into effect. Muis 'role is to advise the President of Singapore on all matters relating to Islam in Singapore. Among the many services that it offers, Muis provides Halal Certification services.

1.2 Singapore is a multi-racial and multi-religious country with the following ethnic distribution





2.0 HISTORY & LEGISLATIF

- 2.1 Few religious minorities in the world can lay claim to an authority that helps them keep the faith. In Singapore, that beacon for Muslims is Muis. Radiating to all Muslims by promoting and protecting, Majlis Ugama Islam Singapura is the only statutory board which attends to religion.
- 2.2 The first step for Muis began in 1968. It was formed a part of the Administration of Muslim Law Act (AMLA). As set out in the AMLA, Muis' main task is to advise the President of Singapore on matters pertaining to Islam.
- 2.3 Such an early institutionalization of Islam occurred in part because of unique historical circumstances. When Singapore's merger with Malaya was mapped in 1961, it

was agreed that the Yang Di-Pertuan Agong of the Malaysian Federation would be the head of Islam in Singapore. A council of Muslim religion was to be established to advise the Yang Di-Pertuan Agong on Islam.

- 2.4 This provision was in Singapore's Constitution when it was wedded into the federation of Malaysia in 1963. Twenty-three months later, Singapore left the federation of Malaysia on August 9 1965. Overnight Singapore Muslims lost their majority status. Fellow believers were greater in number across the Causeway.
- 2.5 Acutely aware of the special needs of Muslims, Singapore's new independent government kept its word on past intention. Provisions for Muslims were immediately drafted in the AMLA, introduced in Parliament in December 1965, four months after independence.
- 2.6 AMLA became law in August 1966. the AMLA provided for the establishment of more comprehensive Muslim authority in the form of Muis and set out the membership of its board. Muis organizations and five additional members appointed by the President of Singapore.
- 2.7 The legislation also frames the provisions of a Syariah Court and Registry of Muslim Marriages. In an amendment to the AMLA in 1999, legislation on Zakat, Haj(Pilgrimage), Mosque and Madrasah administration and Halal certification was included.

AMLA, Part VA, Sect 88A(1): The Majlis may issue halal certificates in relation to any product, service or activity and regulate the holders of such certificates to ensure the

requirements of the Muslim Law are complied with in the production, processing, marketing or display of that product, the provision of that service or the carrying out of that activity.

AMLA, Part VA, Sect 88A(5): *Any person who, without the approval of the Majlis:*

- a) issues a halal certificate in relation to any product, service or activity; or*
- b) uses any specified halal certification mark or any colourable imitation thereof,*

shall be guilty of an offence and shall be liable on conviction to a fine not exceeding \$10,000 or to imprisonment for a term not exceeding 12 months or to both.

3.0 FUTURE TRENDS

3.1 The Muis' Halal services began in 1972 but the first halal certificate was issued in 1978. Since then, Muis has not looked back on its important role as the custodian of Halal food assurance for Singapore's 15% or 371,660 Muslims².

3.2 There is no specific data on the size of Halal food processing and marketing in Singapore. However, it was established that the Halal certification industry grows in direct proportion with upward trends of food manufacturers, distributors and food service operators to cater to the Muslim market for the following reasons:

- Maintaining international competitiveness is a fundamental tenet of Singapore's economic philosophy. Singapore has been consistently ranked

high amongst the world's most competitive nations - second most competitive small economy by the World Competitiveness Yearbook 2003 and fourth most competitive economy by the Global Competitiveness Report 2002-2003. With one of the highest GDP per capita in the world, i.e. S\$36~909 (in 2002)', the discerning Singaporean Muslim consumers are demanding for diversity of food selection, which their fellow non-Muslims enjoy.

- With 67.81% and 21.24% population being 15-64 years and below 15 years of age respectively¹, the potential for market development of the food and beverages industry holds much promise. The large segment of young population will drive food and beverage consumption in the future and provide ample opportunities for future food industry.

3.3 Singapore's strategic location at the very heart of Asia is another favorable factor potential growth of the halal industry and inadvertently, the Halal industry. Surrounded by Malaysia, Indonesia, Brunei, Laos, Myanmar (Burma)',Philippines, Thailand and Vietnam, Singapore is the natural gateway to some 350 million Muslims in Southeast Asia. With a combined Gross Domestic Product (GDP) estimated at US\$551 million³, this region is slated for growth.

3.4 With the growing interest on and the demands for Halal certified food by Muslims, both locally and abroad, as well as the increase in sales volume as confirmed by Halal certified food and eating establishments, we now see more international and food and food related products' manufacturers, fast-food chains restaurant and local food entrepreneurs obtaining Halal certification. Although

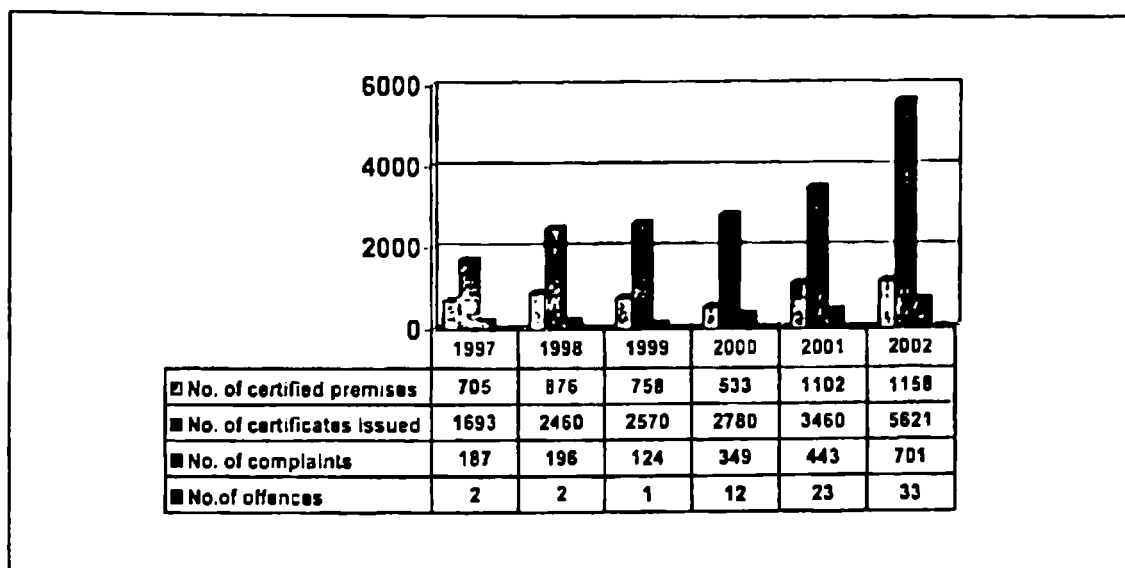
Muslims form only 15% of the total population of Singapore, the Halal food industry is growing into big business in this multi-racial and multi-religious island. The decision to go halal is a business decision by entrepreneurs, who value the additional 15% market share and its regional aspirations. This does not include the Muslim tourists estimated to be more than the local Muslim population.

3.5 Muis is the sole agency which Muslims in Singapore turn to on matters concerning Halal foods and Halal certified establishments. Public feedback and complaints have been referred to Muis on doubtful or non-halal food claims for necessary action. Given these expectations, Muis is faced with the following challenges :

- An increase public awareness of the economic potential on serving Halal certified foods
- To tap the market niche available among Muslim consumers
- The importing countries' trade entry requirements for the S'pore exporter to produce a Halal certificate issued by the Islamic religious authority
- To provide assurance to the Muslim consumers on Halal certified foods and products in the market

The driving force for the increase is one of economics. Entrepreneurs make the conscious business decision to increase their market share. From the social perspective, demand is strongly sustained by the Muslims' firmness on consuming only Halal certified foods/products. The Muslim consumers are now more sophisticated and vocal in ensuring consumption of Halal foods/products.

3.6 Statistics on Muis' Halal Certification from 1997 to 2002 is as shown below.



3.7 Types of Halal Certification schemes

The corporate objective of Muis' Halal Certification Section is "To guide, facilitate and ensure that Halal food consumed by Muslims are lawful and good".

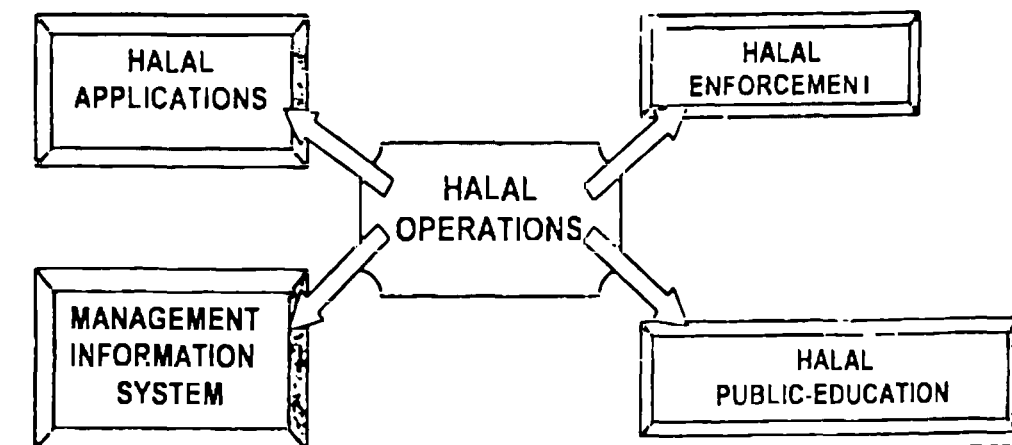
Presently, Muis issues five types of certifications, namely:

- Product (PRO Scheme)
 - Issued to locally-manufactured products
- Eating Establishment (EE Scheme)
 - Issued to eateries like restaurants, cafeteria, snack shops, kiosks, etc.
- Food Preparation Area (FPA Scheme)
 - Issued to central kitchens which operate in hospitals and airport, and food caterers
- Poultry Abattoir (PA Scheme)

- Issued to poultry abattoirs for their freshly-slaughtered poultry
- Endorsement (EN Scheme)
 - Issued to importers and distributors of Halal certified imported food products

In addition to the above, Muis also provides Halal Food Certification for Social Events such as luncheons, weddings, seminars, corporate gatherings, etc. organized in hotel, exhibition halls or outdoor locations.

3.8 The pie chart below demonstrates the percentage by type of scheme based on the statistics for year 2002.



4.0 CERTIFICATION PROCESSES AND AWARD OF CERTIFICATION

4.1 All applications are classified into the following categories for its subsequent processing :

- New Application
- Renewal Application
- Additional Application for Products

4.2 Muis applies a three-tier approval system so as to provide transparency in all application processing. Major processing component includes:

a) Desktop Audit

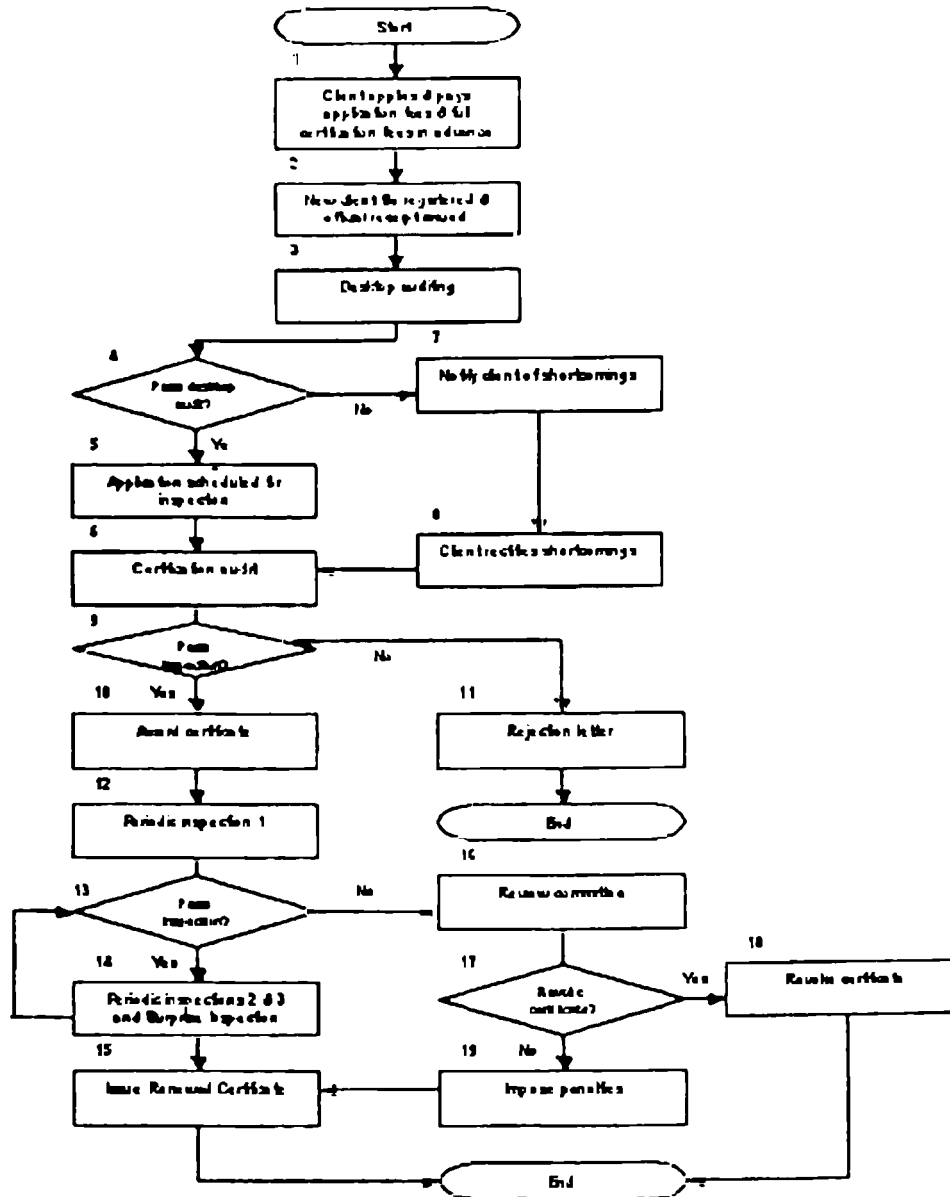
Auditing of all applicants' documentation. Ensuring that all administrative and technical information and supporting documents required are declared and correctly submitted. (One of the important prerequisites is that all applicants must be licensed and surpass the local food hygiene standards set by the National Environment Agency. A copy of the license is required to be submitted together with the applications by companies)

b) Verification Inspection cum documentation audit

Physical inspection and verification of declaration submitted. Full documentation audit is also carried out to ensure that all procurement, storage and production are free from any non-Halal items. Maintenance of the documentations are also assessed.

c) Approval by committee Consolidated report are presented to the approval committee Approval is granted based on religious guidelines and technical guidelines jointly developed by office of Mufti and Halal Certification Section. Issues which are not addressed in the guidelines will be forwarded to office of Mufti for consideration and decision. The issues can also be further considered and elevated to the Mufti and the Fatwa committee. The term of certification is valid for one year after-which it is subject for renewal

4.3 Following flowchart illustrated the processing of Halal certification application:



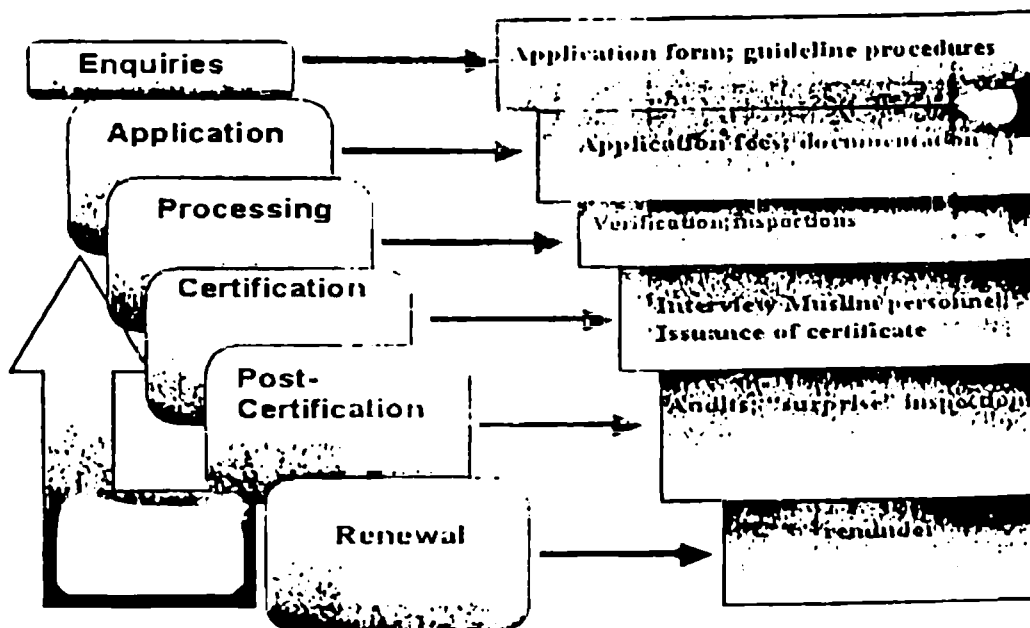
- 4.4 The Fatwa Committee adopts the tenets of the shafi'i school of law. If the following of the tenets of the shafi'i school of law is contrary to the public interest, the Fatwa Committee may follow the tenets of any of the other accepted schools of Muslim law as may be considered appropriate. In any case where the ruling is requested in relation to the tenets of a particular school of Muslim law, the Fatwa Committee will give its ruling or opinion in accordance with the tenets of that particular school of Muslim law
- 4.5 Muis' Halal Certification Officers are trained in relation to the industry, food safety and hygiene, food science and technology, biotechnology, prosecution and enforcement, and audit and inspection procedures. Muis is also committed in the development of the various expertise of the officers by providing further training in the respective areas. The officers are also trained and guided by the office of Mufti on religious aspects of Halal certification.
- 4.6 Halal certification policies and processes are reviewed constantly. Research on Genetically Modified Food, Food Ingredients and review of Manual on Muslim's Dietary Consumption are currently being actively pursued. Muis has established good cooperation and assistance from the various Government Ministries, agencies, tertiary education institutions and the industry in its research and development efforts.

5.0 CONTROL AND ADMINISTRATION OF HALAL CERTIFICATION

- 5.1 Muis' Halal operations focus on 4 key functions as illustrated in the diagram below :

- Service applications for new & renewal certifications
- Halal enforcement : periodic inspections & audits, surprise inspections and food sampling for laboratory analysis
- Halal public education programmes
- Use of Management Information System (MIS) to enhance efficiency & effectiveness

5.2 The application for new and renewal processes comprised the following stages



5.3 Assurance of Halal in Singapore is sustained by the 2-pronged approach of conducting periodic inspection that is the enforcement of Halal requirement and emphasis on Halal public education programmes. Muis adopts the tripartite "extended Halal family approach" places the responsibility of ensuring Halal control and production system s prevail at all times through the network and commitment of 3 vested parties, namely :

- a. Muslim individual
 - b. Halal certificate holders (management)
 - c. Muis as a regulator
- 5.4 Muis' Halal Certification Officers work closely with the Halal certification programme coordinators, supervisors and employees in Halal certified establishments. Halal training programmes are currently being drawn up for the coordinators, internal Halal auditors, supervisors, food handlers and management, internal Halal auditors, supervisors, food handlers and management personnel of Halal certified establishments.
- 5.5 Muis' Halal Officer conduct unannounced visits to the applicants' premises to verify the information and documents submitted in the prescribed Halal application form. Muis will evaluate the applicants' Halal control system in terms of its implementation and effectiveness. If need be, a repeat inspection and Halal audit will be conducted before approving the application. Within the certification period, companies are subjected to surprise inspection and food sampling for laboratory analysis.
- 5.6 The Muslim employees and public are another important source of check and balance. Muis receives and treats their feedback and complaints seriously and will take immediate action if they are found to be valid.
- 5.7 The mass media also play an important role in creating awareness to the public on Halal foods. Muis officers completes the Halal assurance responsibility by conducting surprise inspections at regular intervals.
- 5.8 Muis has established good cooperation and has received assistance from the relevant Government Ministries and

agencies for offences pertaining to misrepresentation of Halal status, forgery of Halal certificates and non compliance of Halal slaughtering. Muis work closely with the following:

- The Food Control Department, Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore (AVA), Ministry of National Development
- The Commercial Crime Department, Singapore Police Force, Ministry of Home Affairs

5.9 In order to ensure an effective control and administration of the Halal certification schemes, all applicants must meet the terms and conditions of application before a certificate is issued.

6.0 CUSTOMER SERVICE

6.1 As part of Muis' on-going and pro-active efforts to provide and achieve excellent customer service standards, Muis conducted a brief "Customer Satisfaction survey" from January to February 2003. A total of 100 or 20% of Halal certified companies were involved. The following scored highest in the survey:

- a. Friendliness of officers/inspectors
- b. Helpfulness of officers/inspectors
- c. Importance of advice in getting through the certification process successfully
- d. Punctuality in meeting appointments
- e. Quality of explanation given to Halal-related questions

6.2 Some of the major concerns by the companies were as follows:

- a. Manual certification application and processing
- b. Difficulty in employing Muslim workers
- c. Awarding certificates to individual products instead of a group of branded products

6.3 Muis is currently reviewing its Halal rules and procedures in addressing the major customers' concerns to achieve its targets and goals.

7.0 HALAL NETWORKING

7.1 Regional networking on Halal foods through regular meetings are held at the Technical Committee, Senior Officials and Ministerial levels. They include :

- a. ASEAN: Working Group on Halal Food Guidelines
- b. MABIMS: Unofficial Meetings of the Religious Ministers of Negara Brunei Darussalam, Indonesia, Malaysia and Singapore

8.0 CONCLUSION

8.1 With the mendements of the AMLA by Parliament in 1999, it signifies the seriousness of the Government for Muis to promote and develop the Halal food industry. Section 88A of the Act allows Muis to "issue Halal certificates in relation to any product, service or activity and regulate the holders of such certificates to ensure that the requirements of the Muslim law are complied with in the production, processing, marketing or display of Halal food".

- 8.2 A well-balanced administrative and control system, public awareness & education and training the industry is seen as one of the key factors in maintaining credibility of Halal certification in Singapore.
- 8.3 The Muis' Halal certification mark is an authoritative, legitimate and independent testimony to one's claim as a manufacturer, distributor or retailer on the Halalness of their products. For the Muslim consumers, it is a symbol of assurance and confidence. For the Halal certificate holders, the certificate and certification mark boost their products' marketability in the Muslim market segment
- 8.4 In Singapore, the Halal food industry plays an important part in fostering racial among the different races and religions and providing security and prosperity in the country of 468 sq km. In short, Halal food has not only brought good economic returns but also, better understanding and social cohesion, in Singapore's multi-racial and religious landscape.

C. SISTEM DAN PROSEDUR FATWA PRODUK HALAL

A. Pendahuluan

Fatwa sangat dibutuhkan oleh umat Islam karena fatwa memuat penjelasan tentang kewajiban-kewajiban agama (faraidh), batasan-batasan (hudud), serta menyatakan tentang haram atau halalnya sesuatu. Bagi umat Islam fatwa merupakan pedoman dalam melaksanakan ajaran agamanya. Selain itu, fatwa juga dapat dijadikan sumber atau sebagai kaidah penuntun dalam membuat undang-undang.

Fatwa tentang produk halal mempunyai peran yang sangat penting dalam rangka memberikan perlindungan dan ketenangan bagi umat Islam, agar tidak mengonsumsi makanan, minuman, dan obat-obatan serta tidak menggunakan kosmetik yang tidak halal.

Mengonsumsi produk yang halal khususnya makanan halal adalah syarat yang ditetapkan dalam syariat Islam. Karena itu, umat Islam harus memperoleh jaminan agar mereka dapat mengonsumsi makanan yang benar-benar halal. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, terutama yang berkaitan dengan produk makanan persoalan kehalalan dari produk makanan, minuman, kosmetika maupun obat-obatan tidak lagi dipandang secara sederhana. Sekalipun sepintas sesuatu produk berasal dari barang yang suci atau halal tidak tertutup kemungkinan dalam proses pembuatannya atau medianya bercampur atau bersentuhan dengan bahan-bahan yang tidak suci atau haram. Oleh karena itu, perlu adanya penelitian yang seksama oleh lembaga pemeriksa yang memiliki kompetensi dan penetapan kehalalannya dilakukan melalui proses sidang fatwa yang anggotanya terdiri dari orang-orang yang memiliki kompetensi dalam bidang fatwa.

Penetapan kehalalan suatu produk adalah merupakan fatwa, Oleh karena itu, tidak boleh dilakukan oleh sembarang orang melainkan harus dilakukan oleh seorang atau lembaga (institusi) yang memiliki kompetensi untuk itu. Di Indonesia, penetapan kehalalan sesuatu produk dilakukan oleh Komisi Fatwa MUI yang anggotanya terdiri dari para ulama dan mencerminkan perwakilan dari berbagai ormas Islam. Penetapan kehalalan suatu yang dilakukan oleh pihak yang tidak memiliki kompetensi merupakan perbuatan membuat-buat hukum (*tahakkum*) dan hal itu dilarang, sebagaimana yang difirmankan Allah Subhanahu wa Ta'ala berbunyi:

وَلَا تَقُولُوا لِمَا كُنْهتُمْ كَذِبًا هَذَا حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ
لَتَقْتُلُوا عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ إِنَّ الَّذِينَ يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ
لَا يُفْلِحُونَ . د ا نحل ١١٢ ٢

Supaya pemberian fatwa terhadap berbagai masalah yang berkembang di masyarakat termasuk fatwa produk halal dapat lebih baik dan efektif, maka perlu adanya sistem dan prosedur fatwa secara umum serta sistem dan prosedur fatwa produk halal yang tidak hanya berlaku di suatu negara tetapi sistem ini juga berlaku di negara-negara ASEAN.

B. Sistem dan Prosedur Fatwa

Sistem dan prosedur fatwa adalah merupakan manhaj dalam menetapkan fatwa (*manhaj fi itsbat al-fatwa*) yang mampu memberikan jawaban terhadap setiap persoalan yang muncul. Karena itu, pendekatannya harus dilakukan melalui nash qath'i, qauli, dan manhaji. Melalui ketiga pendekatan itu, setiap persoalan yang muncul akan dapat terjawab. Kita tidak mungkin menjawab semua persoalan yang timbul dengan nash karena

nash sifatnya sangat terbatas sedangkan persoalan yang terjadi terus berkembang. Sebagaimana ungkapan para ulama:

لأن النصوص محدودة ولكن الحوادث والنوازل غير محدودة أو
لأن النصوص تنتهي ولكن الحوادث والنوازل لا تنتهي .

Demikian juga tidak mungkin hanya berpegang pada aqwal yang ada di dalam al-kutub al-mu'tabarah karena penulisannya sudah terhenti sejak sekitar seratus tahun yang lalu. Padahal persoalan-persoalan yang timbul terus berlangsung. Persoalan yang berkembang sesungguhnya juga telah direspon melalui aqwal, af'al, dan tasharrufat para ulama terdahulu. Namun, sesudah periode mereka, masalah-masalah baru yang harus direspon terus bermunculan dan berkembang. Adalah tidak mungkin masalah-masalah itu kita biarkan tanpa jawaban dengan alasan tidak ada nash atau tidak ada qaul di dalam al-kutub al mu'tabarah atau karena masalah itu merupakan "*qaulun lam yaqulhu ahadun minas salaf*" (قول لم يقله أحد من السلف) atau "*amalun lam ya'malhu ahadun minas salaf*" (عمل لم يعمله أحد من السلف) atau "*tasharrufun lam yatasharrufu ahadun minas salaf*" (تصرف لم يتصرفه أحد من السلف). Sehingga banyak masalah yang dibiarkan tanpa ada jawaban. Padahal, membiarkan persoalan tanpa jawaban adalah tidak dibenarkan, baik secara i'tiqadi maupun secara syar'i, Oleh karena itu, perlu adanya manhaj yang dijadikan acuan untuk menyelesaikan persoalan-persoalan baru tersebut sehingga tidak terjadi penumpukan masalah yang tidak terjawab.

Selain itu, manhaj ini juga dimaksudkan agar tidak timbul pemberian jawaban tanpa pedoman. Tidak jarang sesuatu masalah dijawab dengan hanya berdalih *lil haajah* atau *lil mashlahah* atau *li maqashid al-syari'ah* dengan tanpa batasan dan patokan (بلا حدود ولا ضوابط). Kelompok yang berpandangan seperti ini dapat dikatakan sebagai kelompok Ifrathi . Sedangkan

kelompok pertama, yaitu kelompok yang tidak mau memberikan jawaban terhadap masalah karena tidak ada nash qath'i atau aqwal dalam al-kutub al-mu'tabarah atau aqwal, af'al serta tasharrufat ulama terdahulu, mereka ini dapat dikatakan sebagai kelompok Tafrithi.

C. Dasar Penetapan Fatwa

Penetapan fatwa didasarkan pada Al Qur'an, As Sunnah/Hadis, Ijma' dan Qiyas. Karena keempat hal tersebut adalah merupakan sumber hukum syara' yang disepakati oleh jumhur ulama. Sedangkan lainnya seperti *al-Istihsan*, *al-Istishlah*, *saddu al-dzari'ah* dan lain sebagainya diperselisihkan keberadaannya sebagai sumber hukum oleh jumhur ulama. Walaupun begitu, dalam pendekatan manhaj khususnya melalui metode *istinbath*, *istihsan*, *istishlah*, dan *saddu al-dzari'ah* dapat dijadikan metode dalam memberikan jawaban terhadap suatu masalah disamping qiyas.

Disepakatinya oleh jumhur ulama untuk menggunakan Al Qur'an, As-Sunnah, Ijma' dan Qiyas didasarkan atas Hadis Mua'dz bin Jabal ketika diutus Rasulullah shallallahu alaihi wasallam untuk menjadi qadhi di Yaman:

فقال له الرسول: كيف تقضى يا معاذ إذا عرض لك قضاء؟ قال: أقضى بكتاب الله. قال: فإن لم تجد في كتاب الله؟ قال: فبسنة رسول الله. قال: فإن لم تجد في سنة رسول الله؟ قال: أجتهد برأيي وآلو. أي لا أقصر في الإجهاد. فضرب رسول الله صلى الله عليه وسلم على صدره، وقال: الحمد لله الذي وفق رسول الله لما يرضى الله ورسوله. (أخرجه أبو داود والترمذي،

Selain itu juga dijelaskan bahwa:

وكان أبو بكر المَدِينِي رضي الله عنه إذا ورد عليه المَخْصُومُ نَظَرَ
فِي كِتَابِ اللَّهِ ، فَإِنْ وَجَدَ فِيهِ مَا يَقْنِي بِهِ قَضَى بِهِ ، وَلَوْ لَمْ يَكُنْ فِي
الْكِتَابِ وَعِلْمٌ عَنِ رَسُولِ اللَّهِ فِي ذَلِكَ الْأَمْرِ سَنَةَ قَضَى بِهَا ، فَإِنْ
أَعْيَاهُ أَنْ يَجِدَ فِي سَنَةِ رَسُولِ اللَّهِ جَمْعَ رُؤُوسِ النَّاسِ وَخِيَارِهِمْ
فَاسْتَشَارَهُمْ ، فَإِنْ أَجْمَعَ رَأْيُهُمْ عَلَى أَمْرٍ قَضَى بِهِ . (أُمُوكَ الْفَقْهُ الْإِسْلَامِي
لِلدَّكْتُورِ وَهْبِ الزَّهَّابِيِّ ج ٢ ٤١٥/١)

Al-Qur'an, As-Sunnah dan Ijma' dianggap sebagai sumber hukum yang berdiri sendiri di dalam menetapkan hukum/syari'ah karena tidak membutuhkan pihak lain dalam menetapkan suatu hukum. Sedangkan qiyas tidak dianggap sebagai sumber hukum yang berdiri sendiri karena membutuhkan kepada sumber hukum yang ada dalam Al- Qur'an, As-Sunnah dan Ijma' dalam menetapkan hukum dan memerlukan untuk mengetahui 'illat hukum asalnya.

D. Metode Penetapan Fatwa

Metode penetapan fatwa yang digunakan oleh Komisi Fatwa MUI dilakukan melalui tiga pendekatan, yaitu Pendekatan Nash Qath'i, Pendekatan Qauli dan Pendekatan Manhaj.

Pendekatan Nash Qoth'i dilakukan dengan berpegang kepada nash Al-Qur'an dan Hadis untuk sesuatu masalah apabila masalah yang ditetapkan terdapat dalam nash Al-Qur'an ataupun Hadis secara jelas. Sedangkan apabila tidak terdapat

dalam nash Al-Qur'an dan hadis maka penjawaban dilakukan dengan pendekatan Qauli dan Manhaj.

Pendekatan Qauli dilakukan apabila jawaban dapat dicukupi oleh pendapat dalam al-kutub al-mu'tabarah dan hanya terdapat satu pendapat (qaul) kecuali jika qaul yang ada dianggap tidak cocok lagi untuk dipegangi karena ta'assur atau ta'adzdzur al-'amal atau shu'ubah al-'amal atau karena illat-nya berubah. Dalam hal ini perlu dilakukan telaah ulang (i'adatun nazhar). Melakukan telaah ulang merupakan kebiasaan para ulama terdahulu, Karena itu mereka tidak terpaku terhadap teks-teks hukum yang ada bila teks-teks tersebut sudah tidak tepat lagi untuk dipegangi. Pendapat seperti itu telah dikemukakan antara lain:

1. Imam Al-Qarafi (dalam kitabnya Al-Furuq):

الجهود على المنقولات أبدا ضلّال في الدين وجهل بمقاصد علماء المسلمين
والسلف الماضين .

2. Imam Syaikh Abdullah Baswedan (dalam Sab'ah Mufidah):

اعلم أنّ أئمتنا الشافعية رضوان الله عليهم لهم اختيارات مخالفة
لمذهب الإمام الشافعي رضي الله عنه اعتمدوا العمل بها لتعسر أو
تعذر العمل بالمذهب وهي كثيرة مشهورة وعند التحقيق فهي غير
خارجة عن مذهبه . وذلك إمّا بالاستنباط أو القياس أو الاختيار
من قاعدة له أو على قول له قديم أو لدليل صحيح لقوله رضي الله
عنه : إذا صحّ الحديث فهو مذهبي .

3. Syaikh Nawawi al-Bantani (dalam Nihayah al-Zain)

ما تقرر من أنه لا بد من تعميم الأصناف هو المعتمد لأن معنى
التخصيص المذكور عند الإمام الشافعي رضي الله عنه إنما تصرف
لهاؤلاء لا لغيرهم ولا لبعضهم فقط بل يجب استيعابه
ولا يخفى ما في هذه من الصعوبة سيما زكاة الفطر والمعنى
عند مالك وأبي حنيفة رضي الله عنهما أن تصرف لهاؤلاء لا
لغيرهم . وهذا يصدق بعدم استيعابهم فيجوز دفعها لصف
منهم ولا يجب تميم . قال ابن عجيل اليماني ثلاث مسائل في
الزكاة نقتي على خلاف المذهب نقل الزكاة ودفع زكاة لواحد
ودفعها إلى صف واحد . قال ولو كان الشافعي حيًا لأفتى بذلك
وأطال بعضهم في الإلتصاف بذلك .

Apabila jawaban tidak dapat dicukupi oleh nash Qoth'i dan pendapat yang ada dalam al-kutub al-tabarah, maka jawaban dilakukan melalui pendekatan manhaji. pendekatan manhaj dilakukan melalui ijtihad jama'i dengan menggunakan metode : *al-jam'u wat taufiq, tarjihi, ilhaqi dan istinbathi*

Dalam masalah yang terjadi khilafiyah di kalangan imam madhazab maka penetapan fatwa didasarkan pada hasil usaha penemuan titik temu diantara pendapat-pendapat madzhab melalui metode al-jam'u wa al-Taufiq

Jika usaha al-jam'u wa al-Taufiq tidak berhasil maka penetapan fatwa dilakukan melalui metode tarjihi, yaitu dengan menggunakan metode muqaran. Memilih pendapat yang paling

rajih merupakan satu keharusan sesuai dengan keterangan yang terdapat dalam kitab *I'ana al-Thalibin* yang berbunyi :

تنبيه : نقل العراقي وابن الصلاح الإجماع على أنه لا يجوز المحكم بخلاف الراجح في المذهب وصرح السبكي بذلك في مواضع من فتاويه وأطال ، وجعل ذلك من الحكم بخلاف ما أنزل الله لأن الله تعالى أوجب على المجتهدين أن يأخذوا بالراجح ، وأوجب على غيرهم تقليدهم فيما يجب عليهم العمل به .

Membiarkan masyarakat untuk memilih sendiri adalah sangat berbahaya karena hal itu berarti membiarkan masyarakat untuk memilih salah satu qaul tanpa prosedur, tanpa batasan dan patokan (**بدون حدود ولا ضوابط**). Oleh karena itu, menjadi kewajiban lembaga fatwa yang memiliki kompetensi untuk memilih qaul yang rajah untuk dijadikan pedoman bagi masyarakat.

Ketika satu masalah atau satu kasus belum ada qaul yang menjelaskan secara persis dalam al-kutub al-mu'tabarah namun terdapat padanannya dari masalah tersebut, maka penjawabannya dilakukan melalui metode ilhaqi, yaitu menyamakan suatu masalah yang terjadi dengan kasus padanannya dalam al-kutub al-mu'tabarah. Hal ini sesuai dengan keterangan yang ada dalam *syarhu al-Faraidh al-Bahiyyah* yang berbunyi:

وقال الامام عبد الرحمن بن زياد نقلا عن الشيخ زين الدين العراقي رحمه الله : إلحاق المسائل بنظائرها أولى من اختراع حكم لها مستقل .

Metode Istimbath dilakukan ketika tidak bisa dilakukan dengan metode: ilhaqi karena tidak ada mulhaq bih dalam kutub al-mu'tabar. Istimbath dilakukan melakukan metode qiyasi, Istishlahi, istihsani dan sadd al-dzari'ah (قياسي، استصلاح، استحسان، وسد الذريعة) secara umum penetapan fatwa harus pula memperhatikan kemaslahatan umum (mashalih 'ammah) dan maqashid al-syari'ah.

E. Proses Penetapan Fatwa Produk Halal Sejak Auditing Sampai Dengan Sertifikasi Halal

Proses, prosedur dan mekanisme penetapan fatwa produk Halal pada prinsipnya sama dengan penetapan fatwa pada umumnya. Perbedaananya terletak pada bahwa rapat penetapan fatwa dilakukan bersama antara Komisi Fatwa dengan lembaga pemeriksa yang dalam hal ini LP.POM MUI. Lembaga pemeriksa terlebih dahulu melakukan penelitian dan audit ke pabrik (perusahaan) yang telah mengajukan permohonan sertifikat halal. Hasil audit setelah dibahas di lembaga pemeriksa dituangkan dalam "Laporan Hasil Auditing" yang selanjutnya dibawa ke dalam rapat Komisi Fatwa.

Untuk lebih jelasnya, prosedur dan mekanisme penetapan fatwa produk halal tersebut, secara singkat dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. MUI memberikan pembekalan pengetahuan kepada para auditor lembaga pemeriksaan tentang benda-benda haram menurut syari'at Islam, dalam hal ini benda haram *li-dzatihi* dan haram *li-ghairihi* yang karena cara penanganannya tidak sejalan dengan syari'at Islam. Dengan arti kata, para auditor harus mempunyai pengetahuan memadai tentang benda-benda haram

tersebut. Di samping itu, para auditor pun diingatkan bahwa apa yang mereka kerjakan itu merupakan tugas dan tanggungjawab agama yang kelak akan dipertanggungjawabkan kepada Allah.

2. Para auditor melakukan penelitian dan audit ke pabrik-pabrik (perusahaan) yang meminta sertifikasi halal. Pemeriksaan yang dilakukan meliputi:
 - a. Pemeriksaan secara seksama terhadap bahan-bahan produk, baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong.
 - b. Pemeriksaan terhadap bukti-bukti pembelian bahan produk.
 - c. Cara pemotongan hewan untuk produk hewani atau mengandung unsur hewani.
3. Bahan-bahan tersebut kemudian diperiksa secara teliti, dan tidak jarang menggunakan laboratorium, terutama bahan-bahan yang dicurigai sebagai benda haram atau mengandung benda haram (najis), terutama babi dan alkohol, untuk mendapat kepastian.
4. Pemeriksaan terhadap suatu perusahaan tidak jarang dilakukan lebih dari satu kali; dan tidak jarang pula para auditor menyarankan bahkan mengharuskan agar mengganti suatu bahan yang dicurigai atau diduga mengandung bahan yang haram (najis) dengan bahan yang diyakini kehalalannya atau sudah bersertifikat halal dari MUI atau dari lembaga lain yang dipandang berkompeten, jika perusahaan tersebut tetap menginginkan mendapat sertifikat halal dari MUI.

5. Hasil pemeriksaan dan audit lembaga pemeriksa tersebut kemudian dituangkan dalam sebuah "Laporan Hasil Auditing"; dan kemudian "Laporan Hasil Auditing" itu diajukan ke Komisi Fatwa MUI untuk dibahas dalam rapat.
6. Dalam rapat Komisi Fatwa, direktur lembaga pemeriksa menyampaikan dan menjelaskan isi "Laporan Hasil Auditing", dan kemudian dibahas secara teliti dan mendalam oleh peserta rapat Komisi.
7. Suatu produk yang masih mengandung bahan yang diragukan kehalalannya atau terdapat bukti-bukti pembelian bahan produk yang dipandang tidak transparan oleh rapat Komisi, dikembalikan kepada lembaga pemeriksa untuk dilakukan penelitian atau auditing ulang ke perusahaan bersangkutan.
8. Produk yang telah diyakini kehalalannya oleh rapat Komisi, diputuskan fatwa halalnya oleh rapat Komisi.
9. Hasil rapat Komisi tersebut kemudian dituangkan dalam Surat. Keputusan Fatwa Produk Halal yang ditandatangani oleh Ketua dan Sekretaris Komisi Fatwa. Selanjutnya diterbitkan Sertifikat Halal yang ditandatangani oleh Ketua Komisi Fatwa, Direktur lembaga pemeriksa (LP.POM MUI), dan Ketua Umum MUI.

F. Masalah-Masalah Krusial Dalam Penetapan Fatwa Produk Halal

Dalam penetapan fatwa produk halal, sering ditemui berbagai masalah baik yang menyangkut penetapan produk itu

sendiri maupun dalam kaitan dengan penetapan fatwa produk halal secara umum. Penyelesaian yang dilakukan menggunakan metode penetapan fatwa yang menjadi sistem dan prosedur fatwa atau melalui berbagai ketentuan dan kebijakan yang harus diambil sehingga berbagai masalah krusial dapat diatasi dengan sebaik-baiknya. Masalah-masalah krusial yang ditemui oleh Komisi Fatwa MUI antara lain meliputi:

1. Masalah-masalah yang batasannya belum jelas menurut nash yang ada seperti masalah khamr. Dalam hadis hanya dijelaskan bahwa khamar itu adalah sesuatu yang memabukkan dan setiap yang memabukkan adalah haram. Meminum khamar baik sedikit maupun banyak adalah haram. Tetapi tidak dijelaskan secara lebih rinci apa khamar itu dan bagaimana hubungannya dengan alkohol. Padahal, semua minuman perasan adalah mengandung alkohol sehingga perlu dijelaskan lebih lanjut tentang minuman yang beralkohol seperti apa yang dinyatakan khamar dan diharamkan itu. Komisi Fatwa MUI telah mengambil kesimpulan bahwa minuman yang termasuk dalam kategori khamar adalah minuman yang mengandung etanol (C_2H_5OH) minimal 1%. Namun minuman yang mengandung etanol dibawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram juga. Atas dasar saddu al-dzari'ah (preventif) untuk mencegah terjadinya ketergantungan kepada sipeminumnya secara terus menerus walaupun kadarnya hanya di bawah 1%.
2. Adanya perbedaan pendapat diantara para imam tentang sesuatu masalah sehingga harus memilih salah satu pendapat yang dijadikan standard. Dalam hal ini, maka penyelesaiannya dilakukan dengan menggunakan metode penetapan fatwa, yaitu dengan melakukan tarjih terhadap berbagai pendapat yang ada dan memilih salah

satu pendapat untuk dijadikan standar. Sebagai contoh tentang najis dan tidaknya khamar serta masalah istihalah seperti berubahnya khamar menjadi cuka melalui rekayasa. Komisi Fatwa MUI memilih najisnya khamar sesuai dengan pendapat yang dipegangi oleh jumhur fuqaha dan memilih pendapat halalnya khamar yang berubah menjadi cuka, baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa.

3. Adanya isu yang menginginkan agar pegakuan halal sesuatu produk dilakukan oleh produsen dengan disertai tanggungjawab yang diberikan atas spesifikasi dari produksinya itu sehingga pernyataan halal atau haram produk tersebut diberikan kepada produsen itu sendiri pendapat seperti itu tidak dapat diterima oleh Komisi Fatwa MUI karena halal dan haram merupakan masalah hukum dan yang memberikan pernyataan halal dan haram merupakan masalah hukum dan yang memberikan pernyataan kehalalan atau keharaman suatu produk hanyalah institusi yang memiliki kompetensi untuk itu dan dalam hal ini adalah Komisi Fatwa MUI. sedangkan pernyataan yang diberikan oleh seseorang atau institusi yang tidak memiliki kompetensi adalah membuat-buat hukum (tahakkum).
4. Adanya pendapat sementara pihak yang menganggap cukup dengan diterbitkannya sertifikat untuk sesuatu produk dan tidak perlu adanya tanda halal atau label halal bagi sesuatu produk. Pendapat seperti itu sama sekali tidak tepat karena sertifikat hanya merupakan selembar kertas sehingga tidak dapat terbaca oleh seluruh konsumen. Oleh karena itu, konsumen dalam hal ini umat Islam tidak merasa terlindungi tanpa adanya label atau tanda halal bagi suatu produk yang mudah dibaca oleh setiap konsumen. Label atau tanda halal itu harus

seragam bagi semua produk dan produk yang boleh memasang label adalah produk yang sudah memperoleh sertifikat halal.

5. Adanya pendapat yang menyatakan bahwa yang diperlukan itu bukan sertifikat halal melainkan sertifikat haram, sehingga produk yang tidak diberi sertifikat haram berarti produk tersebut adalah halal. Pendapat seperti ini tidak dapat diterima karena yang diperintah untuk dikonsumsi oleh nash adalah makanan yang halal. Makanan yang halal baru dapat diketahui setelah dilakukan penelitian dan pemberian fatwa tentang kehalalannya lebih-lebih pada saat sekarang ini ketika perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sedemikian maju sehingga suatu produk yang berasal dari barang yang suci atau halal tidak tertutup kemungkinan dalam proses pembuatannya atau medianya bercampur atau bersentuhan dengan bahan-bahan yang tidak suci atau haram. Selain itu, pemberian sertifikat haram mengandung pengertian bahwa produk yang lainnya adalah halal dan itu tidak dapat dibenarkan karena belum melalui proses penelitian.
6. Pengawasan dan law enforcement merupakan bagian terpenting dalam memberikan jaminan produk halal kepada masyarakat. Tanpa adanya pengawasan dan law enforcement tidak jarang terjadi pencantuman tanda halal terhadap produk yang sesungguhnya belum pernah memperoleh sertifikat halal dan lembaga yang berwenang dan belum pernah dilakukan audit dan ditetapkan fatwa kehalalannya oleh lembaga yang memiliki kompetensi. Oleh karena itu, pengawasan dan penindakan terhadap para pelanggar harus ditegakkan supaya konsumen menjadi terlindungi dan memberikan kepercayaan

terhadap sertifikat halal dan tanda halal karena keduanya telah memberikan jaminan kepada para konsumen.

7. Sertifikat halal luar negeri merupakan salah satu masalah krusial yang harus memperoleh perhatian, Karena di satu sisi, sertifikat halal luar negeri harus dijaga eksistensinya sebagai tanda jaminan bagi suatu produk halal. Tetapi disisi lain, masih menjadi pertanyaan apakah sertifikasi halal itu dilakukan oleh lembaga yang memiliki kompetensi untuk itu dan dilakukan melalui audit halal terlebih dahulu dan ditetapkan fatwanya oleh lembaga yang memiliki kompetensi untuk itu dan anggotanya terdiri dari orang-orang yang memiliki kompetensi untuk menetapkan suatu fatwa serta menggunakan manhaj dan metode penetapan fatwa yang dijadikan pegangan dalam menetapkan fatwa di Indonesia. Oleh karena itu, Komisi Fatwa MUI menetapkan untuk melakukan penelitian kembali terhadap sertifikat halal luar negeri dan melakukan seleksi terhadap sertifikat yang dapat diterima atau ditolak di Indonesia.

G. Penutup

Dan uraian yang telah kami kemukakan diatas, dapat disimpulkan bahwa sudah saatnya dewasa ini harus ada sistem dan prosedur fatwa secara umum serta sistem dan prosedur fatwa produk halal yang berlaku untuk seluruh dunia khususnya untuk negara-negara Asean. Hal ini menjadi penting agar masing-masing sertifikat dan setiap negara dapat diterima oleh negara yang lain karena penetapan halal atau haramnya didasarkan atas sistem dan prosedur yang sama serta metode penetapannya pun dilakukan dengan cara yang sama. Pertemuan kali ini dirasakan begitu penting karena pertemuan ini merupakan awal ke arah terwujudnya upaya untuk menyamakan sistem dan prosedur penetapan fatwa.

D. NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

PENDAHULUAN

- Lembaga Mengeluarkan Permit Import Halal adalah agensi yang di amanahkan untuk menangani masalah permakanan halal di Negara Brunei Darussalam berdasarkan Akta Daging Halal Penggal 183 dan Aturan-Aturan Daging Halal 1999.
- Sebelumnya Lembaga ini dikenali dengan Badan Pengeluar Permit Import Halal yang ditubuhkan pada 13hb Oktober 1997.
- Penubuhan Lembaga ini adalah berdasarkan Titah Ke bawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Baginda Sultan Dan Yang Di Pertuan Negara Brunei Darussalam pada 15hb Julai 1997, yang antara lain petikan titah itu menyebutkan.

Dalam konteks ini sudah tiba masanya bagi pihak-pihak berkenaan dalam kerajaan untuk mengkaji kemungkinan bagi mengadakan satu badan atau seumpamanya selaku pihak yang mengawal halal haram bahan-bahan makanan dan minuman, termasuk segala jenis daging serta lain-lain barang gunaan dinegara ini.

SENARAI AHLI JAWATANKUASA LEMBAGA MENGE- LUARKAN PERMIT IMPORT HALAL

1. Yang Mulia Pengawal Kastam dan Eksais DiRaja Brunei -
Pengerusi
2. Yang Mulia Pengarah Hal Ehwal Syariah atau wakilnya -
Ahli

3. Yang Mulia Pengarah Pertanian atau wakilnya - Ahli
4. Yang Mulia Ketua Pengarah Perubatan atau wakilnya - Ahli
5. Yang Mulia Setiausaha Majlis Ugama Islam atau wakilnya - Ahli
6. Yang Mulia Setiausaha Lembaga Mengeluarkan Permit Import Halal —Urusetia.

HURAIAN TUGAS DAN BIDANG KUASANYA

1. Jawatankuasa Lembaga Mengeluarkan Permit Import Halal akan mengadakan mesyuarat setelah menerima permohonan Permit Import Halal dengan mengambil kira perkara-perkara berikut:
 - a. Daging yang hendak diimport atau hendak dibekalkan kepada orang ramai di Negara Brunei Darussalam telah diperiksa oleh Jawatankuasa Pemeriksa Pusat Penyembelihan Binatang dan telah disahkan Halal untuk dimakan oleh orang-orang Islam oleh Jawatankuasa tersebut.
 - b. Daging hendaklah hanya diimport oleh seseorang yang memegang Permit Import Halal.
 - c. Lembaga hendaklah memastikan bahawa hanya jumlah daging yang diperlukan sahaja yang diimport dengan mengambil kira jumlah daging keluaran tempatan
 - d. Lembaga hendaklah memastikan bahawa daging hanya diimport dari negara-negara dimana binatang-binatang adalah bebas dari penyakit-penyakit berbahaya dan berjangkit.
 - e. Lembaga akan memastikan bahawa daging halal yang akan diimport dan dibekalkan hanya diberi kepada orang-orang yang memiliki kemudahan penyimpanan yang bersih dan mencukupi.
 - f. Pengimport-pengimport daging halal hendaklah orang-orang yang beragama Islam.

2. Jika pusat penyembelihan tersebut tidak termasuk dalam senarai yang diiktiraf oleh Majlis, Lembaga akan mengemukakan permohonan itu kepada Setiausaha Majlis yang akan, atas arahan Yang Di Pertua Majlis Ugama Islam akan meminta Jawatankuasa Pemeriksa untuk memeriksa pusat penyembelihan tersebut dan mengemukakan laporannya kepada Majlis untuk keputusan muktamad mengenainya.
3. Jawatankuasa Lembaga Mengeluarkan Permit Import Halal juga akan meluluskan sembarang permohonan bagi mendapatkan Lesen Membekal Daging Halal Tempatan dengan mengambil kira perkara-perkara berikut -
 - a. Lembaga hendaklah mengesahkan maklumat yang diberikan oleh pemohon dan memuaskan hati Lembaga mengenai bangunan dan kesesuaian pemohon.
 - b. Sebelum daging tempatan dijual dipasaran, Pegawai dan Kementerian Kesihatan yang diberi kuasa hendaklah memeriksa daging tersebut dan mengesahkannya sesuai untuk dimakan oleh manusia.
 - c. Lembaga hendaklah memastikan bahawa daging halal yang dibekalkan hanya oleh orang-orang yang memiliki kemudahan-kemudahan penyimpanan yang bersih dan mencukupi.
 - d. Daging halal hendaklah disimpan berasingan daripada daging tidak halal pada setiap masa, disetiap pusat penyembelihan, tempat penyimpanan, membungkus, ketika ia diangkat, diimport dan dijual.
 - e. Pembekal-pembekal daging halal tempatan hendaklah orang-orang yang beragama Islam.

SENARAI AHLI JAWATANKUASA PEMERIKSA PUSAT PENYEMBELIHAN BINATANG

1. Yang Mulia Pengarah Hal Ehwal Syariah - Pengurusi
2. Yang Mulia Timbalan Mufti atau wakilnya - Ahli
3. Yang Mulia Pengarah Pertanian atau wakilnya - Ahli
4. Yang Mulia Setiausaha Majlis Ugama Islam atau wakilnya - Ahli
5. Yang Mulia Setiausaha Lembaga Permit Import Halal — Urusetia.

HURAIAN TUGAS DAN BIDANG KUASANYA

1. Jika pusat penyembelihan tersebut tidak termasuk dalam senarai yang diiktiraf oleh Majlis Ugama Islam Brunei, Lembaga hendaklah mengemukakan permohonan tersebut kepada Setiausaha Majlis Ugama Islam Brunei dan Yang Di Pertua Majlis Ugama Islam akan mengarahkan kepada Jawatankuasa Pemeriksa untuk memeriksa pusat penyembelihan tersebut, dan segala perbelanjaan yang berbangkit dan pemeriksaan tersebut akan ditanggung oleh pemohon.
2. Perbelanjaan yang dimaksudkan ialah:
 - a. Tiket penerbangan pergi dan balik ke pusat penyembelihan yang dipohonkan.
 - b. Kemudahan tempat tinggal.
 - c. Kenderaan dari tempat tinggal ke pusat penyembelihan
 - d. Elaun sara hidup sebagaimana yang telah ditetapkan bagi pegawai-pegawai yang bertugas diluar negeri.
3. Jawatankuasa Pemeriksa akan memastikan bahawa penyembelih-penyembelih di pusat penyembelihan di luar negeri terdiri daripada orang-orang yang beragama Islam,

dibenarkan oleh undang-undang negara itu untuk menyembelih binatang menurut hukum Syara'.

4. Jawatankuasa Pemeriksa akan memastikan bahawa sekurang-kurangnya dua orang pekerja tetap beragama Islam disetiap pusat penyembelihan yang diperiksa, yang mana mereka ini akan sentiasa hadir semasa penyembelihan binatang, pembungkusan, pengangkutan dan pengangkatan daging tersebut.
5. Jawatankuasa Pemeriksa akan memastikan bahawa binatang-binatang tersebut mestilah hidup dalam keadaan biasa (hayat mustaqirrah) ketika disembelih.
6. Jawatankuasa Pemeriksa akan memastikan Halqum (saluran pernafasan) dan mari' (saluran makan dan minum) mestilah dipotong mengikut hukum Syara'.
7. Jawatankuasa Pemeriksa akan memastikan alat yang dipakai untuk menyembelih mestilah dan jenis yang bagus dan tajam, bukan dibuat daripada tulang, kuku jari tangan, kuku jari kaki atau gigi.
8. Jawatankuasa Pemeriksa akan memastikan penyembelih mestilah melafazkan kalimah "Bismillah" semasa menyembelih binatang sembelih.
9. Jawatankuasa Pemeriksa akan memastikan penyembelihan mestilah dilakukan sekali sahaja dan alat yang dipakai untuk menyembelih itu mesti jangan diangkat daripada leher binatang tersebut semasa proses penyembelihan.
10. Jawatankuasa Pemeriksa akan memastikan jika cara stunning digunakan semasa proses penyembelihan tatacara-tatacara seperti berikut mestilah dipenuhi:

- a. Stunning itu akan mengakibatkan binatang itu pengsan untuk sementara waktu sahaja.
 - b. Alat stunner adalah daripada jenis yang tidak menembusi atau memecahkan kepala binatang tersebut.
 - c. Alat stunner itu mestilah mengakibatkan kerosakkan otak kekal meningkatkan kematian atau kecacatan badan kepada binatang itu.
11. Jawatankuasa Pemeriksa akan memastikan daging halal tidak bercampur dengan daging yang tidak halal pada sebarang peringkat.
 12. Jawatankuasa Pemeriksa akan mengemukakan laporan pemeriksaannya keatas pusat-pusat penyembelihan tersebut kepada Majlis Ugama Islam dan Majlis Ugama Islam memutuskan bahawa daging tersebut adalah halal dan sesuai untuk diimport.
 13. Jawatankuasa Pemeriksa juga mempunyai kuasa untuk memeriksa mana-mana pusat penyembelihan yang diiktiraf oleh Majlis Ugama Islam Brunei pada bila-bila masa.

Note:

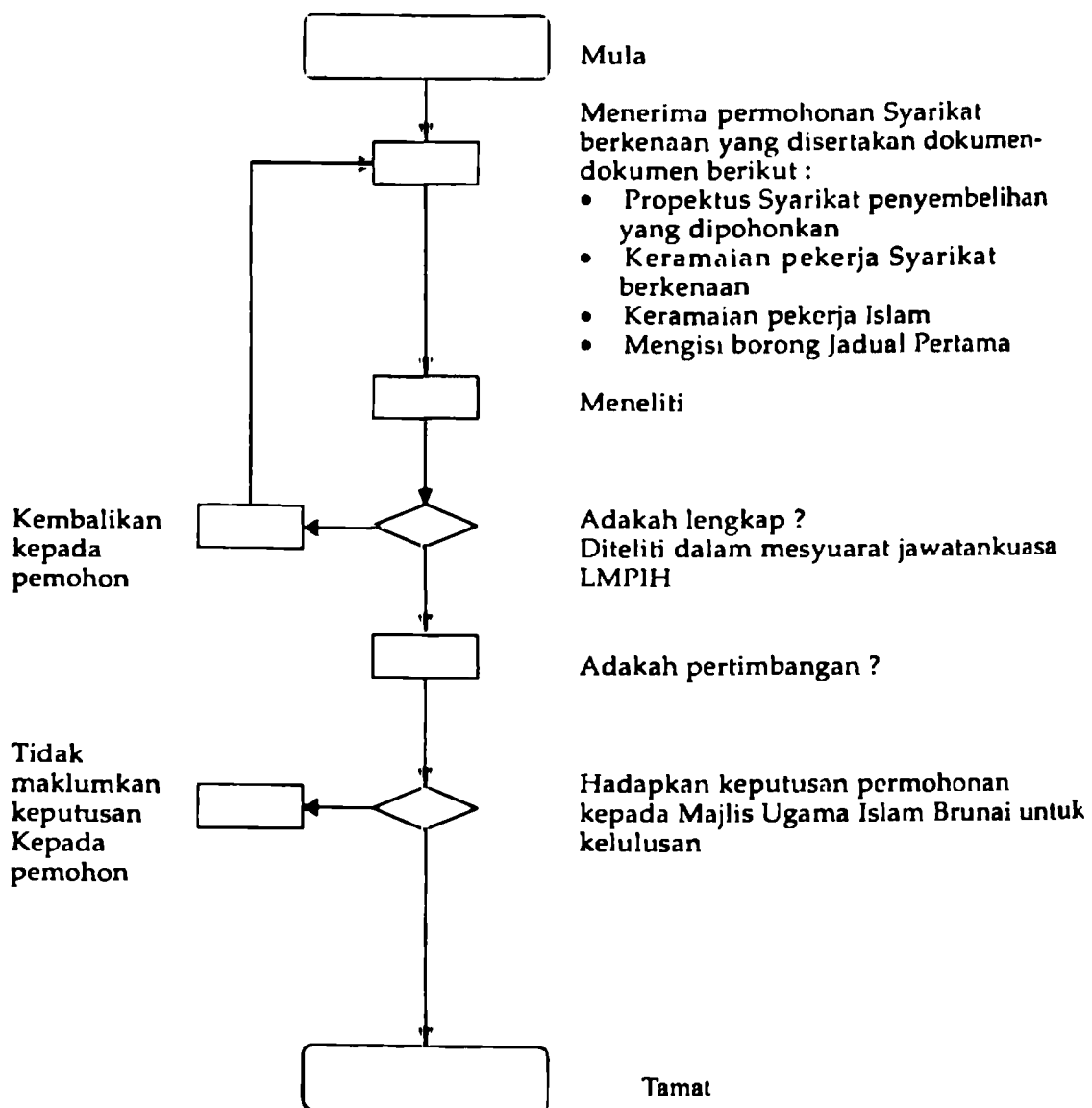
Majlis Ugama Islam Brunei dalam mesyuaratnya kali ketujuh tahun 1416/ 1995 yang berlangsung pada hari Sabtu 3hb. Safar. 1416 bersamaan 1hb. Julai. 1995 telah mengambil keputusan penggunaan *stunning* untuk Negara Brunei Darussalam ditiadakan, kerana maksud stunning itu ialah memengsankan binatang sebelum disembelih, yang mana perkara ini tidaklah ada disyaratkan di dalam syarak. Adalah lebih selamat jika binatang sembelihan itu disembelih hidup-hidup tanpa stunning kerana adalah dikhuatiri binatang sembelihan itu akan mati semasa dijalankan *stunning*.

1. CARTA ALIRAN KERJA

FUNGSI 1 MENGAWAL KEMASUKKAN DAGING DARI LUAR NEGERI

CARTA ALIRAN KERJA

**Menimbang permohonan syarikat oleh Setiausaha Lembaga
Mengeluarkan Permit Import Halal**





JADUAL PERTAMA
FIRST SCHEDULE

KERAJAAN NEGARA BRUNEI DARUSSALAM
BRUNEI DARUSSALAM GOVERNMENT

KAWALAN DAGING IMPORT
CONTROL IMPORTED MEAT

Pengerusi
the chairman
Lembaga Mengeluarkan Permit Import/permis
Board for Issuing Halal Import Permits
NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

Saya/kami.....
We

Alamat.....
address

mohon mendapatkan Permit Import Halal untuk mengimport daging daripada
apply for Halal Permit to Import halal meat from

.....(nyatakan nama pusat penyembelihan)
(specify slaughtering centre)

seperti disebutkan dibawah ini
as mention below

KETERANGAN MENGENAI DAGING DESCRIPTION OF MEAT	JUMLAH (KG) QUALITY (KG)	NILAI DALAM MATAWANG BRUNEI VALUE IN BRUNEI DOLLARS	NEGARA ASAL COUNTRY OF ORIGIN	CATATAN REMARKS

PENGISYTIHARAN
DECLARATION

Saya/kami, adalah dengan ini mengisytiharkan bahwa perkara yang tersebut diatas mengenai dengan daging
We, hereby declare that the above is the true and correct statement of the local halal meat We wish to supply to the
halal tempatan yang saya/kami ingin bekalkan kepada orang ramai di dalam Negara Brunei Darussalam adalah benar
public in Brunei Darussalam.
dan betul.

Tanah :

Date

Tempat :

Place

Pemohon/Pemohon-Pemohon
Applicant/Applicants

[UNTUK KEGUNAAN LEMBAGA MEKELUARKAN PERMIT IMPORT HALAL SAHAJA]
[FOR USE OF THE BOARD FOR ISSUING HALAL IMPORT PERMITS ONLY]

LESEN
LICENCE

Pemohon/Pemohon-pemohon seperti nama yang tersebut di atas adalah dengan ini dibenarkan untuk
The above named applicant/applicants is/are hereby authorised to supply local halal meat detailed in the above

mengimport daging halal seperti yang dinyatakan di atas daripada negara yang disebutkan. Permit Import Halal ini
statement from the country specified This Halal Import Permit
sah sehingga tempoh
is valid for a period of

Tanah : [H]

Date

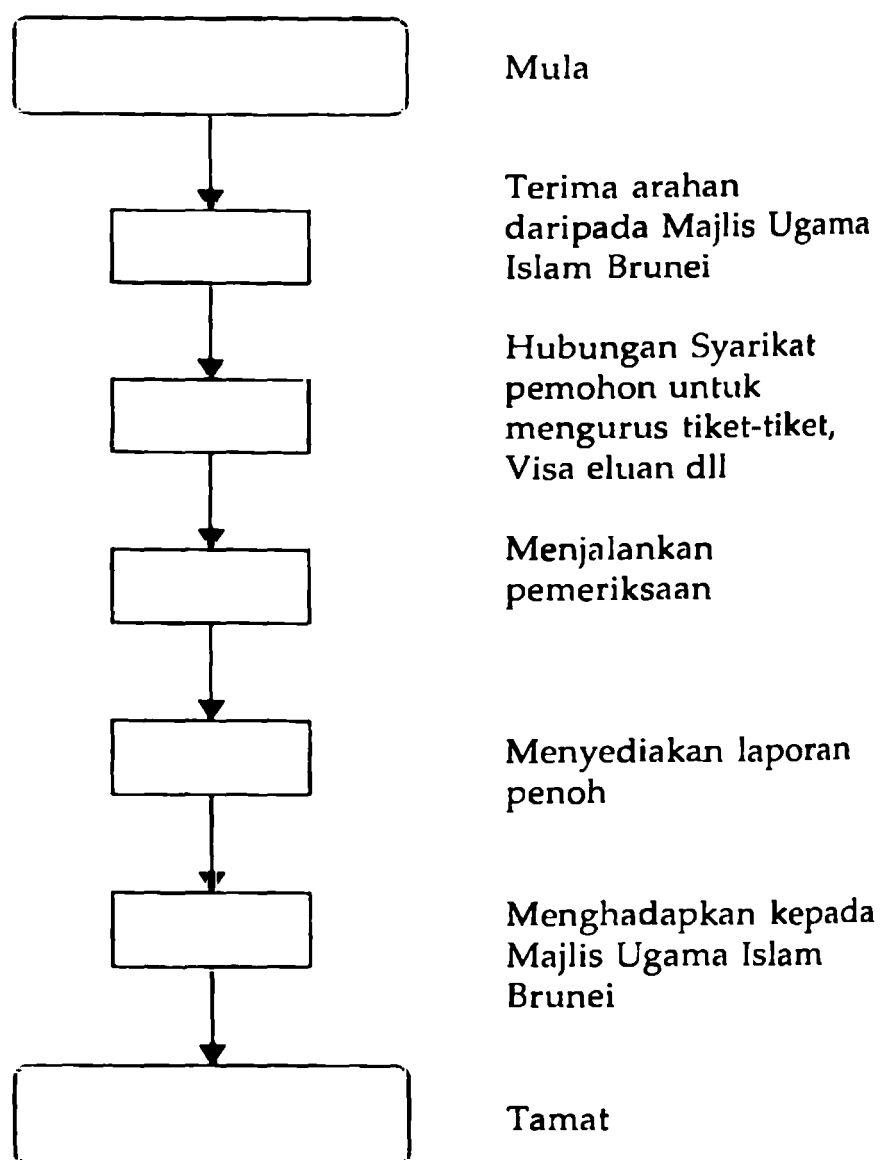
..... [M]

PENGEMULSI
CHAIRMAN
LEMBAGA MENKELUARKAN
BOARD FOR ISSUING
PERMIT IMPORT HALAL
HALAL IMPORT PERMIT
NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

FUNGSI 1

MENGAWAL KEMASUKKAN DAGING DARI LUAR NEGERI

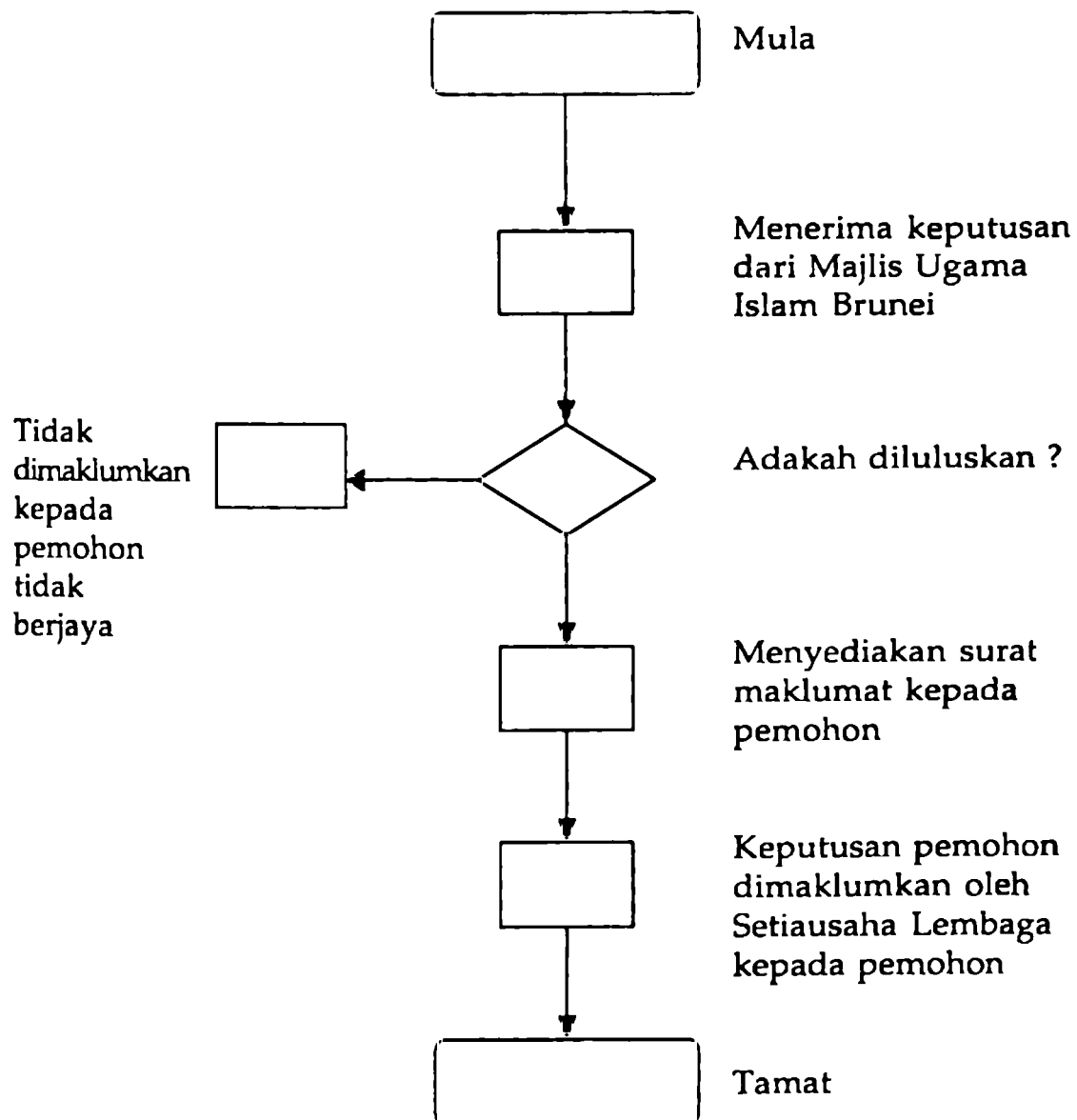
CARTA ALIRAN KERJA
Memeriksa Pusat Penyembelihan Luar Negeri



FUNGSI 1

MENGAWAL KEMASUKKAN DAGING DARI LUAR NEGERI

CARTA ALIRAN KERJA
Memaklumkan keputusan permohonan

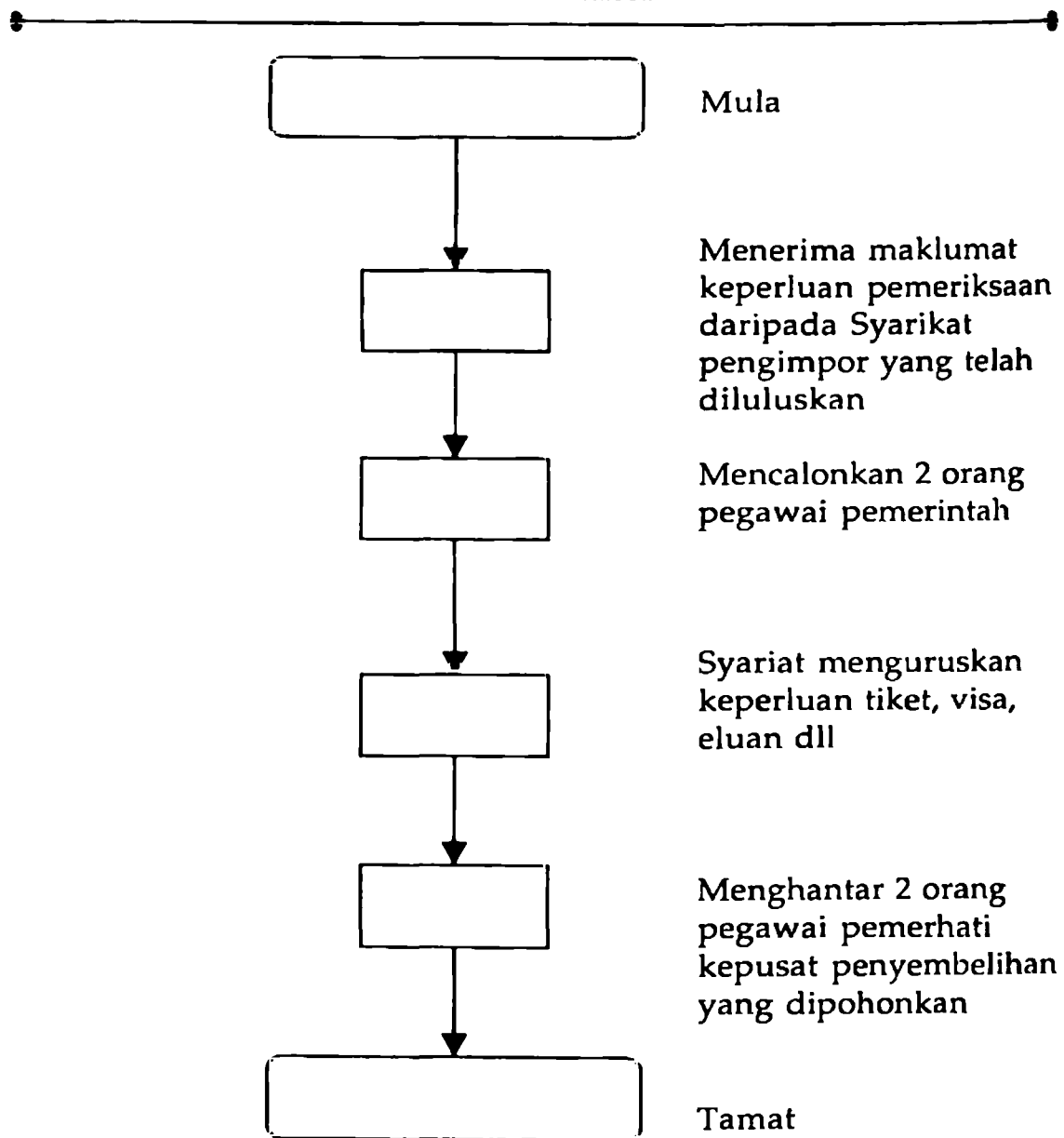


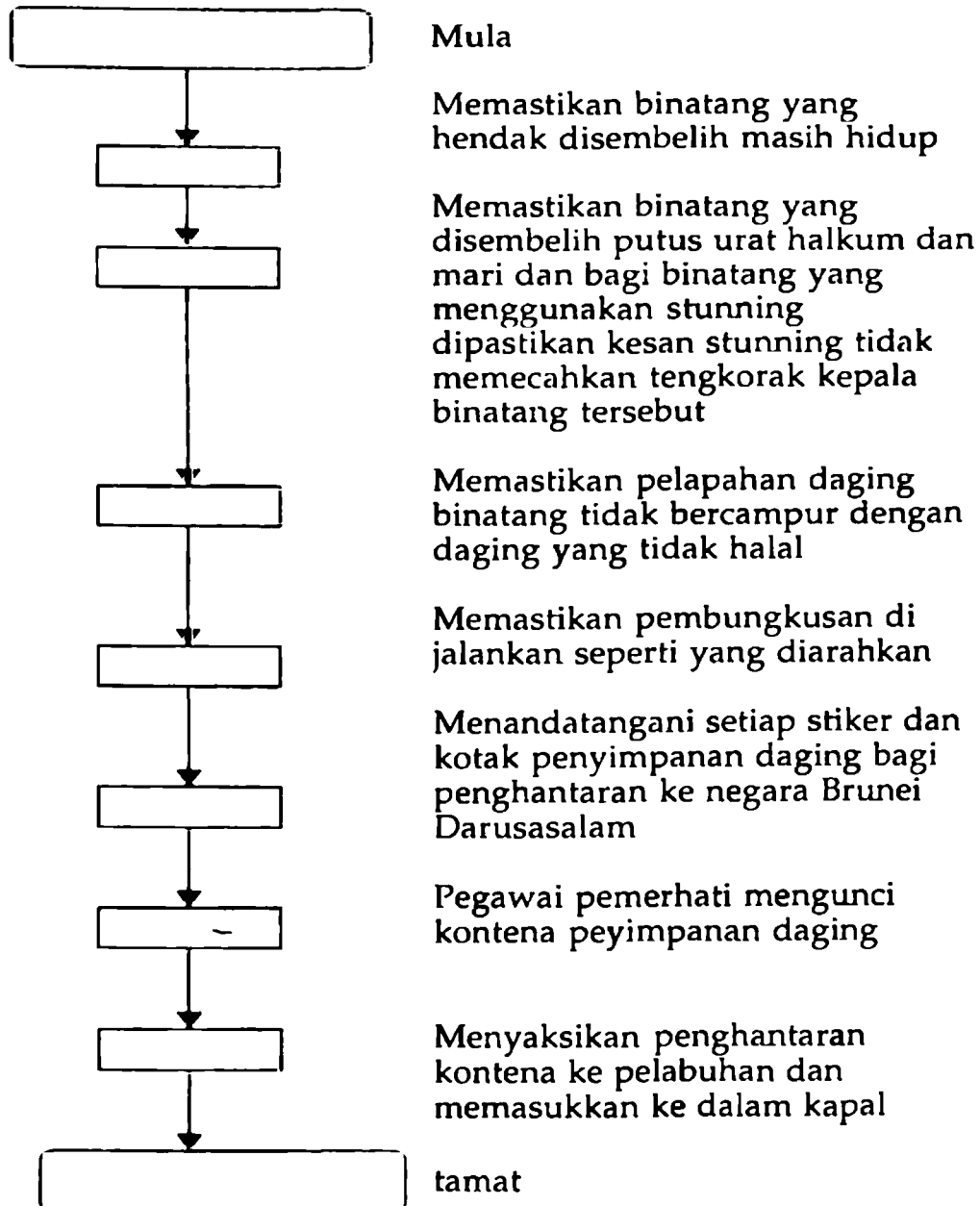
FUNGSI 1

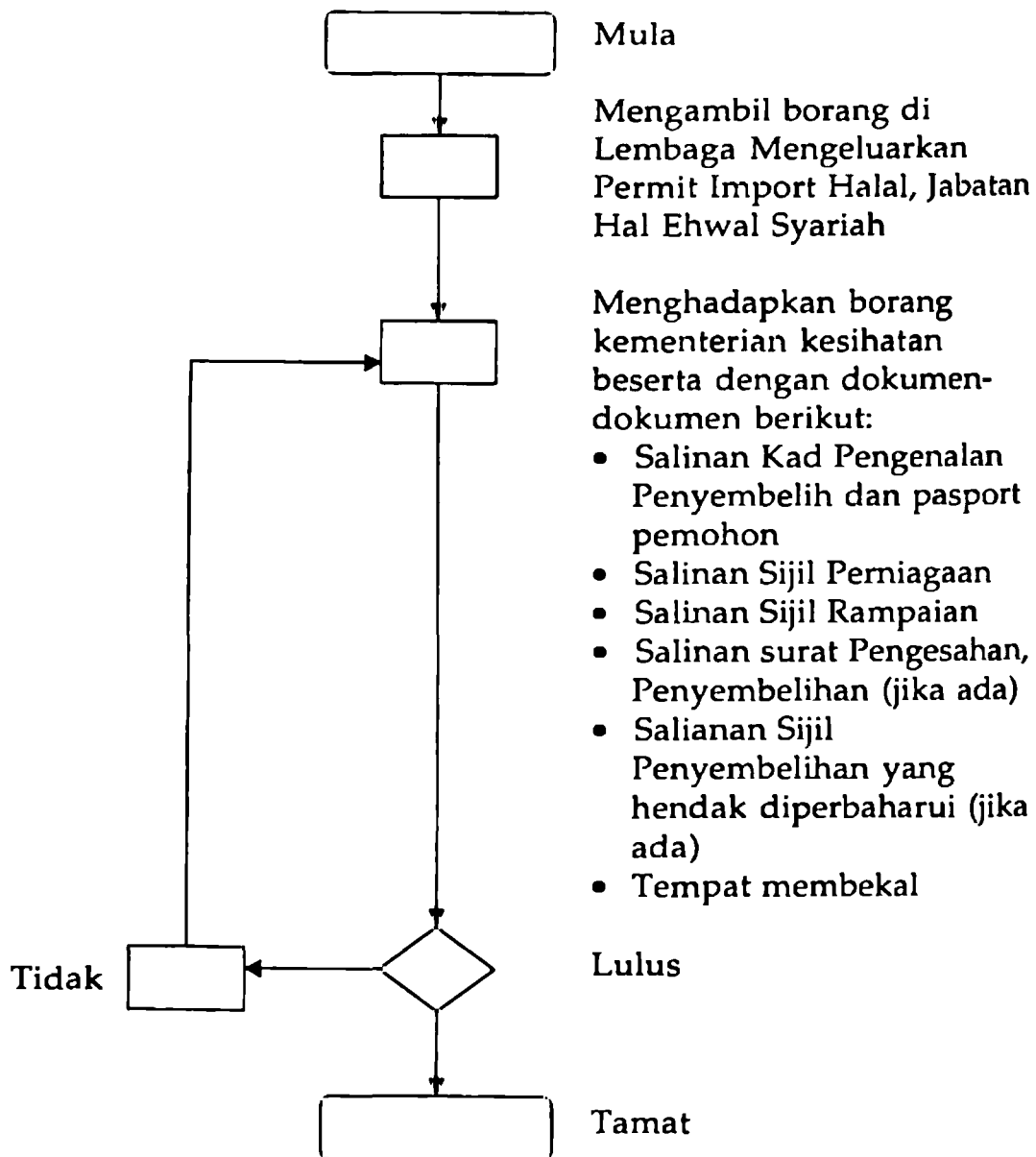
MENGAWAL KEMASUKKAN DAGING DARI LUAR NEGERI

CARTA ALIRAN KERJA

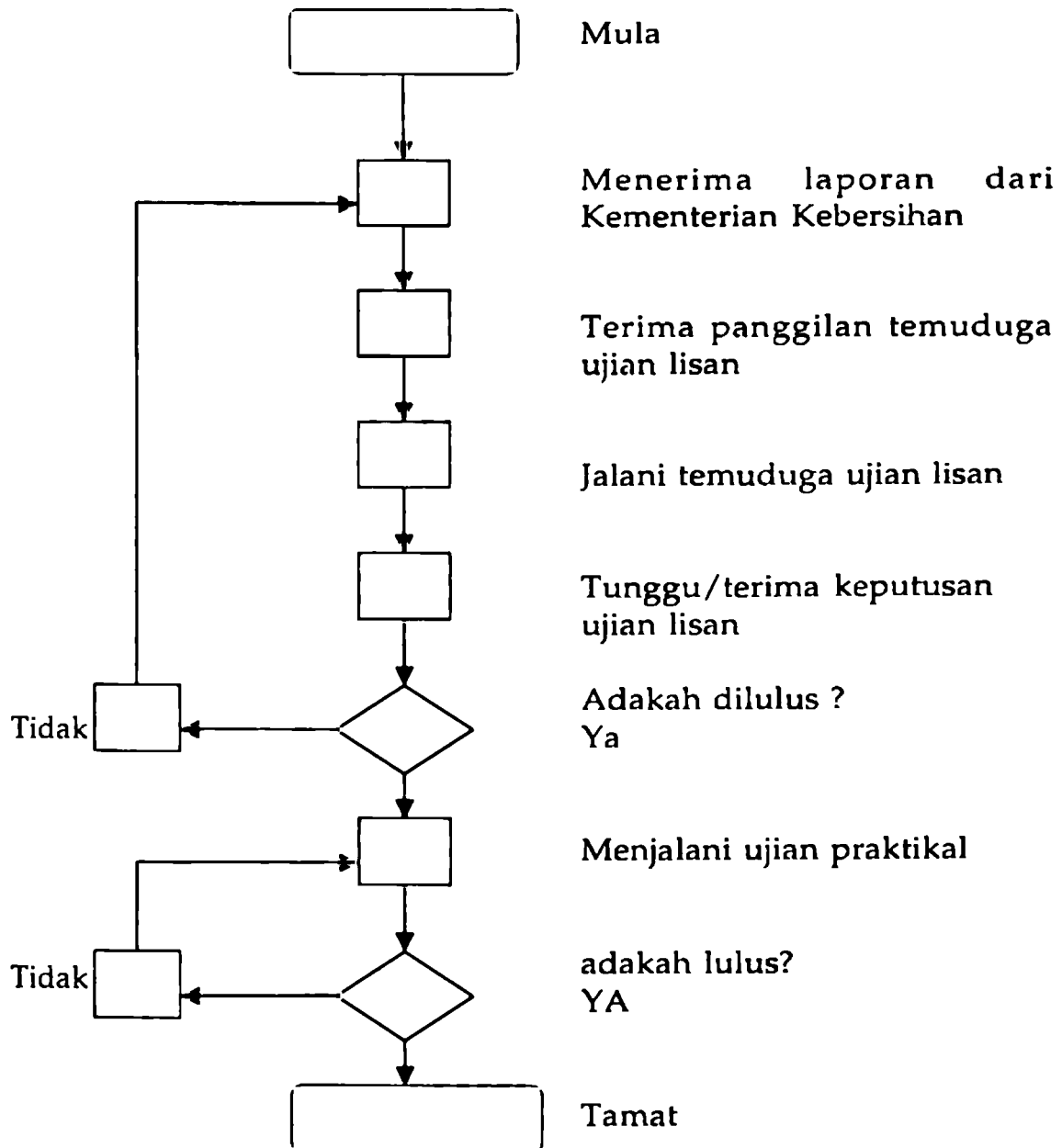
Memastikan penghantaran 2 orang Pegawai Pemerhati ke Pusat Penyembelihan yang telah diiktiraf oleh Majlis Ugama Islam Brunei



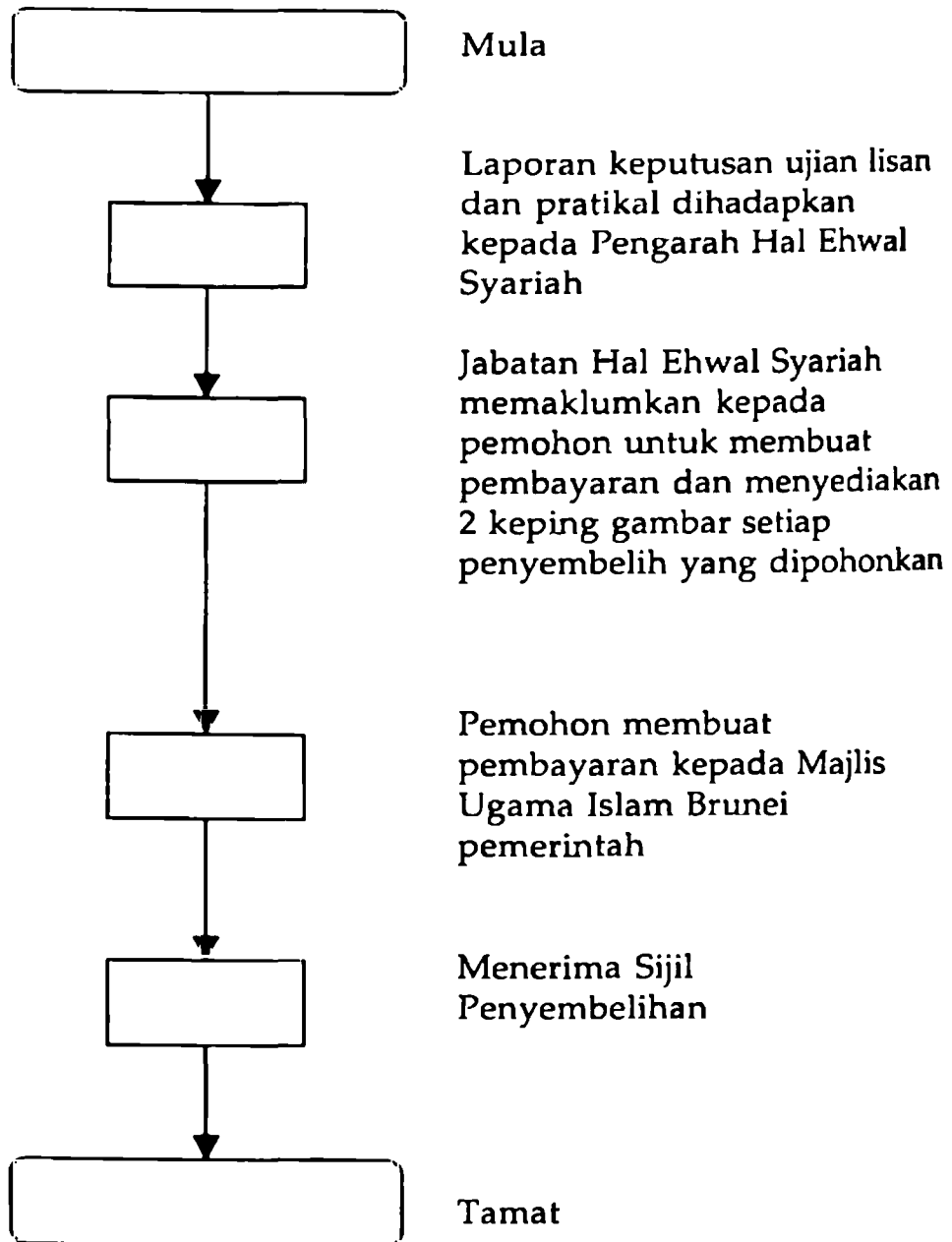
CARTA ALIRAN KERJA**Tugas Pegawai Pemerhati di Pusat Penyembelihan**

FUNGSI 1**MENGAWAL KEMASUKKAN DAGING DARI LUAR NEGERI****CARTA ALIRAN KERJA**
Pertimbangan dari Kementerian Kesihatan

CARTA ALIRAN KERJA
Ujian Lisan dan Praktikal



CARTA ALIRAN KERJA Pengeluaran Sijil



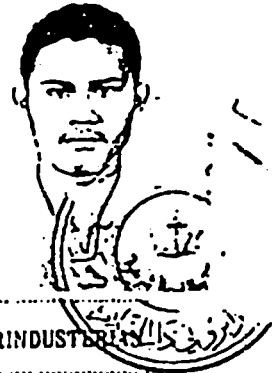
JADUAL KEENAM
SIXTH SCHEDULE

JABATAN HAL EHWAL SYARIAH
DEPARTMENT OF SYARIAH AFFAIRS
KEMENTERIAN HAL EHWAL UGAMA
MINISTRY OF RELIGIOUS AFFAIRS
NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

CONTOH

SIJIL PENYEMBELIHAN
SLAUGHTERING CERTIFICATE

SARIP DIN KAMAD
(NO. KP: 981969 (10))



Adalah dengan ini disahkan bahawa
It is verified that

GOLDEN CHICK ADATTOIR SDN. BHD., GROUP QAF CENTRE LOT. 66, TAPAK PERINDUSTRIAN
BERMI, BRUNEI DARUSSALAM
(nama pemohon serta alamat/ applicant's name and address)

adalah layak menyembelih binatang menurut Hukum Syara' dan dibenarkan untuk menyembelih di
it is capable to slaughter animals according to Hukum Syara' and is thus permitted to be slaughtered in
GOLDEN CHICK ADATTOIR SDN. BHD., TAPAK PERTANIAN KAMPONG WASAN, MUKIM
PENGKALAN BATU, BRUNEI DARUSSALAM
(nama pusat penyembelihan/ name of the slaughtering centre)

bagi tempoh satu tahun daripada tarikh sijil penyembelihan ini dikeluarkan.
for a period of one year from the date of issue of this slaughtering certificate.

Betuk Penyembelihan Ayam Sahaja.

Tarikh: 19HB. FEBRUARI 2002
Date

Tempat: GOLDEN CHICK ADATTOIR SDN. BHD.,
Place: TAPAK PERTANIAN KAMPONG WASAN,
MUKIM PANGKALAN BATU,
BRUNEI DARUSSALAM.

Tarikh: 18HB. ZULHIJAH 1422
Date: 04HB. MAC 2002
[H]
[M]

TANDATANGAN DAN METERAI RASMI
SIGNATURE AND OFFICIAL STAMP OF
PENGARAH HAL EHWAL SYARIAH
DIRECTOR OF SYARIAH AFFAIRS
KEMENTERIAN HAL EHWAL UGAMA
MINISTRY OF RELIGIOUS AFFAIRS
NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

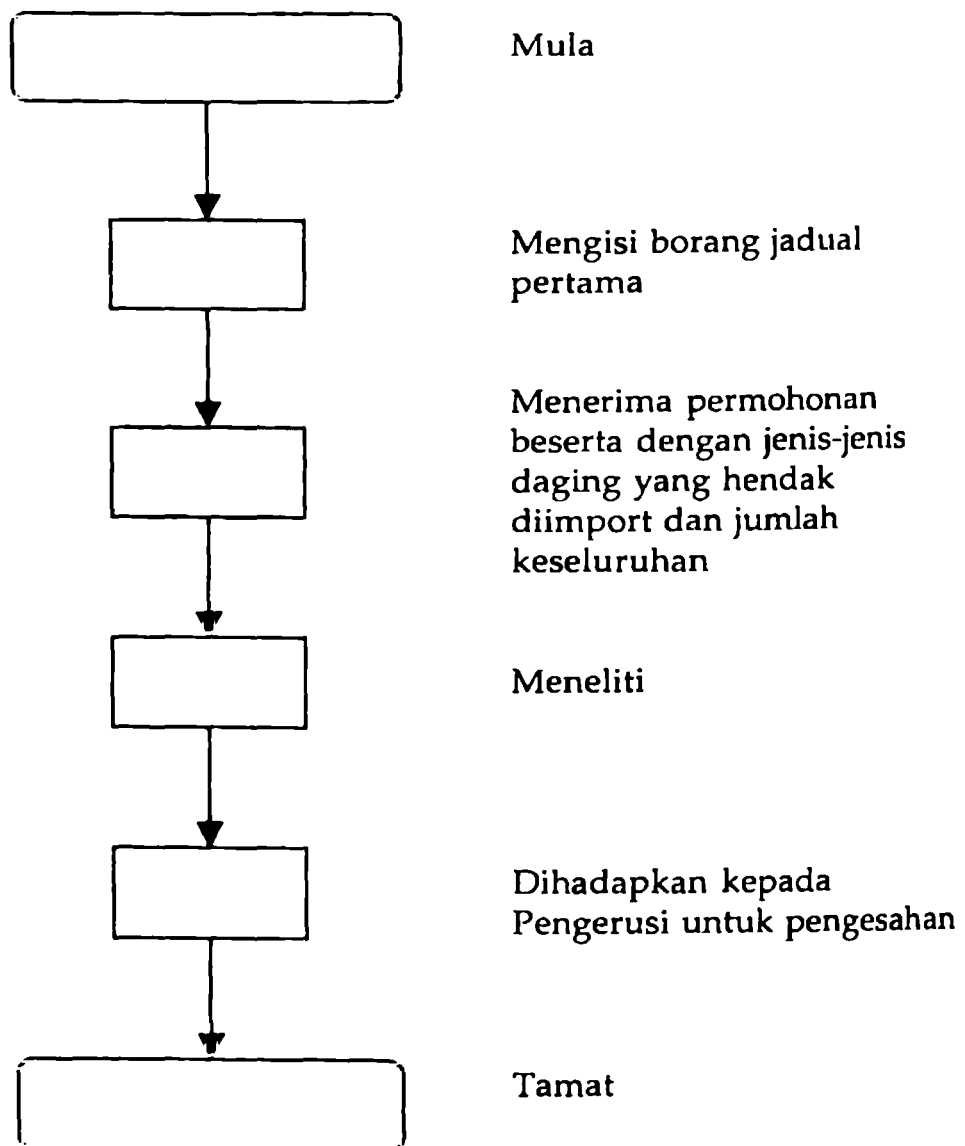
IPK-W

SPSA PL 10/18/02/2003

FUNGSI 3

MENGELUARKAN PERMIT IMPORT DAGING HALAL

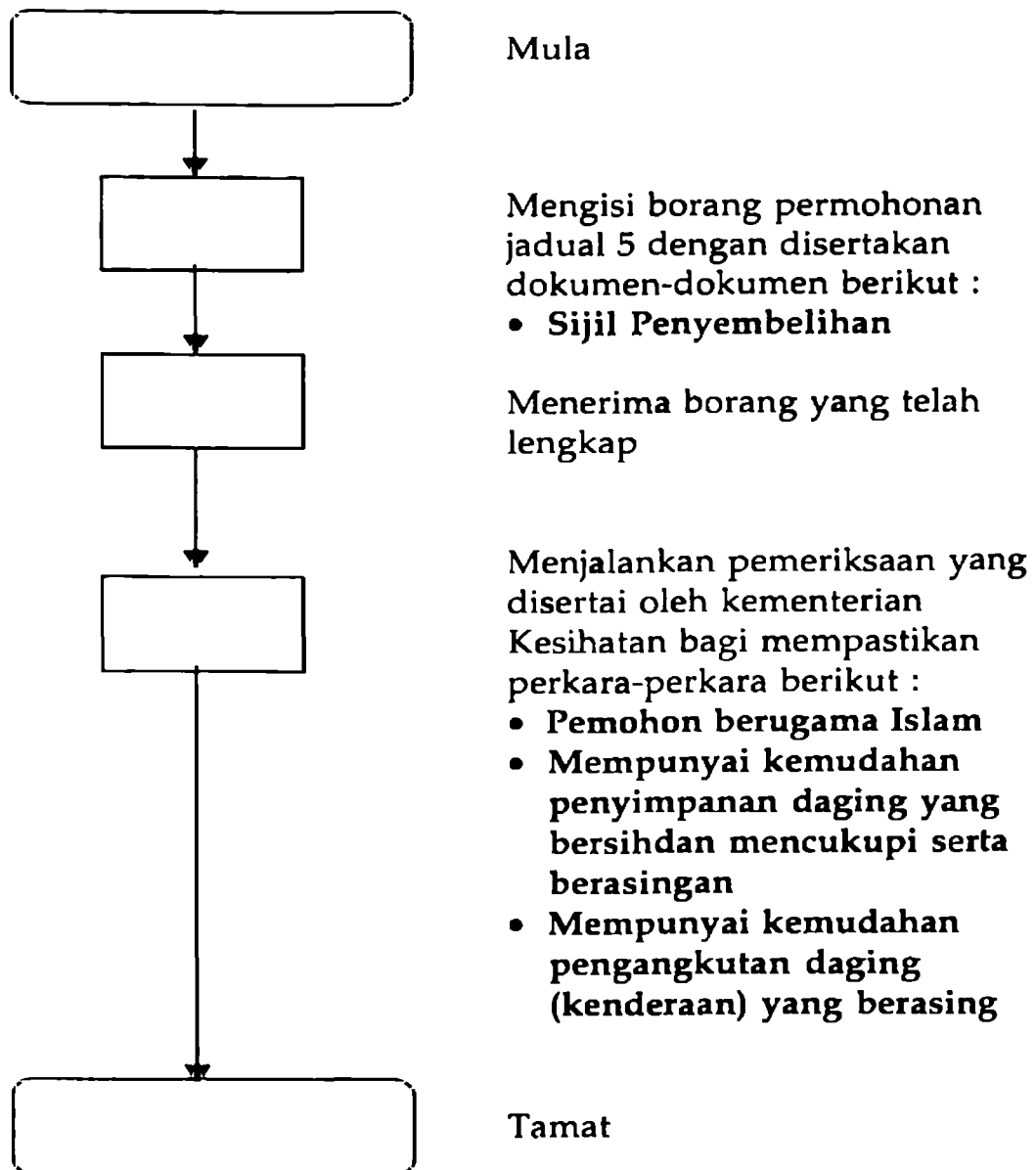
CARTA ALIRAN KERJA Pengesahan Pengerusi Lembaga Mengeluarkan Permit Import Halal



FUNGSI 4

**MENGELUARKAN LESEN MEMBEKAL
DAGONG HALAL TEMPATAN**

CARTA ALIRAN KERJA
Menerima Permohonan dari Syarikat



KERAJAAN NEGARA BRUNEI DARUSSALAM
BRUNEI DARUSSALAM GOVERNMENT

KAWALAN DAGING IMPORT
CONTROL IMPORTED MEAT

Pengerusi
the chairman
Lembaga Mengeluarkan Permit Import/permis
Board for Issuing Halal Import Permits
NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

Saya/kami...
We
Alamat...
address
memohon mendapatkan Permit Import Halal untuk mengimport daging daripada...
apply for Halal Permit to Import halal meat from
... (nyatakan nama pusat penyembelihan)
(specify slaughtering centre)
seperti disebutkan dibawah ini
as mention below

KETERANGAN MENGENAI DAGING DESCRIPTION OF MEAT	JUMI AH (KG) QUALITY (KG)	NILAI DAI AM MATAWANG BRUNEI VALUE IN BRUNEI DOLLARS	CATATAN REMARKS
	CONTOH		

PENGISYTIHARAN
DECLARATION

Saya/kami, adalah dengan ini mengisytiharkan bahwa perkara yang tersebut diatas mengenai dengan daging
We, hereby declare that the above is the true and correct statement of the halal halal meat We wish to supply to the
halal tempatan yang saya/kami ingin bekalkan kepada orang ramai di dalam Negara Brunei Darussalam adalah benar
public in Brunei Darussalam.
dan betul

Tarikh :
Date
Tempat :
Place

Pemohon/Pemohon-Pemohon
Applicant/Applicants

[UNTUK KEGUNAAN LEMBAGA MENGELOARKAN PERMIT IMPORT HALAL SAHAJA]
[FOR USE OF THE BOARD FOR ISSUING HALAL IMPORT PERMITS ONLY]

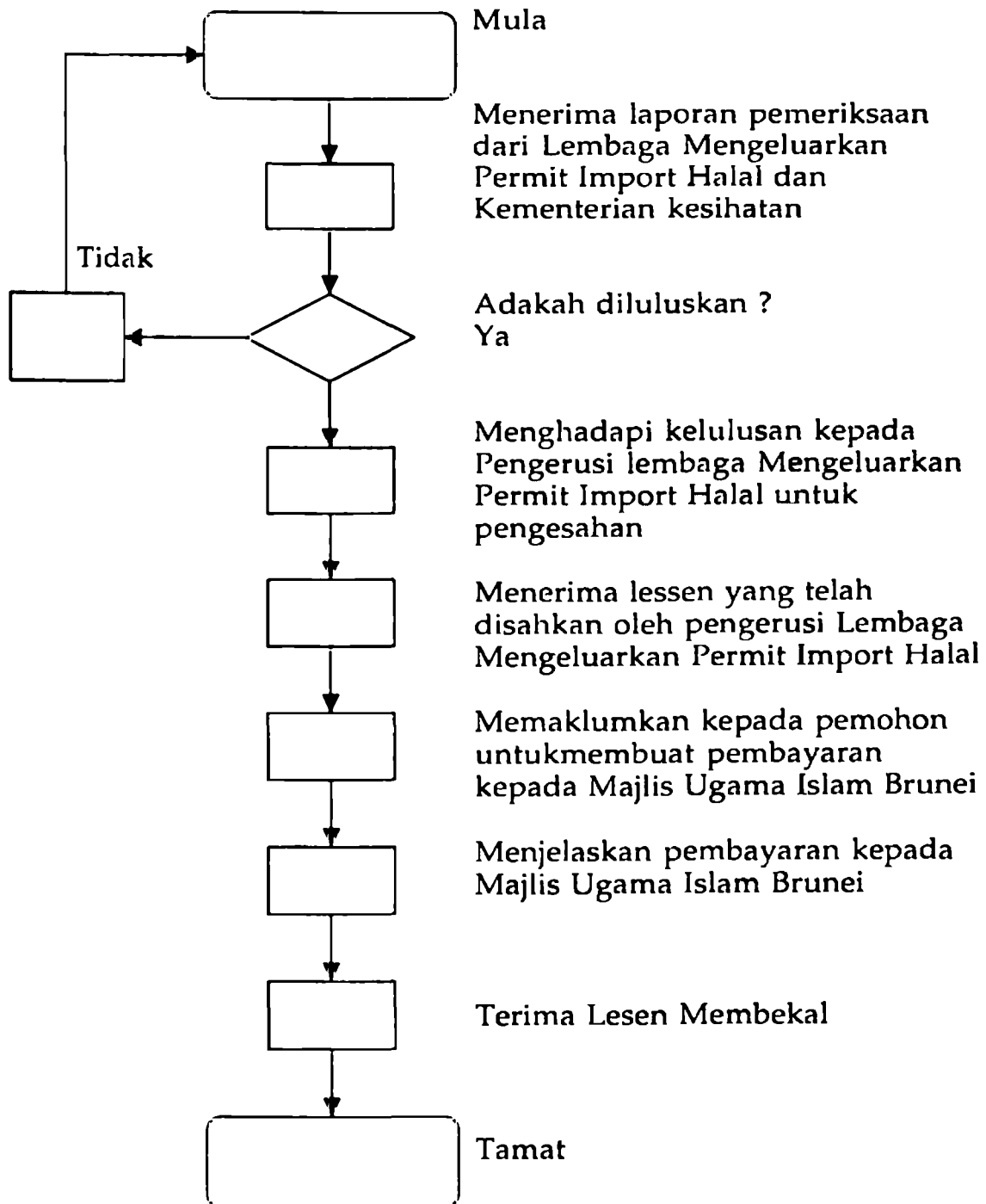
LESEN
LICENCE

Pemohon/Pemohon-pemohon seperti nama yang tersebut di atas adalah dengan ini dibenarkan untuk
The above named applicant/applicants is/are hereby authorised to supply local halal meat detailed in the above
membekalkan daging halal tempatan seperti yang dinyatakan di atas. Lesen ini sah sehingga tempoh
statement. This licence is valid for a period of

Tarikh : [H]
Date [M]

PENGEMULSI
CHAIRMAN
LEMBAGA MENGELOARKAN
BOARD FOR ISSUING
PERMIT IMPORT HALAL
HALAL IMPORT PERMIT
NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

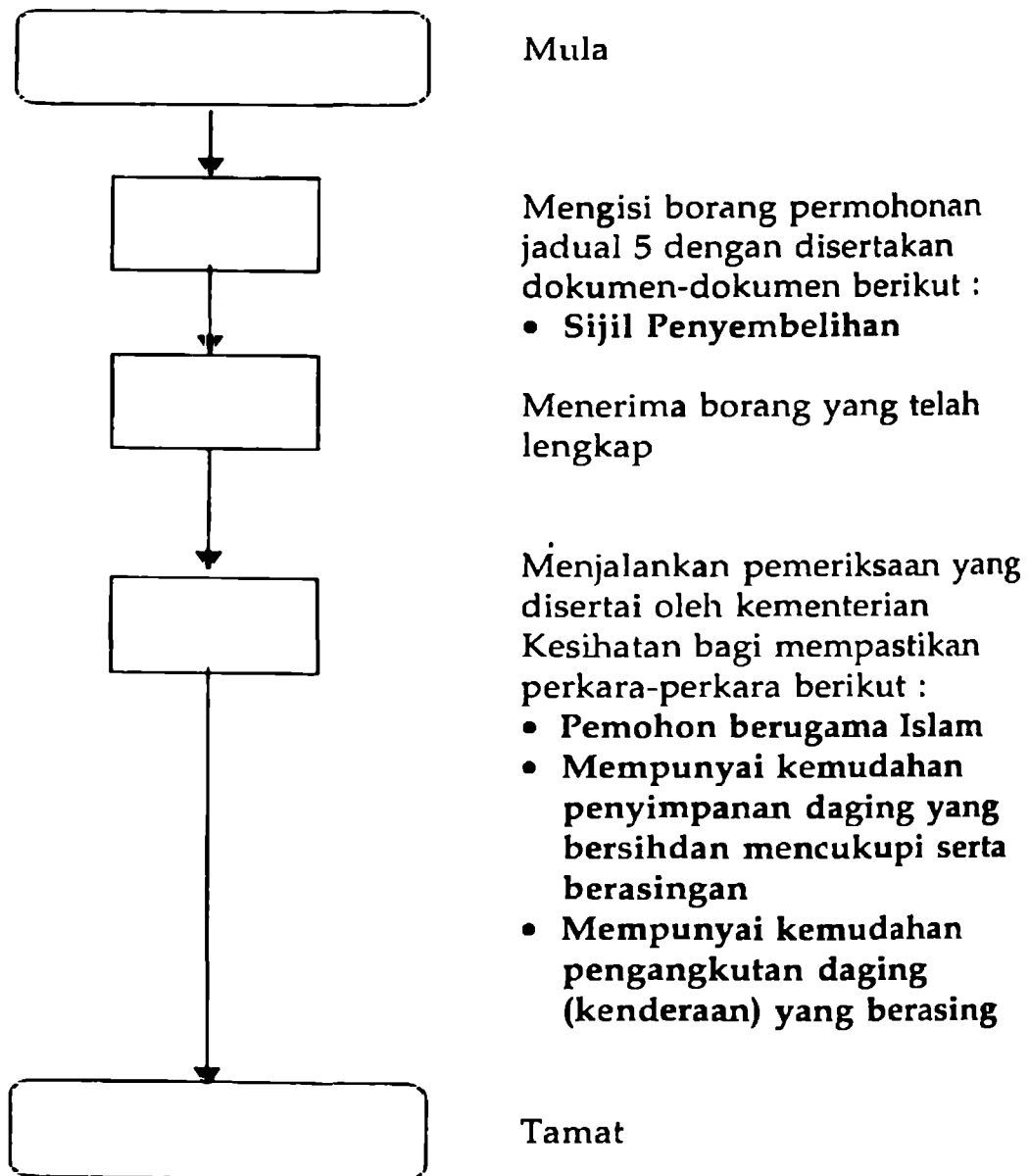
CARTA ALIRAN KERJA Menerima Permohonan



FUNGSI 5

MENGELUARKAN SIJIL HALAL

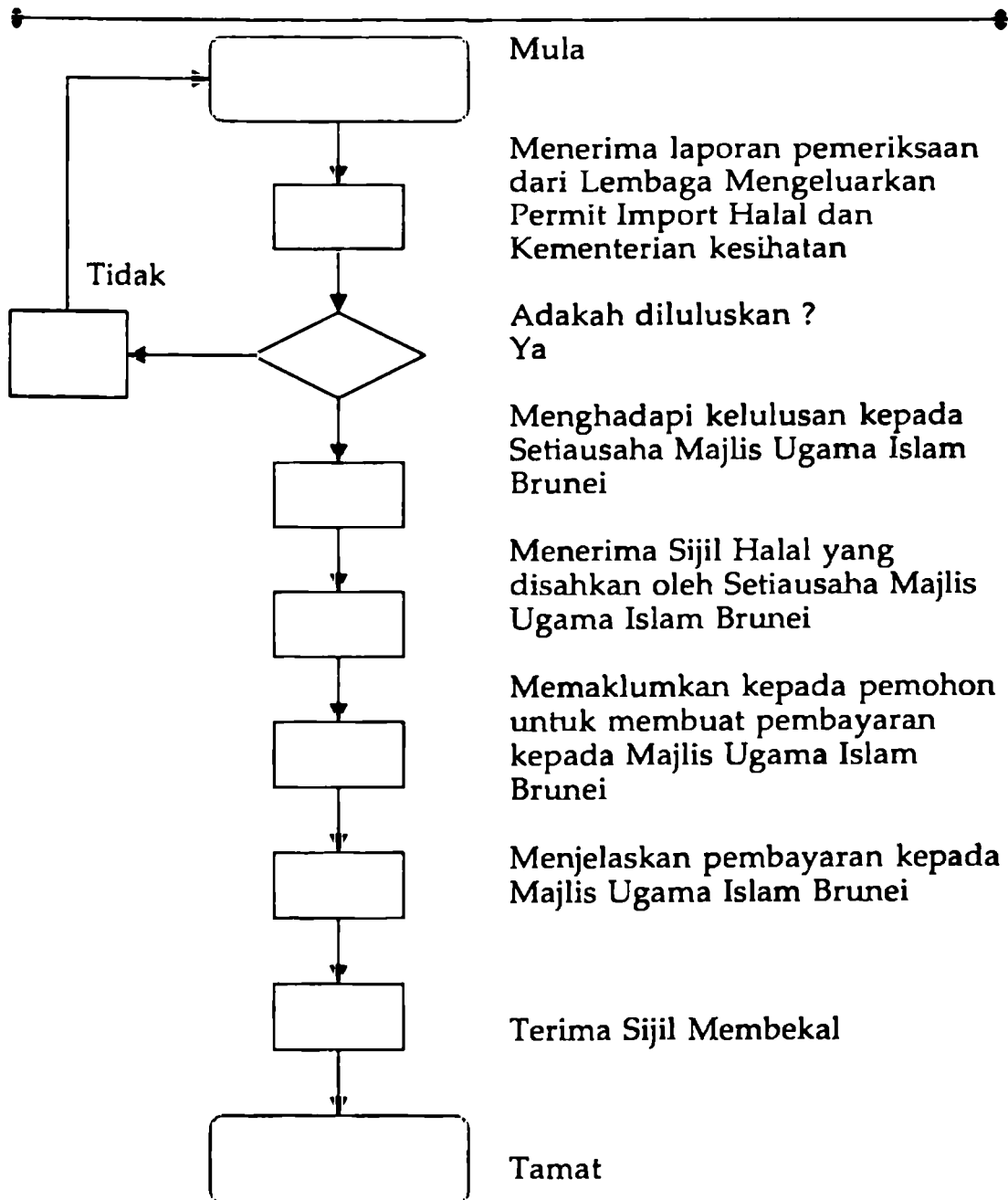
CARTA ALIRAN KERJA Menerima Permohonan dari Syarikat



FUNGSI 5

MENGELUARKAN SIJIL HALAL

CARTA ALIRAN KERJA
Menerima Permohonan



MAJLIS UGAMA ISLAM
REGIOUS COUNCIL
NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

SIJIL HALAL
HALAL CERTIFICATE

Berdasarkan kepada pemeriksaan yang telah dibuat oleh Jawatankuasa Pemeriksa, adalah
Based on the inspection carried out by the Inspection Committee.
dengan ini disahkan bahawa :
it is hereby certified that

Keterangan mengenai daging :
Description of meat

Nama Pembekal :
Name of supplier

Nama Pusat Penyembelihan :
Name of Slaughtering Centre



adalah halal untuk dimakan oleh orang-orang Islam menurut Hukum Syara'.
is halal for the consumption of Muslims according to Hukum Syara'.

Dikeluarkan pada :
Issued on

Sah sehingga :
Valid upto

Tarikh : [H]
Date
..... [M]

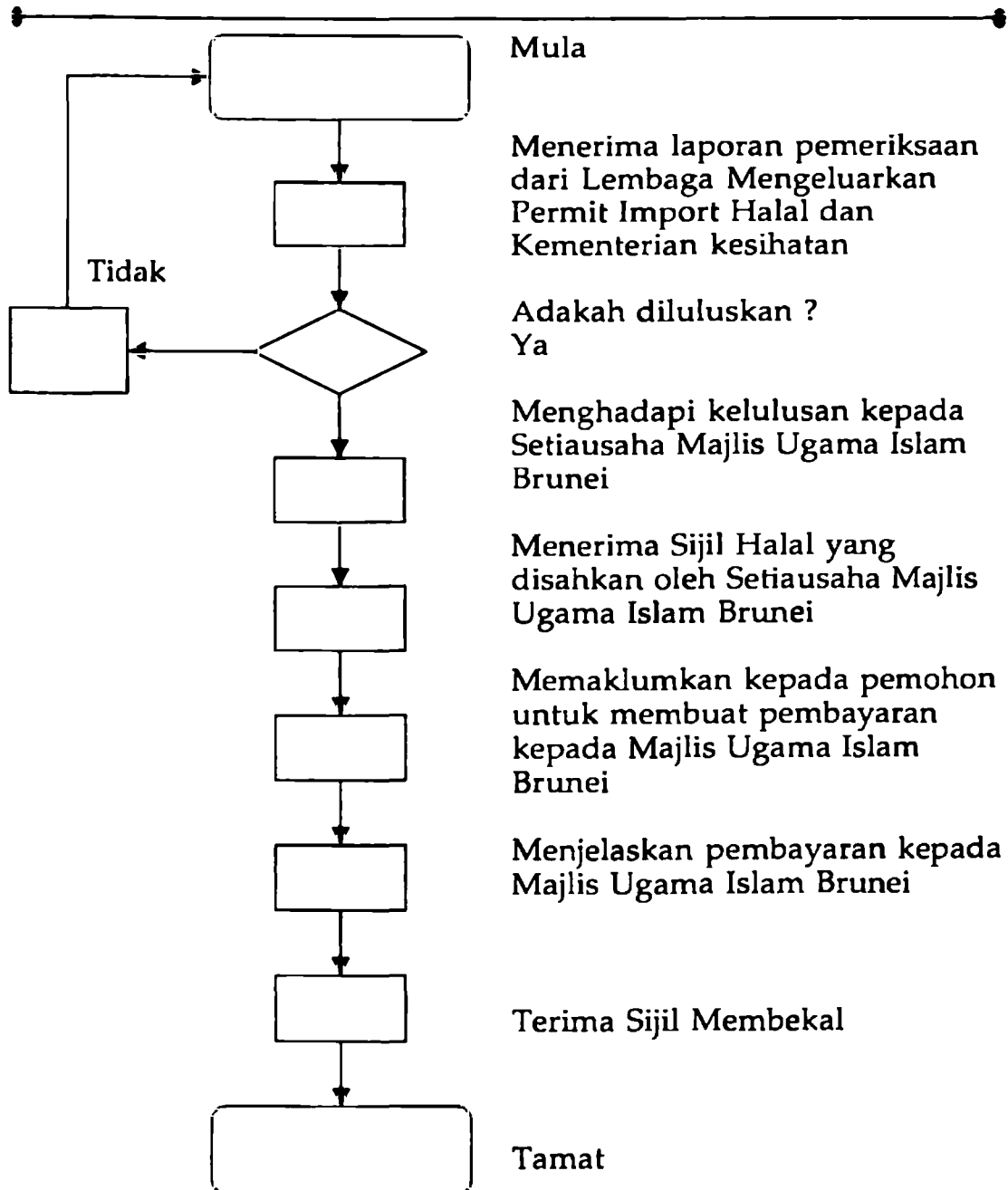
TANDA TANGAN DAN METERAI
SIGNETURED AND STAMP OF SETIA
USAHA MAJLIS UGAMA ISLAM
SECRETARY OF RELIGIOUS COUNCIL
NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

FUNGSI 6

MENGELUARKAN TANDA HALAL

CARTA ALIRAN KERJA

Menerima dan meluluskan Permohonan



CONTOH



Logo Halal Majlis Ugama Islam Brunei

E. KESALAHAN DI BAWAH AKTA DAGING HALAL PENGGAL 183

PENGIMPOTAN DAGING HALAL

BAB (4)

1. Daging hendaklah hanya diimport oleh seseorang yang memegang Permit Import Halal, dan permit eksport dan negara yang mengeksport daging tersebut.
2. Apabila menerima permohonan bagi Permit Import Halal, Lembaga hendaklah jika pusat penyembelihan yang daripadanya pemohon berhasrat untuk mengimport daging sudah termasuk dalam senarai yang diiktiraf oleh Majlis permohonan itu dan mengemukakan laporannya kepada Majlis untuk keputusan muktamad mengenainya.
3. Majlis hendaklah, selepas menimbangkan laporan Lembaga, memutuskan sama ada Permit Import Halal akan dikeluarkan kepada pemohon atau tidak, dan Lembaga hendaklah bertindak menurut keputusan Majlis.
4. Jika pusat penyembelihan tersebut tidak termasuk dalam senarai yang diiktiraf oleh Majlis, Lembaga hendaklah mengemukakan permohonan itu kepada Setiausaha Majlis yang akan, atas arahan Yang Di Pertuan, meminta Jawatankuasa Pemeriksa untuk memeriksa pusat penyembelihan tersebut dan mengemukakan laporannya kepada Majlis untuk keputusan muktamad mengenainya.
5. Lembaga hendaklah memastikan bahawa hanya jumlah daging yang diperlukan sahaja yang diimport dengan mengambil kira jumlah daging keluaran tempatan.

6. Lembaga hendaklah memastikan selanjutnya bahawa daging hanyalah diimport dari negara-negara dimana binatang-binatang adalah bebas dari penyakit-penyakit berbahaya dan berjangkit dan hanya binatang-binatang tempatan dari negara yang mengeksport itu sahaja yang disembelih.
7. Jika Majlis memutuskan bahawa daging tersebut adalah halal dan sesuai untuk diimport, ia hendaklah mengeluarkan Sijil Halal berkaitan dengan daging tersebut dan Tanda Halal hendaklah dipamerkan pada daging tersebut pengimport yang akan terus dipamerkan sekalipun semasa daging tersebut dijual di Brunei.
8. Jawatankuasa Pemeriksa hendaklah membuat penyusunan yang perlu bagi memastikan supaya daging halal tidak bercampur dengan daging yang tidak halal pada sebarang peringkat.
9. Segala perbelanjaan yang dilakukan semasa menjalankan pemeriksaan ke atas pusat penyembelihan oleh Jawatankuasa Pemeriksa hendaklah ditanggung oleh pengimport.

KESALAHAN BERKENAAN DENGAN DAGING YANG DIIMPORT (BAB 8)

Barangsiapa yang melanggar peruntukkan-peruntukkan cerai (1) atau (7) Bab 4 adalah melakukan suatu kesalahan :

Hukuman, penjara tidak melebihi dari dua tahun, suatu denda tidak melebihi dari \$8.000 atau kedua-duanya sekali dan Permit Import Halal, jika ada hendaklah dibatalkan dan Permit Import Halal yang baru hendaklah tidak dikeluarkan kepadanya, mana-mana ahli keluarganya atau mana-mana syarikat dimana dia mempunyai sebarang saham atau kepentingan.

KESALAHAN BERKENAAN DENGAN PENJIJALAN DAGING YANG DIIMPORT

Barangsiapa menawarkan untuk jualan atau menjual mana-mana daging yang diimport yang telah diimport dengan melanggar peruntukkan-peruntukkan ceraiian (1) Bab 4 adalah melakukan suatu kesalahan :

Hukuman, penjara tidak melebihi dari satu tahun, suatu denda tidak melebihi dari B\$4.000 atau kedua-duanya sekali, dan dalam hal kesalahan kedua atau beri kutnya, penjara tidak melebihi dari 2 tahun atau suatu denda tidak melebihi dari B\$8.000, dan mahkamah hendaklah membatalkan Permit Import Halal, jika ada, pesalah itu.

DAGING HALAL TEMPATAN

BAB (5)

1. Daging halal tempatan hanya dibekalkan kepada orang ramai oleh seseorang yang memegang lesen yang dikeluarkan oleh Lembaga. (*)
2. Mana-mana orang yang menyembelih binatang-binatang untuk di makan oleh orang ramai mestilah orang Islam yang memegang Sijil Penyembelihan
3. Jawatankuasa Pemeriksa hendaklah memeriksa penyembelihan binatang-binatang dan memuaskan hatinya bahawa penyembelihan itu dijalankan menurut hukum Syarak, dan hendaklah, setelah ia berpuas hati, mengemukakan laporannya kepada Majlis dan jika Majlis berpuas hati selepas menimbangkan laporan itu, Majlis

hendaklah mengeluarkan Sijil Halal berkaitan dengan daging tersebut.

4. Apabila Sijil Halal dikeluarkan berkaitan dengan mana-mana daging, tanda Halal hendaklah dipamerkan pada daging tersebut oleh pembekal, tanda Halal hendaklah terus dipamerkan semasa daging tersebut dijual.

KESALAHAN BERKENAAN DENGAN DAGING TEMPATAN

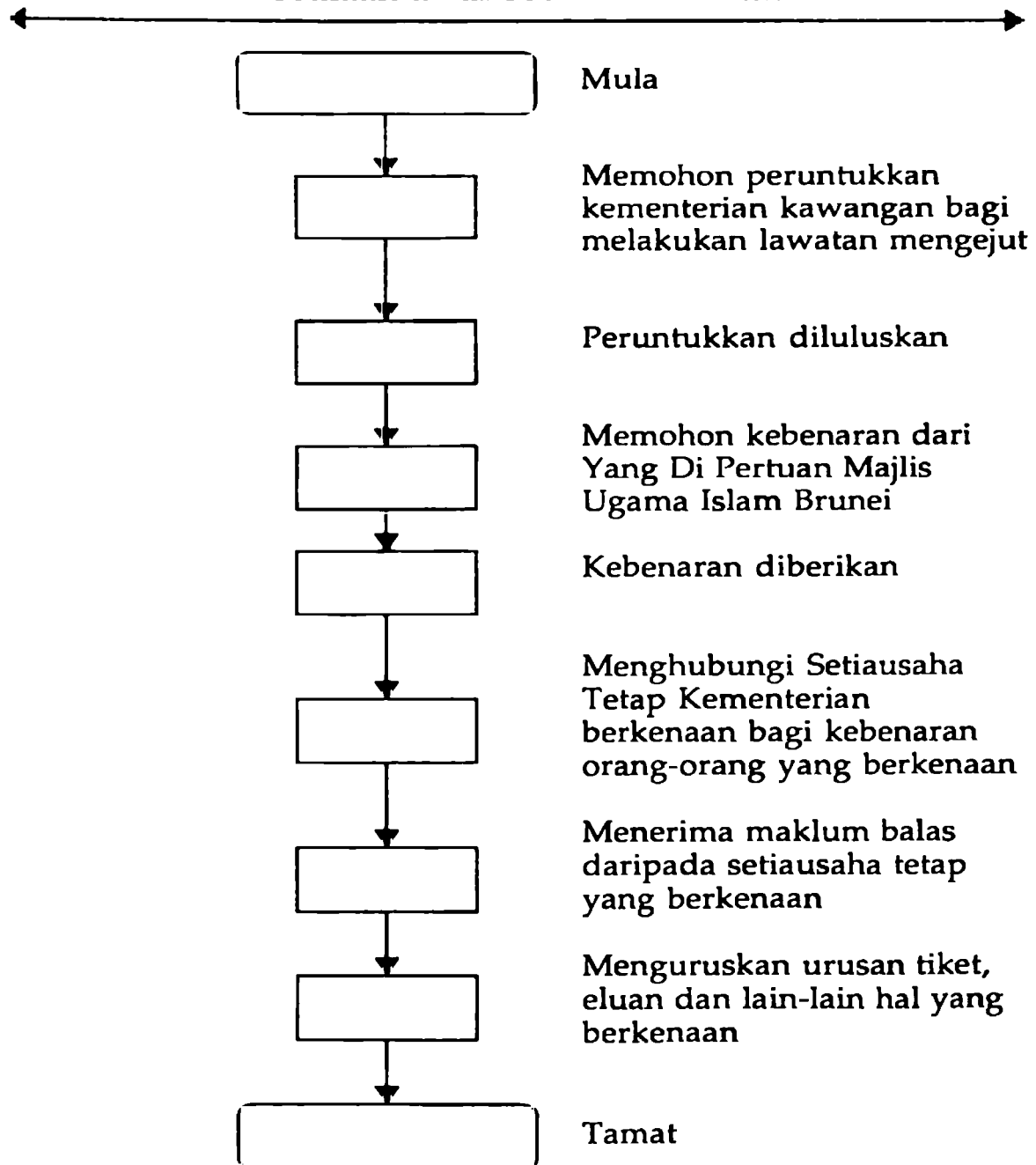
Barangsiapa melanggar peruntukkan-peruntukkan ceraiian (1), (2) atau (4) Bab 5 adalah melakukan suatu kesalahan :

Hukuman, penjara tidak melebihi satu tahun, suatu denda tidak melebihi dari B\$4.000 atau kedua-duanya sekali, dan dalam hal kesalahan kedua atau berikutnya, penjara tidak melebihi dari 2 tahun atau denda tidak melebihi dari B\$8.000, dan mahkamah hendaklah membatalkan lesen, jika ada, pesalah itu.

FUNGSI 9

**PEMERIKSAAN MENGEJUT KE PUSAT
PENYEMBELIHAN LUAR NEGERI**

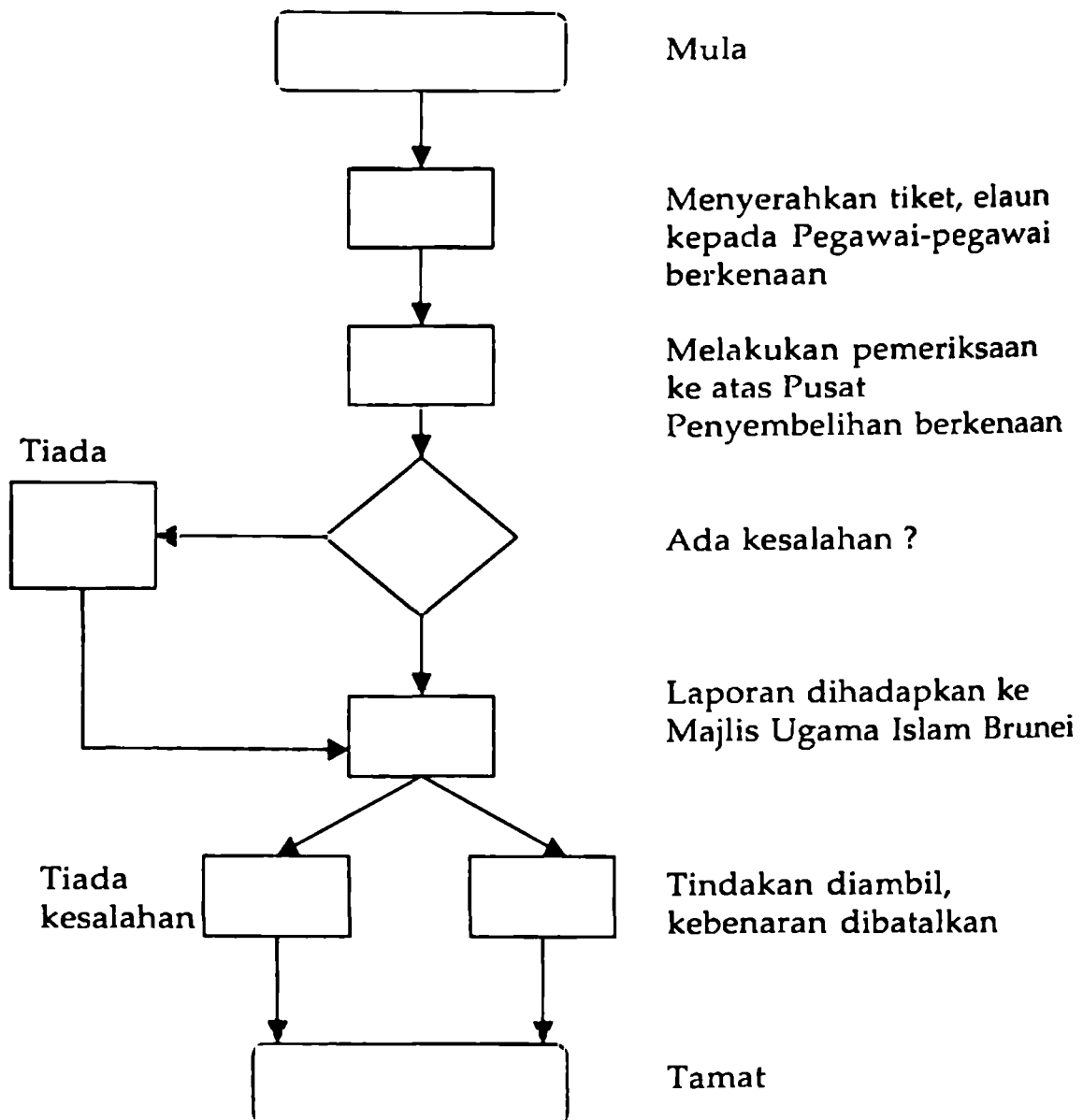
CARTA ALIRAN KERJA
Persediaan awal sebelum lawatan



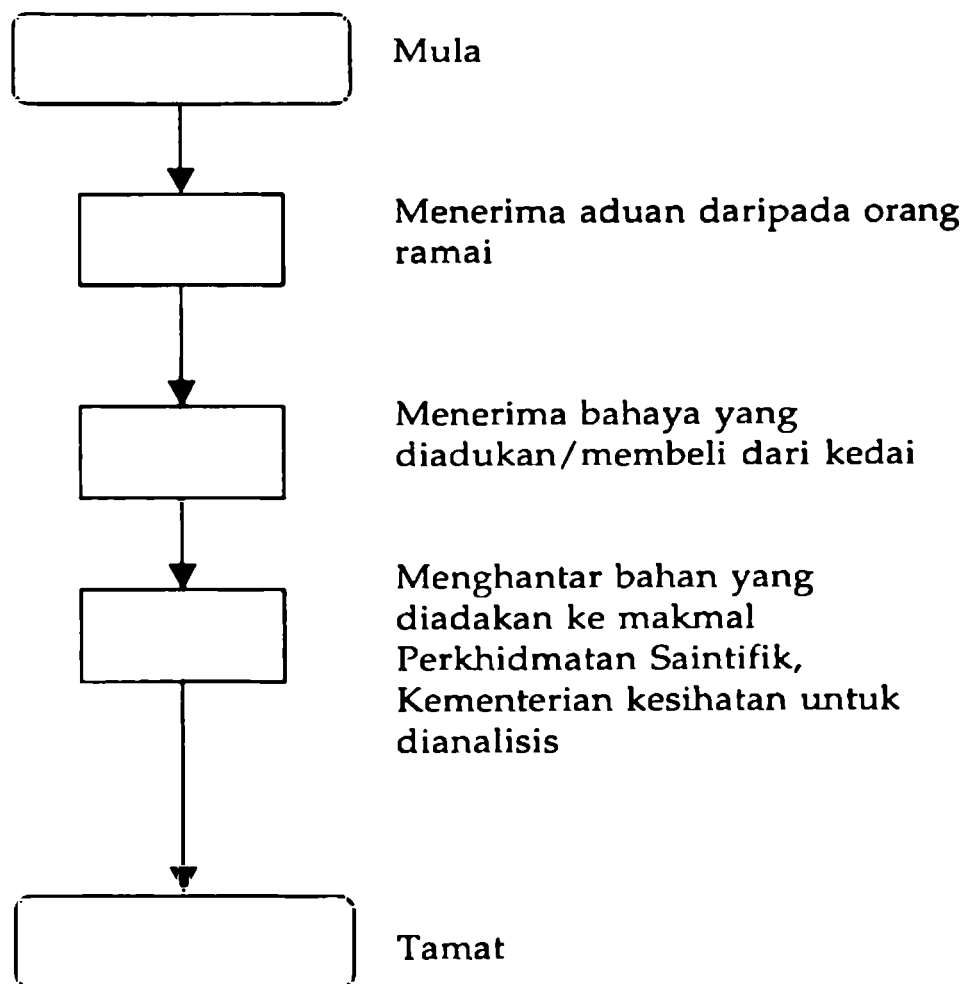
FUNGSI 9

**PEMERIKSAAN MENGEJUT KE PUSAT
PENYEMBELIHAN LUAR NEGERI**

CARTA ALIRAN KERJA
Lawatan Mengejut



CARTA ALIRAN KERJA
Mendapatkan bahan makanan



FUNGSI 10

PENGESAHAN BAHAN MAKANAN

CARTA ALIRAN KERJA
Memaklumkan kepada pengadu/orang ramai



Mula



**Menerima hasil
penganalisaan dari
Makmal Saintifik,
Kementerian Kesihatan**



**Meneliti hasil
penganalisaan**



**Memaklumkan kepada
pengadu/orang ramai**

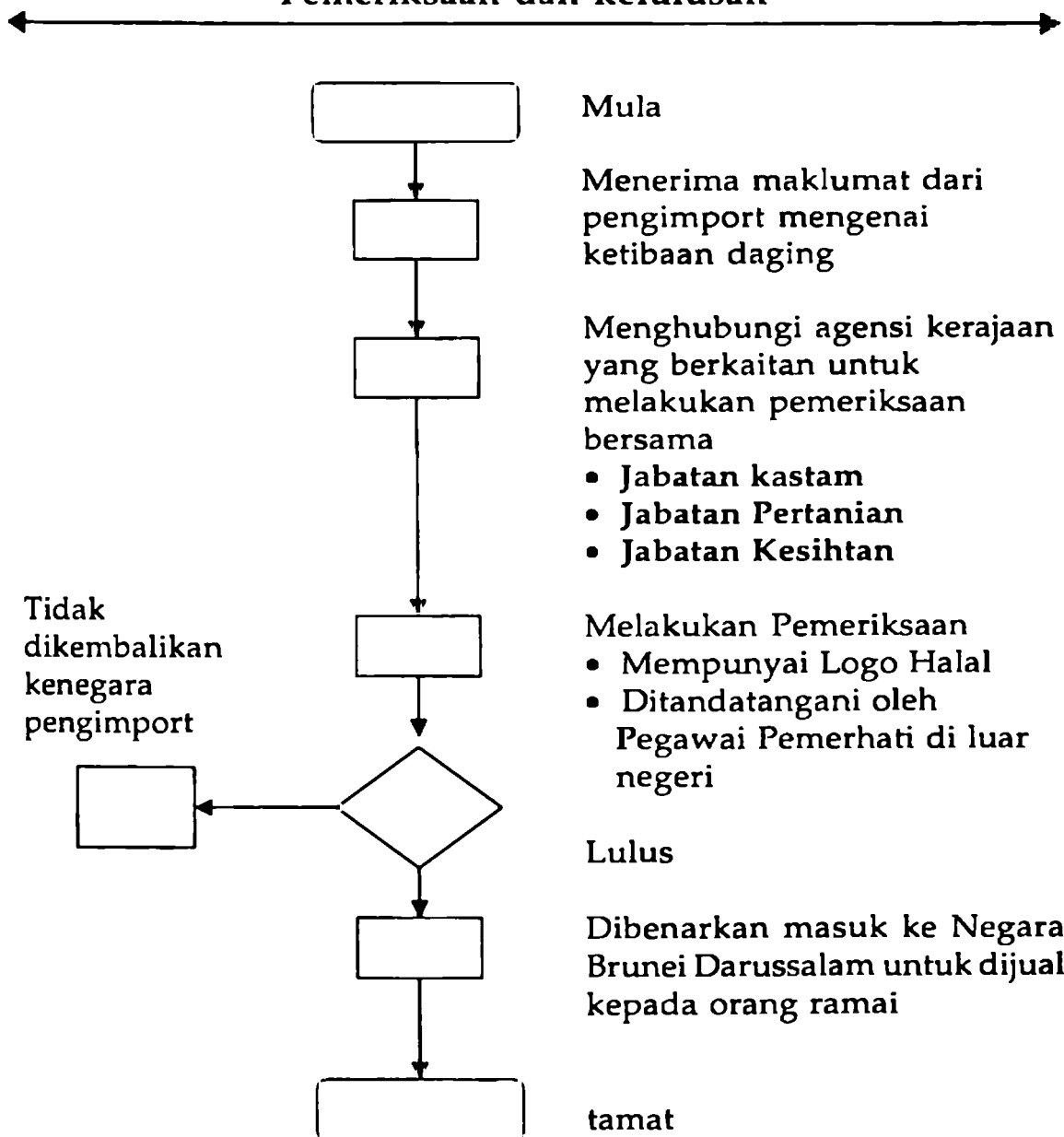


Tamat

FUNGSI 11

**PEMERIKSAAN KEMASUKKAN DAGING
DI POS KEWALAHAN MASUK KE NEGARA
BRUNEI DARUSSALAM**

CARTA ALIRAN KERJA
Pemeriksaan dan kelulusan



PENGURUSAN FATWA DI MALAYSIA

1. PENDAHULUAN

1.1 Kertas kerja ini menyentuh beberapa aspek berkaitan pengurusan fatwa di Malaysia. Penjelasan akan didahului dengan penubuhan jawatankuasa fatwa dan keanggotaannya. Seterusnya kertas kerja ini akan menjelaskan tentang kaedah pengeluaran fatwa, sumber rujukan yang digunakan dalam mengeluarkan fatwa serta pelaksanaan fatwa di Malaysia. Oleh kerana pengeluaran fatwa di negara ini dilihat sebagai pandangan rasmi negara berkaitan hukum agama maka ia diletakkan di bawah satu badan yang dikenali dengan nama Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia.

1.2 Manakala di peringkat negeri, institusi fatwa merupakan badan hukum tertinggi selain daripada Majlis/Jabatan Agama Islam dan Mahkamah Syariah yang diberi pengiktirafan oleh undang-undang Islam negeri-negeri. Oleh itu, kertas ini juga akan membincangkan secara ringkas, bidang kuasa institusi fatwa dan aspek perundangan yang diperuntukkan di negeri-negeri bagi menjamin pematuhan umat Islam kepada fatwa yang telah diputuskan.

2. PENUBUHAN JAWATANKUASA FATWA

2.1 Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia ditubuhkan pada awal tahun 1970 sebagaimana yang diperuntukkan oleh perkara 11 Peraturan Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Islam

Malaysia (MKI). Jawatankuasa ini adalah badan pengeluar fatwa di peringkat Kebangsaan atas apa-apa perkara yang dirujuk kepadanya oleh Majlis Raja-raja. Sementara MKI yang dipengerusikan oleh YAB Perdana Menteri merupakan badan penyelaras di peringkat Persekutuan yang ditubuhkan oleh Majlis Raja-Raja pada Mac 1968.

3. TUGAS JAWATANKUASA FATWA

3.1 Tugas jawatankuasa fatwa mengikut perkara 14 Peraturan Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Islam, Malaysia adalah menimbang, memutuskan dan mengeluarkan fatwa atas apa-apa perkara berkenaan dengan agama Islam yang dirujuk kepadanya oleh Majlis Raja-raja. Jawatankuasa ini akan mengemukakan pendapat-pendapatnya kepada Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia yang kemudian menghantarkannya bersama dengan pengsyoran-pengsyoran kepada Majlis Raja-raja.

4. KEANGGOTAAN

1.1 Ahli-ahli Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Islam Malaysia terdiri daripada:

- i. Seorang pengerusi yang dilantik oleh Majlis di kalangan ahlinya;
- ii. Mufti tiap-tiap negeri yang mengambil bahagian atau seorang yang mewakili negeri dalam hal ehwal agama Islam;

- iii. Lima orang alim ulama yang dipilih dan dilantik oleh Majlis Raja-raja.
- iv. Seorang ahli yang beragama Islam dan Perkhidmatan Kehakiman dan Undang-undang atau dan profession undang-undang yang dipilih dan dilantik oleh Majlis Raja-raja dan.
- v. Ketua Pengarah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia sebagai Setiausaha.

5. CARA MEMOHON BAGI MENDAPATKAN FATWA

5.1 Permohonan sesuatu fatwa oleh mana-mana individu atau pihak tertentu mengenai satu-satu perkara, adalah melalui permohonannya kepada Majlis Raja-raja melalui Setiausaha Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia.

6. PIHAK YANG MENGELUARKAN FATWA

6.1 Bagi menyelaraskan pengeluaran fatwa di negara ini maka pihak yang dipertanggungjawabkan mengeluarkan fatwa ialah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Islam Malaysia. Fatwa yang akan dikeluarkan adalah menyentuh kepada perkara-perkara berikut;

- 6.1.1 Masalah-masalah keagamaan yang bukan bersifat tempatan tetapi berkaitan dengan hal ehwal umat Islam Malaysia secara keseluruhannya.
- 6.2.2 Masalah-masalah keagamaan di sesuatu negeri yang mungkin berlaku di negeri lain.

6.2.3 Masalah keagamaan yang bersifat tempatan dan daerah yang dikemukakan oleh mana-mana Ahli Jawatankuasa Negeri.

7. KAEDAH PENGELUARAN FATWA DI MALAYSIA

7.1 Pengeluaran fatwa yang diamalkan di Malaysia adalah melalui dua cara;

7.1.1 Melalui Arahan Mesyuarat Majlis Raja-raja

Proses pengeluaran fatwa ini bermula apabila Mesyuarat Majlis Raja-raja menitahkan supaya Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia mengeluarkan fatwa tentang sesuatu isu yang timbul dalam masyarakat. Majlis Muzakarah Fatwa akan diadakan dan apabila majlis muzakarah bersetuju mengeluarkan fatwa maka fatwa berkenaan akan dirafa'kan kepada Mesyuarat Majlis Raja-raja melalul Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Islam Malaysia. Fatwa yang telah diterima oleh Majlis Raja-raja tersebut akan dibawa kepada Majlis Fatwa Negeri-negeri tanpa boleh dipinda dan seterusnya akan diwartakan oleh negeri berkenaan. Antara Fatwa yang pernah dikeluarkan melalui proses ini adalah **Fatwa Pengharaman Pertubuhan al-Arqam dan Fatwa Isu Mengkafir.**

7.1.2 Tanpa Arahan Mensyuarat Majlis Raja-raja

Proses pengeluaran fatwa ini adalah melalui permohonan masyarakat Islam. Isu yang dikemukakan akan dikaji dan kemudiannya dibentangkan dalam Mesyuarat Panel Kajian Syariah. Bagi isu yang memerlukan perbincangan

lanjut ia akan dibentangkan dalam Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Islam Malaysia. Fatwa yang diputuskan dalam Muzakarah ini akan dibawa ke Majlis Fatwa Negeri-negeri dan negeri boleh meminda keputusan tersebut atau menerimanya tanpa pindaan. Antara fatwa yang dikeluarkan melalui proses seperti ini adalah Fatwa Pengharaman Pengklonan Manusia.

Fatwa yang diwartakan melalul kedua-dua cara seperti di atas akan mempunyai kuasa undang-undang di negeri berkenaan.

8. SUMBER RUJUKAN BAGI MENGELUARKAN FATWA

- 8.1 Semasa membuat fatwa, Jawatankuasa Fatwa atau Mufti akan membuat rujukan bersumberkan keutamaan seperti berikut;
 - a) Al-Qur'an
 - b) Al-Sunnah
 - c) Al-Ijmak
 - d) Al-Qias
- 8.2 Selain sumber seperti di atas, Jawatankuasa Fatwa atau Mufti juga akan merujuk pendapat-pendapat sahabat, tabiin, imam-imam mazhab dan fuqaha dengan mengadakan penelitian terhadap dalil-dalil dan wajah istidlalnya.
- 8.3 Selain daripada itu pendapat-pendapat Mazhab Shafi'i adalah digunapakai untuk sesuatu fatwa, kecuali jika didapati sebab tertentu untuk menggunakan Mazhab-Mazhab Ahlu Sunnah wal Jamaah yang lain untuk

menemukan pendapat mana yang lebih kuat dalilnya dan lebih membawa masalah bagi umat untuk difatwakan.

8.4 Apabila masalah yang difatwakan tidak terdapat dalam ketetapan perkara 8.1, 8.2 dan 8.3 maka akan dilakukan *ijtihad jama 'i* iaitu berdasarkan sumber seperti berikut;

- a) Al-Masalih al-Mursalah
- b) Al-' Uruf atau al-'Adah Muhkamah
- c) Syar' u Man Qablana
- d) Amal ahl al-Madinah
- e) Al-Istishab
- f) Sadd al-Zaraei'
- g) Al-Istihsan

8.5 Di peringkat Persekutuan, urusetia kepada Jawatankuasa Fatwa terletak di bawah tanggungjawab JAKIM, di mana Ketua Pengarah menjadi Setiausaha. Salah satu Bahagian di JAKIM iaitu Bahagian Keurusetiaan dan Perhubungan Antara bangsa, antara lain berfungsi sebagai urusetia Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan. Sementara Bahagian Penyelidikan JAKIM lazimnya menyediakan semua kertas fatwa.

8.6 Selain itu, dalam proses penyediaan kertas fatwa, bahagian Penyelidikan JAKIM lazimnya merujuk kepada hasil-hasil kajian dua buah panel iaitu Panel Kajian Syariah dan Penal Kajian Akidah, menikut isu-isu berkenaan. Kedua-dua penal tersebut adalah lantikan JAKIM secara pentadbiran dan dipengerusikan dan kalangan ahli-ahli Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan.

9. PEWARTAAN FATWA

Fatwa-fatwa yang telah dirafakkan dan diperkenankan oleh Majlis Raja-raja akan disampaikan oleh Setia usaha Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Islam Malaysia kepada pihak berkuasa fatwa negeri-negeri untuk difatwa dan seterusnya diwartakan untuk diterima pakai oleh orang ramai.

10. FATWA DI BAWAH BIDANG KUASA NEGERI

- 10.1 Jadual Kesembilan, Senarai II, Senarai Negeri, Perlembagaan Persekutuan memperuntukkan bahawa urusan hal ehwal agama Islam berkaitan dengan orang Islam adalah terletak di bawah bidang kuasa negeri-negeri di mana negeri-negeri berkuasa untuk menentukan hukum syarak di negeri masing-masing. Fatwa adalah merupakan salah satu perkara yang menjadi urusan dan tanggungjawab negeri-negeri, Oleh itu negeri-negeri adalah bertanggungjawab untuk menyelesaikan sesuatu isu atau masalah mengenai hukum syarak yang timbul di dalam negeri masing-masing dengan mengeluarkan fatwa melalui mufti berhubung dengan sesuatu isu atau masalah tersebut.
- 10.2 Dewan Undangan Negeri bertanggungjawab mengadakan peraturan-peraturan dan undang-undang mengenai fatwa di negeri masing-masing supaya pentadbiran agama Islam dan fatwa dapat dilaksanakan dan dikuat kuasakan dengan sah di dalam negeri tersebut.
- 10.3 Walaupun fatwa terletak di bawah bidang kuasa negeri, namun bagi tujuan kepentingan nasional, fatwa boleh diselaraskan di seluruh negara melalui Majlis Fatwa

Kebangsaan. Bagi maksud itu setiap negeri perlu memberi persetujuan melalul Majlis Raja-Raja atas sesuatu keputusan fatwa yang dibuat oleh Majlis Fatwa Kebangsaan mengenai sesuatu isu berhubung dengan Hukum Syarak dan diterima pakai sebagai fatwa negeri. (Perkara 3(2) Perlembagaan Persekutuan adalah dirujuk).

11. UNDANG – UNDANG BERHUBUNG DENGAN FATWA

- 11.1 Bermula awal tahun 50-an undang-undang Islam di negara ini mula berkembang, di mana setiap negeri telah mewujudkan undang-undang pentadbiran Islam sendiri. Undang-undang pentadbiran agama Islam yang terawal diwujudkan di negara ini ialah Enakmen Pentadbiran Hukum Syarak Selangor 1952, Diikuti negeri Terengganu 1955, Melaka 1959, Pulau Pinang 1959, Negeri Sembilan 1960, Kedah 1962, Perlis 1964, Perak 1965, Sabah dan Sarawak 1977, Kelantan 1966, Wilayah Persekutuan menggunakan Enakmen Pentadbiran Hukum Syarak Selangor 1952 yang diubahsuai mengikut perintah Wilayah Persekutuan (Pengubahsuaian Enakmen Pentadbiran Hukum Syarak) 1974, dan Pahang 1982.
- 11.2 Di bawah enakmen-enakmen tersebut diperuntukan kuasa kepada kerajaan negeri untuk menubuhkan Majlis Agama Islam yang berfungsi membuat peraturan-peraturan berhubung dengan pentadbiran agama Islam dan melantik jawatankuasa-jawatankuasa kecil termasuk Jawatankuasa Syariah untuk membuat fatwa. Pada masa ini semua negeri telah memperuntukkan dalam undang-undang pentadbiran agama Islam negeri masing-masing mengenai sistem

pentadbiran Islam termasuk institusi fatwa secara lebih teratur dan terancang. Sebagai contoh dalam Seksyen 31 Akta Undang-Undang Pentadbiran Agama Islam Wilayah Persekutuan 1993 [Akta 505] telah memperuntukkan bahawa:

“Majlis hendaklah membantu dan menasihati Yang Di Pertuan Agong berkenaan dengan semua perkara yang berhubungan dengan Agama Islam di dalam Wilayah Persekutuan, kecuali Perkara-perkara Hukum Syarak dan yang berhubungan dengan Pentadbiran Keadilan, dan dalam semua perkara sedemikian hendaklah menjadi pihak berkuasa utama dalam Wilayah Persekutuan selepas Yang Di Pertuan Agong, kecuali diperuntukkan selainnya dalam akta ini”

11.3 Peruntukkan di atas jelas menunjukkan bahawa pentadbiran agama Islam di negeri-negeri disusun dan diurustadbirkan mengikut bidang berikut:

- (a) Majlis Agama Islam berfungsi mentadbir hal ehwal agama Islam dan undang-undang Islam.
- (b) Mahkamah Syariah berfungsi mentadbir keadilan Islam, dan
- (c) Jabatan Mufti berfungsi sebagai badan membuat fatwa.

12. PERUNTUKAN MENGENAI FATWA DALAM UNDANG-UNDANG ISLAM DI MALAYSIA

12.1 Di Malaysia institusi fatwa dan mufti saling berkaitan di antara satu sama lain. Terdapat beberapa peruntukan mengenainya telah dikanunkan secara terperinci dan

tersusun di dalam Rang Undang-Undang Pentadbiran Agama Islam dan Rang Undang-Undang Kesalahan Jenayah Syariah.

- 12.2 Setiap negeri mempunyai kedua-dua undang-undang tersebut dan kandungannya juga adalah hampir sama antara satu dengan yang lain. Perkara-perkara mengenai institusi fatwa dan Mufti yang diperuntukkan dalam undang-undang Pentadbiran Agama Islam mengandungi lapan perkara berikut:
- (a) Pelantikan Mufti; Timbalan Mufti
 - (b) Kuasa Mufti
 - (c) Fatwa
 - (d) Bentuk fatwa
 - (e) Pindaan, ubahsuaian atau pembatalan fatwa
 - (f) Jawatankuasa Perundingan Hukum Syarak
 - (g) Permintaan pendapat daripada mufti
 - (h) Nas-nas yang diikuti.
- 12.3 Manakala dalam Undang-Undang Kesalahan Jenayah, fatwa dan Mufti diperuntukkan dalam bahagian III-mengenai kesalahan berhubung dengan kesucian agama Islam dan institusinya iaitu:
- (a) Kesalahan memberi pendapat bertentangan dengan fatwa
 - (b) Kesalahan menghina atau mengingkari pihak berkuasa agama (termasuk mufti)
- 12.4 Selain dari undang-undang di atas, terdapat undang-undang bertulis lain yang melibatkan mufti seperti Seksyen 45, Akta Keterangan 1950 [Akta 56] yang membenarkan mahkamah sivil mendapat keterangan pakar. Mufti sebagai pakar dalam hukum syarak pernah dirujuk oleh Hakim Mahkamah Sivil dalam

membicarakan kes-kes yang memerlukan pandangan hukum syarak. Kes Dalip Kaur Iwn Pegawai Polis Daerah Bukit Mertajam dan Majlis Agama Islam Kedah, (1991) JH, JLD VIII, BHG II, dan kes Pesuruhjaya Hal Ehwal Agama Islam Terengganu Iwn Tengku Mariam (1970) I MLJ 222.

- 12.5 Dalam undang-undang wakaf orang Islam, (sedang digubal), peruntukan mengenai rujukan kepada Mufti perlu dibuat terlebih dahulu sekiranya timbul isu berbangkit mengenai wakaf seperti wakaf saham atau wakaf ibdal. Begitu juga dalam undang-undang zakat dan lain-lain, pendapat Mufti dan fatwa amat diperlukan dan di peruntukkan dimasukkan secara khusus mengenainya fatwa dalam undang-undang berkenaan.

13. PERUNTUKAN MENGENAI FATWA DALAM UNDANG-UNDANG ISLAM

Bagi menjelaskan secara terperinci berhubung peruntukan mengenai fatwa yang terkandung di dalam Undang-Undang Pentadbiran Agama Islam, di bawah ini dijelaskan peruntukan tersebut dengan mengambil contoh Akta Pentadbiran Undang-Undang Islam (Wilayah-Wilayah Persekutuan) 1993 [Akta 505] seperti berikut:

13.1 Fatwa (Seksyen 34)

Di bawah seksyen ini, diperuntukan:

- i Maksud fatwa iaitu pendapat atas apa-apa persoalan yang belum diselesaikan atau yang menimbulkan pertikaian mengenai atau berhubung dengan hukum syarak.

- ii. Mengenai bila sesuatu fatwa itu boleh dibuat, iaitu apabila diperintahkan oleh Yang DiPertuan Agong atau permintaan orang ramai melalui surat yang dihantar kepada mufti atau dibuat atas kehendak mufti itu sendiri.
- iii. Sesuatu pernyataan yang dibuat oleh Mufti hanya boleh diambil sebagai fatwa jika pernyataan itu disiarkan dalam warta berhubung dengan hukum syarak.
- iv. Sesuatu fatwa yang telah disiarkan dalam warta hendaklah dipatuhi oleh semua umat Islam yang berada di negeri itu, kecuali amalan peribadi yang dibenarkan mengikut Hukum Syarak; dan
- v. Fatwa yang diwartakan merupakan sebahagian dari pada undang-undang yang perlu diikuti oleh semua mahkamah Syariah bagi negeri itu.

13.2 Bentuk Fatwa (seksyen 35)

Di bawah seksyen ini diperuntukan bahawa sesuatu fatwa itu perlu disiarkan dalam bahasa Melayu dengan tulisan rumi, tetapi teks fatwa disiarkan dalam tulisan jawi.

13.3 Pindaan, ubahsuai atau pembatalan fatwa (seksyen 36)

- a. Seksyen ini membolehkan sesuatu fatwa yang keluar dan diwartakan sama ada oleh Mufti sedia ada atau Mufti terdahulu dibuat pindaan, diubahsuai atau dibatalkan oleh mufti sendiri.
- b. Sesuatu pindaan, ubahsuai atau pembatalan keatas sesuatu fatwa adalah merupakan suatu fatwa dimana proses pindaan, ubahsuai atau pembatalan hendaklah mengikut proses pembuatan fatwa dan juga hendaklah disiarkan dalam warta.

13.4 Jawatankuasa Perundingan Hukum Syarak (Seksyen 37)

- a. Setiap negeri dikehendaki menubuhkan sebuah Jawatankuasa Perundingan Hukum Syarak yang mengandungi tujuh anggota yang terdiri daripada :
 - i. Mufti sebagai Pengerusi
 - ii. Timbalan Mufti
 - iii. Dua orang ahli Majlis
 - iv. Dua orang lain yang dilantik oleh Mauls; dan
 - v. Setiausaha, pegawai di Jabatan Agama Islam Negeri.
- b. Fungsi Jawatankuasa ini adalah untuk membantu Mufti membuat sesuatu fatwa.

13.5 KESAN FATWA DARI SEGI PERUNDANGAN (Seksyen 37 (5) dan 37 (6))

Dalam seksyen ini menghendaki:

- a. Pembuatan sesuatu fatwa hendaklah dimulai dengan suatu kajian atau penyelidikan dan penyediaan kertas kerja sebelum dibawa dan dikemukakan dalam mesyuarat Jawatankuasa Perundingan Hukum Syarak bagi tujuan perbincangan.
- b. Bagi menentukan sesuatu hukum Multi dikehendaki merujuk kepada pandangan (qaul muktamad) Mazhab Shafie. Jika Mufti berpendapat qaul muktamad dan

mazhab tersebut berlawanan dengan kepentingan awam, Mufti bolehlah merujuk dan mengikut qaul muktamad Mazhab Hanafi, Maliki atau Hanbali.

- c. Dalam kes dimana semua mazhab tersebut tidak dapat diikuti, bagi maksud kepentingan awam, Mufti bolehlah menyelesaikan isu tersebut mengikut pendapatnya sendiri (ijtihad) tanpa mengikut mana-mana qaul muktamad daripada mazhab-mazhab tersebut di atas.

14. KESAN FATWA DARI SEGI PERUNDANGAN

14.1 Fatwa yang disiarkan dalam warta adalah sebahagian daripada undang-undang yang mengikat semua orang Islam yang berada di negeri di mana fatwa itu diwartakan. Umat Islam dikehendaki akur dan wajib mematuhi fatwa yang diwartakan itu.

14.2 Ketidakpatuhan kepada fatwa tersebut adalah melakukan kesalahan di bawah undang-undang kesalahan jenayah syariah dimana jika sabit kesalahan tersebut mahkamah boleh mengenakan hukuman denda atau penjara atau kedua-duanya sekali. Dalam Akta Kesalahan Jenayah Syariah (Wilayah-wilayah Persekutuan) 1997 [Akta 559] Seksyen 9, kadar hukuman bagi kesalahan menghina, mengingkari, melanggar atau mempertikaikan arahan mufti yang dinyatakan atau diberikan melalui fatwa ialah denda tidak melebihi tiga ribu ringgit atau penjara tidak melebihi dua tahun atau kedua-duanya.

- 14.3 Sesuatu fatwa itu yang berkuatkuasa di negeri di mana ia dikeluarkan tidak boleh disangkal. Umat Islam di negeri itu tidak boleh memberi pandangan yang bertentangan dengan fatwa yang dikeluarkan itu kerana ia merupakan suatu kesalahan. Dalam Akta Kesalahan jenayah Syariah (Wilayah-wilayah Persekutuan) 1997 [Akta 559] kesalahan tersebut boleh dikenakan hukuman denda tidak melebihi tiga ribu ringgit atau penjara tidak melebihi dua tahun atau kedua-duanya.

15. PERKEMBANGAN FATWA TERKINI DI MALAYSIA

- 15.1 Sejalan dengan perkembangan dan pembangunan negara masa kini kaedah pengeluaran fatwa turut berkembang. Antaranya adalah memasukkan keputusan fatwa ke dalam laman web Jabatan Kemajuan Malaysia. Ini bagi memudahkan masyarakat Islam untuk mendapatkan fatwa berkenaan keputusan sesuatu fatwa. JAKIM telah membangunkan aplikasi *e-fatwa* melalui webnya ([WWW.islam. Gov.my](http://WWW.islam.gov.my)).
- 15.2 Pengisian fatwa ke dalam laman web ini turut dilakukan oleh Jabatan Mufti seluruh negeri di Malaysia yang juga disertakan maklumat Jabatan Mufti negeri-negeri berkenaan.

16. KESIMPULAN.

Pengurusan institusi fatwa dan pelaksanaannya di Malaysia mempunyai kaedah dan sistem yang tersusun sejajar dengan keperluan dan tuntutan masyarakat Islam masa kini. Kaedah ini dilihat sebagai antara usaha golongan alim ulama di negara ini memandu dan membantu umat Islam untuk menghayati ajaran Islam dengan baik. Adalah penting untuk kita memahami bahawa sistem pengeluaran fatwa di negara ini dilakukan secara perbincangan di kalangan alim ulama dengan merujuk kepada kaedah pengeluaran fatwa yang telah ditetapkan oleh syarak.

BEBERAPA FATWA BERKAITAN PRODUK HALAL DI MALAYSIA

1. PENDAHULUAN

- 1.1 Kertas kerja ini akan menyentuh beberapa aspek berkaitan pengesanan produk halal terutama yang berkaitan barang makanan dan minuman di negara Malaysia.
- 1.2 Perkembangan teknologi permakanan dewasa ini memperlihatkan usaha manusia untuk memperbaiki mutu penghasilan makanan selain usaha mereka untuk mempertingkatkan keperluannya yang kian bertambah. Perkembangan teknologi permakanan yang semakin pesat ini memerlukan para ilmunan Islam terlibat sama dalam memastikan produk makanan tersebut turut mengambil kira aspek halal demi kepentingan umat Islam.
- 1.3 Ini bermakna ijtihad dalam masalah kehalalan produk makanan sangat diperlukan untuk memecahkan persoalan-persoalan yang dihadapi oleh umat Islam masa kini tambahan pula sekiranya hasil makanan itu berkaitan dengan produk yang diragui status kehalalannya.
- 1.4 Dan satu sudut umat Islam mungkin belum seluruhnya menyedari betapa kompleksnya produk makanan dewasa ini di mana asal usul bahan makanan tersebut melalui proses penghasilan yang rumit bahkan dalam beberapa keadaan sulit untuk ditentukan asal bahannya. Dengan demikian penentuan kehalalan sesuatu produk menjadi agak sukar, memerlukan para ilmunan Islam bekerjasama dengan para saintis untuk mengkaji asal usul bahan dan

proses pembuatannya seterusnya menentukan status hukum makanan tersebut.

- 1.5 Dan sudut lain pemahaman masyarakat terhadap syariah Islam, usul fiqh dan metodologi penentuan halal haramnya suatu bahan makanan dan sudut syaraknya agak rendah. Dengan itu para pengkaji Islam perlu mempertingkatkan pengetahuan syariahnya sehingga mampu mengamalkannya di samping itu pengetahuan tersebut akan membantu para ulama memaklumpkannya kepada umat Islam tentang status kehalalan produk-produk makanan yang dihasilkan dalam kaedah yang terkini.

2. Dasar Penetapan Produk Halal

Dalam menetapkan hukum kehalalan sesuatu produk makanan maka asas-asas berikut akan diambil kira.

- a. **Islam menyuruh memakan makanan yang baik.**
Islam sangat mementingkan kebaikan dan kebersihan dalam semua aspek. Dari segi makanan, orang Islam diperintah supaya memakan bahan makanan yang baik, suci dan bersih. ini berdasarkan firman Allah SWT:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِمُؤْمِنُونَ.
(الأنعام ١١٨)

Maksudnya;

" Dan makanlah makanan yang halal lagi baik daripada apa yang Allah telah rezezikkan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya."

Al-Ma'idah ayat 88

Firman Allah juga;

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ رِيبًا تَقْبُدُونَ. د. بقره ١٧٢

Maksudnya;

"Wahai orang yang beriman, makanlah dari benda yang baik (yang dihalalkan) yang telah kami berikan kepada kamu, dan bersyukurlah kepada Allah, jika betul kamu hanya beribadat kepada-Nya."

Al-Baqarah ayat 172

Pada prinsipnya ulama sepakat bahawa makanan yang digalakkan oleh agama Islam adalah makanan yang *toyyyib* yang tidak mempunyai unsur-unsur yang merbahaya dan kesihatan jiwa dan akal manusia. Al-Qur'an dan hadis telah memperakui bahawa setiap yang halal adalah suci dan berkualiti. Namun begitu, tahap suci dan kualiti sesuatu makanan boleh terjejas sekiranya wujud unsure-unsur yang meragukan dalam tata cara pemrosesan, pengendalian serta penghasilannya.

b. Allah melarang melakukan sesuatu perkara yang syubhat

GM Food yang menggunakan bahan yang bersumberkan bahan yang diragui kebersihannya atau kehalalannya adalah hukumnya haram. Ini berdasarkan sabda Rasulullah saw.;

للحلل بين والحرام بين وبين ذلك أمور مشتبها لا يدري كثير من الناس. أمن الحلال هي أم الحرام ، فمن تركها استبرأ لدينه وعرضه فقد سلم ، ومن واقع شيئا منها يوشك أن يوقع الحرام كما أن من يرى حول الحمى أوشك أن يواقع إلا وإن لكل ملك حمى إلا وإن حمى محارمه الله .

"Yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Antara keduanya terdapat perkara-perkara kesamaran yang tidak diketahui oleh kebanyakan manusia; apakah Ia termasuk bahagian yang halal atau haram. Maka sesiapa yang menjauhinya kerana hendak membersihkan agama dan kehormatannya maka dia akan selamat. Dan sesiapa yang mengerjakan sedikitpun daripadanya hampir-hampir Ia akan jatuh ke dalam haram, sebagaimana orang yang mengembala kambing di sekitar daerah larangan, dia hampir-hampir akan jatuh kepadanya. Ingatlah, bahawa tiap-tiap raja mempunyai daerah larangan. Ingat pula, bahawa daerah larangan Allah itu ialah semua yang diharam-kan." Riwayat Bukhari dan Muslim dan Termizi, dan riwayat ini adalah lafaz Termizi.

Kefahaman dan penghayatan tentang aspek makanan sangat penting, kerana Ia mempunyai hubungan dengan ibadat kepada Allah SWT. Umpamanya seseorang Islam yang makan atau mengguna bahan yang haram atau najis maka ibadatnya tidak akan diterima Allah. ini berdasarkan sabda Rasulullah saw;

كل لحم نبت من سحت فالنار أولى به .

Bermaksud;

"Setiap daging yang tumbuh daripada yang haram, maka api neraka lebih layak baginya."

Riwayat Al-Tabrani

Hadis ini jelas menerangkan betapa makanan yang haram itu memberi kesan yang besar terhadap peribadatan kita. Untuk mencapai kebahagiaan hidup di dunia dan di

akhirat seseorang hendaklah bersikap peka terhadap penjagaan dan pengawasan makanannya. Tanggung-jawab tersebut merupakan amanah yang mesti ditunaikan oleh semua orang dan bagi mengelakkan termasuk ke dalam golongan orang yang derhaka kerana melanggar ketentuan hukum Allah SWT. Firman Allah SWT.

وَمَنْ يَعْصِ اللَّهَ وَرَسُولَهُ وَيَتَعَدَّ حُدُودَهُ يُدْخِلْهُ نَارًا خَالِدًا فِيهَا وَلَهُ
عَذَابٌ مُهِينٌ. النساء ١٤

Bermaksud;

"Dan sesiapa yang derhaka kepada Allah dan rasul-Nya, dan melampau batas-batas syariat-Nya akan dimasukkan oleh Allah ke dalam api neraka, kekal dia di dalamnya dan baginya azab seksa yang amat menghina."

Al- Nisa' ayat 14

Allah SWT. memerintahkan manusia supaya hanya memakan makanan yang baik dan sentiasa menikmati anugerah yang baik-baik. Tetapi dalam memilih makanan harian, kebanyakan orang lebih mengutamakan khasiat zahir makanan tersebut seperti kandungan vitamin, protein dan sebagainya tanpa mengambil kira kehalalannya. Sedangkan menurut Ibn Mas'ud r.a.;

ما جمع الحلال والحرام إلا غلب الحرام الحلال.

Ertinya;

"Tidaklah berkumpul yang halal dengan yang haram melainkan menanglah yang haram atas yang halal."

Dan sabda Rasulullah saw.;

Bermaksud;

"Tinggalkan apa-apa yang meragukan kamu kepada perkara yang tidak meragukan kamu."

Riwayat Tirmizi dan Nasa' i disahihkan oleh Al-Albani

- c. **Penggunaan haiwan ternak selama babi dan unsur atau keturunannya adalah dibolehkan dengan syarat ia disembelih menurut cara Islam.**

Industri permakanan yang berasaskan GM Food turut melibatkan penggunaan gen haiwan. Penggunaan gen haiwan yang halal dimakan tetapi tidak disembelih menurut kaedah syarak turut mengundang masalah di kalangan umat Islam. Berdasarkan syariat Islam, binatang patut disembelih dengan pisau yang tajam untuk memutuskan bahagian dalam leher binatang sementara nama Allah dilafazkan.

Sekiranya nama Allah tidak disebut dengan niat pada masa penyembelihan, daging itu tidak dianggap sebagai halal. Bukan daging sahaja yang dianggap tidak halal tetapi termasuk sebarang hasil daripada binatang tersebut seperti lemak, sum-sum tulang dan lain-lain tidak boleh digunakan dalam penghasilan makanan umat Islam. Oleh itu dalam penghasilan makanan GM Food apabila ia melibatkan binatang maka penyembelihan binatang yang halal dimakan adalah aspek utama dalam menentukan kehalalannya. Firman Allah SWT.;

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ
وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا
ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ..... (الأنعام ٢٢)

Bermaksud;

"Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, daging haiwan yang disembelih atas nama selain Allah, (haiwan yang tercekik) yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih serta (diharamkan bagimu binatang) yang disembelih untuk berhala."

Al-Ma' idah ayat 3

Ayat tersebut jelas menegaskan bahawa binatang yang halal dimakan itu hanya halal dimakan setelah ia disembelih menurut kaedah syarak.

d. Allah melarang melakukan kerosakan di muka bumi.

Islam menekankan aspek kesejahteraan dalam setiap perilaku kehidupan manusia. Oleh itu setiap perkara yang mendatangkan kemudharatan ke atas kesejahteraan masyarakat dan alam sekitar wajib dielakkan.

Firman Allah SWT.;

وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا وَادْعُوا خَوْفًا وَطَمَعًا.
(الأعراف ٥٦)

Bermaksud;

"Janganlah kamu membuat kerosakan di bumi sesudah Allah menyediakan segala yang membawa kebaikan kepadanya dan berdoaalah kepada Allah dengan perasaan bimbang (kalau-kalau tidak diterima,) dan juga dengan perasaan terharap-harap (supaya makbul).

Al-A' raf ayat 56

Larangan ini juga merujuk kepada sabda Rasulullah saw.;

لَا مَهْرَ وَلَا ضَرَارَ. (رواه ابن ماجة)

Bermaksud;

"Tidak boleh memudharatkan diri sendiri dan tidak boleh memudharatkan orang lain."

Riwayat Ibn Majah

Hadis tersebut juga secara umumnya melarang sebarang perbuatan yang boleh menjejaskan kesihatan diri serta keselamatan alam sekitar.

Dalam syariat Islam, seseorang itu dilarang melakukan sesuatu perkara atau perbuatan yang boleh mendatangkan kerosakan dan kebinasaan pada mulanya. Begitu juga dilarang mereka melakukan perkara-perkara atau perbuatan yang membawa kerosakan dan kebinasaan akhirnya. Semua perkara ini memerlukan kepada *sad al-zarai'* سد الذرائع untuk memelihara masalah ammah. Ini merujuk kepada sabda Rasulullah saw.;

... كما ان من يرعى حول الحمى أوشك أن يوقعه
(رواه البخاري ومسلم والترمذي)

Bermaksud;

"Sebagaimana orang yang mengembala kambing di kawasan larangan dia hampir-hampir jatuh kepadanya~"

Riwayat Bukhari, Muslim dan Termizi, dan riwayat ini adalah lafaz Termizi.

Hadis ini mengingatkan, sesuatu perkara atau perbuatan yang boleh mendatangkan kerosakan atau kebinasaan wajib dihalang dan ditegah, sebelum seseorang terjerumus ke dalam perkara yang dilarang itu.

e. Beberapa kaedah Usul Fiqh

Dalam menentukan hukum pemrosesan makan yang menggunakan kaedah GM food maka beberapa kaedah usul fiqh perlu diberi perhatian. Antaranya adalah seperti berikut;

- i) "Mencegah kemudharatan lebih diutamakan daripada mencari kemaslahatan"; *درء المفاسد أولى من جلب المصالح*
- ii) "Mengharuskan perkara yang memberi manfaat dan mencegah perkara yang membawa mudharat"; *إباحة النافع وحظر الضار*

f. Pemeraman Mikrobik dan Kehendak Islam

Untuk kesekian lama proses pemeraman telah digunakan untuk menghasilkan keju, roti, susu peram, cuka dan bahan lain. Orang Islam menganggap proses pemeraman amat berguna untuk penghasilan makanan. Berdasarkan agama Islam, Allah merestui manusia dengan kewarasan dan kebijaksanaan bagi memperelok persekitaran untuk digunakan. Teknik membiak dan memilih telah lama digunakan bagi peningkatan genetik tumbuhan dan haiwan. Sekiranya bahan kimia makanan yang dibersihkan telah dihasilkan melalui teknik bioteknologi yang menyamai cara tradisi yang halal, Ia juga dianggap halal.

Ekoran itu, bahan-bahan seperti perasa dalam makanan, asid sitrik dan asid laktik yang dihasilkan melalul bioteknologi adalah halal asalkan ia tidak dicemari oleh bahan yang dilarang atau diharamkan. ini berdasarkan firman Allah SWT.;

يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ كُلُّ الطَّيِّبَاتِ . دالۡجۡة ٤

Bermaksud;

"Mereka bertanya kepadamu (Muhammad) tentang apa sahaja yang dihalalkan untuk mereka? Maka jawablah: semua yang baik adalah dihalalkan untuk kamu"

Al-Ma'idah ayat 4

3. LATAR BELAKANG SERTA METODE PENGELUARAN FATWA

Antara sebab fatwa dikeluarkan adalah atas permohonan masyarakat awam, badan kerajaan atau hasil daripada kajian yang telah dilakukan oleh Bahagian Penyelidikan JAKIM sendiri (lihat lampiran 1). Berikut adalah antara beberapa fatwa yang telah dikeluarkan oleh JAKIM berkaitan dengan pengesahan halal makanan dan minuman;

3.1 Fatwa Bioteknologi Makanan dan Minuman

3.1.1 Fatwa mengenal Bioteknologi makanan dan minuman telah dikeluarkan berdasarkan permohonan Unit Kawalan Mutu Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia supaya Jabatan Kemajuan Islam Malaysia menentukan hukum terhadap kaedah yang digunakan dalam konteks penghasilan makanan melalui GM Food khususnya apabila ia melibatkan pemindahan DNA babi kepada bahan makanan, minuman atau tumbuh-tumbuhan.

3.1.2 Sebelum Jawatankuasa Fatwa membuat keputusan terhadap permohonan tersebut beberapa siri taklimat telah diberikan oleh pegawai daripada Kementerian Kesihatan dan Universiti Putera Malaysia. Berdasarkan taklimat tersebut antara perkara yang disentuh adalah seperti berikut;

Bioteknologi adalah satu proses menggunakan sel organisma sama ada sel-sel bakteria, tumbuhan atau haiwan untuk menghasilkan sesuatu hasilan atau perkhidmatan.

Semua makhluk Allah sama ada manusia, binatang, mikro organisma, bakteria ataupun kulat mempunyai sel dan di tengah-tengah sel itu terdapat nukleus. Dalam nukleus ini terdapat kromosom dan seterusnya dalam kromosom itu pula terdapat Asid Deoksi-ribonukleik (Deoxy-ribonucleic Acid -DNA). Keadaan semula jadi bahan DNA ini terdiri daripada rangkaian nukleotida yang mempunyai empat unsur iaitu Adenine, Guanine, Sitosine dan Tainine (disingkatkan sebagai AGCT). Rangkaian atau maklumat genetik ini akan disalin dan seterusnya diterjemah untuk menjadi Protin. Protin adalah asas kehidupan kita, sama ada air mata, darah ataupun daging kita semuanya adalah berasaskan atau mengandungi protin. Semua makhluk Allah menghendaki protin untuk hidup; sama ada protin untuk pembinaan kulit, kelongsong bakteria dan hasilan-hasilan fisiologi yang lain;

Allah yang Maha Berkuasa telah menjadikan sistem maklumat genetik DNA ini sebagai suatu sistem yang universal ataupun sejagat. Mekanisma rangkaian DNA ini disalin dan seterusnya diterjemah kepada protin atau rangkaian asid Amino hanyalah berdasarkan kod-kod genetik A,C,T dan G ini; tidak kira sama ada makhluk Allah itu adalah satu bakteria kulat, tumbuh-tumbuhan, binatang ataupun manusia. Kesemuanya menggunakan kaedah atau sistem maklumat genetik DNA yang sama atau universal.

Pada masa kini saintis telah memahami bagaimana hendak mengolah ataupun memotong

cebisan-cebisan DNA ini untuk ditukar dan dipindahkan dan satu organisma ke satu organisma lain. Umpamanya daripada bakteria DNA boleh dimasukkan ke dalam pokok dan daripada pokok boleh dimasukkan kepada bakteria dan daripada haiwan boleh dimasukkan kepada bakteria atau sebaliknya.

Para saintis telah menemui cara dimana DNA yang berlainan asal dapat dicantumkan dan menghasilkan protin yang serupa dengan yang asal. Contohnya kalau protin yang ada dalam air mata dimasukkan kepada pokok maka pokok juga akan menghasilkan protin dalam air mata semata-mata kerana kod A,C,T dan G yang sama dan sistem maklumat genetik adalah universal.

Persoalannya adalah bagaimana jika teknologi maklumat genetik serta pemindahannya ini diambil daripada binatang yang tidak halal dan dimasukkan bakteria. Maka apa yang berlaku, dimana hasilan yang pertama adalah salinan DNA atau gen binatang tersebut. Tetapi dalam masa 2 minit bakteria sudah bertukar ganti dan membiak berganda-ganda; seterusnya akan mengeluarkan salinan DNA atau gen-gen baru.

Pengolahan ini adalah sesuatu yang perlu dilakukan dalam proses pemindahan maklumat genetik atau lebih dikenali dengan teknologi DNA rekombinan di mana DNA atau gen dapat dipindahkan dan satu organisma ke satu organisma yang lain. Umpamanya bakteria ini hanyalah digunakan untuk menjadi hos atau

perumah iaitu penempatan sementara cebisan-cebisan DNA atau gen-gen itu pula boleh dipindahkan ke dalam pokok atau manusia.

Apa yang amat penting di sini ialah pemahaman tentang penggunaan bakteria sebagai sel pengantara, host atau perumah yang menjadi penempatan sementara cebisan DNA atau gen yang ingin dipindahkan ke satu organisma lain. Ini bermakna walaupun pada asalnya cebisan DNA atau gen yang dipindahkan itu adalah daripada makhluk Allah yang tidak halal, pemindahannya dalam sel bakteria sebagai hos perantara menyebabkan cebisan DNA atau gen yang asal itu disalin semula dan yang asal itu dibuang selepas beberapa minit bakteria tersebut membiak.

3.1.3 Setelah penjelasan diberikan, Muzakarah Khas Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia pada 12 Julai 1999 telah memutuskan bahawa;

- a) Barangan, makanan dan minuman yang diproses melalui kaedah bioteknologi DNA khinzir (babi) adalah bercanggah dengan syarak dan hukumnya adalah haram;
- b) Penggunaan bioteknologi DNA dalam pemerosesan barangan, makanan dan minuman belum lagi sampai ke tahap yang boleh dikatakan darurat kerana masih ada pilihan bahan yang lain.

3.1.4 Keputusan yang dikeluarkan oleh Muzakarah Fatwa tersebut adalah berdasarkan kepada hujjah seperti berikut;

- a) Dalam proses bioteknologi DNA selagi bahan protin babi berada di dalam perumah atau rumah tumpang atau sel yang menjadi benih sama ada kepada manusia, haiwan atau tumbuh-tumbuhan bagi tujuan pembiakan dan kesuburan maka ia tidak boleh dihukum halal kerana bahan khinzir (babi) itu merupakan najis berat.
- b) Kaedah usul fiqh tidak boleh digunakan dalam kes pemindahan sel atau gen khinzir (babi) melalui DNA. ini kerana dibimbangi ha akan menimbulkan fitnah dan juga boleh membawa kepada sensitiviti di kalangan umat Islam.
- c) Jika dilihat kepada satu lagi kaedah usul fiqh seperti berikut adalah jelas maksudnya; asal sesuatu perkara yang harus adalah hukumnya halal dan asal sesuatu yang haram adalah hukumnya haram atau apabila bercampur sesuatu yang halal dengan haram sama ada banyak atau sedikit maka hukumnya adalah haram.

3.2 Fatwa Penggunaan Keju Sebagai Bahan Makanan

- 3.2.1** Persoalan yang dikemukakan oleh masyarakat dalam hal ini adalah keju yang dikenali juga sebagai “cheese” merupakan satu bahan makanan yang digunakan dalam penyediaan bahan

makanan harian yang berkhasiat kerana ia mengandungi vitamin, protin, lemak, kalsium dan zat besi. Persoalan yang dikemukakan juga adalah, ada yang mengatakan keju ini dicampur dengan rennet daripada anak babi tetapi kerana tiada bukti ia diterima oleh masyarakat Islam. Persoalan seterusnya apakah negara-negara yang mengeluarkan keju itu mengambil berat tentang anak binatang-binatang yang diambil rennetnya itu daripada binatang yang halal dan kalau halal apakah anak-anak binatang itu telah disembelih secara Islam.

- 3.2.2 Muzakarah telah berbincang dan meneliti persoalan ini dan merumuskan dengan berdasarkan hujjah-hujjah berikut;

Firman Allah SWT yang bermaksud;

Wahai orang yang beriman, makanlah dari benda-benda yang baik (yang halal) yang telah Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu hanya beribadat kepada-Nya."

Al-Baqarah ayat 176

Firman Allah SWT lagi yang bermaksud;

"Sesungguhnya Allah hanya mengharankan kepada kamu memakan bangkai dan darah dan daging babi dan binatang yang disembellh tidak/kerana Allah; maka sesiapa yang terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang Ia tidak menginginya dan tidak pula melampau batas (pada kadar benda yang dimakan itu)

maka tidaklah ia berdosa. Dan sesungguhnya Allah amat Pengampun lagi amat Mengasihani."

Al-Baqarah ayat 173

Sementara menurut pendapat daripada Imam Ramli (seorang ulama Mazhab Syafi'i) beliau menyebut bahawa keju itu halal dan boleh dimakan.

- 3.2.3 Berdasarkan hujjah yang diberikan maka Muzakarah Jawatankuasa Fatwa kali ke-27 yang bersidang pada 3 Oktober 1990 telah memutuskan "keju sebagai bahan makanan adalah harus dengan syarat enzim yang digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan keju itu diperolehi daripada tumbuhan atau kulat atau binatang yang halal dan disembelih."

3.3 Hukum Penggunaan Alkohol Sebagai Penstabil Minuman Ringan

- 3.3.1 Isu mengenai hukum kordial yang dicampur dengan alcohol ini timbul apabila Bahagian Penyelidikan JAKIM banyak menerima aduan-aduan dan pertanyaan daripada orang ramai tentang hukum minuman ringan tersebut.
- 3.3.2 Penggunaan alkohol dalam bahan citarasa kordial ini adalah sebagai bahan penstabil dan untuk menahan pembiakan kuman. Tanpa alkohol bahan citarasa kordial ini akan tahan hanya 2—3 bulan sahaja. Penggunaan alkohol dalam minuman kordial itu adalah lebih kurang 0.01 %

dan alkohol yang digunakan dalam bahan citarasa minuman ringan ini adalah daripada alkohol yang dihasilkan melalui proses kimia.

- 3.3.3 Muzakarah telah berbincang dan meneliti isu penggunaan alkohol dalam kordial ini dan seterusnya mengemukakan hujjah berdasarkan dalil-dalil berikut;

Sabda Rasulullah saw yang bermaksud;

Sesungguhnya Allah telah menghararnkan arak maka sesiapa yang telah mengetahui ayat ini dan dia masih mempunyai arak walaupun sedikit maka janganlah meminum atau menjualnya."

Riwayat Muslim

Sabda Rasulullah saw yang bermaksud;

"Apa-apa perkara banyak yang memabukkan maka sedikitnya juga memabukkan,"

Riwayat Abu Daud

Berdasarkan hujjah-hujjah tersebut maka Muzakarah Jawatankuasa Fatwa kali ke-22 yang bersidang pada 24 November 1988 telah memutuskan "kordial yang mengandungi bahan citarasa (flavour) yang dimasukkan alkohol untuk tujuan penstabilan adalah harus (boleh) digunakan untuk tujuan minuman sekiranya alkohol itu bukan dihasilkan daripada proses pembuatan arak".

3.4 Hukum Penggunaan Agen Aktif Permukaan Dalam Makanan

- 3.4.1 Agen aktif permukaan atau disebut juga “emulsifier” banyak digunakan dalam proses pembuatan makanan. Sebagai contoh, roti merupakan makanan yang menggunakan agen aktif permukaan. Agen ini digunakan untuk mencegah dan melambatkan roti menjadi keras dan menjadikan permukaan roti rangup. Dalam pembuatan donut dan kek pula agen permukaan ini digunakan untuk menambah isi padu dan tahan lama. Begitu juga dalam penyediaan makanan-makanan yang lain seperti mee, bijirin, puding, ais krim, mentega kacang, majerin, hasil daging dan lain-lain.
- 3.4.2 Berdasarkan kepentingan agen aktif permukaan ini maka kita dapati ia sangat penting dalam penyediaan makanan moden hari ini. Walau bagaimanapun penggunaan bahan ini banyak menimbulkan permasalahan apabila ia berasal daripada minyak dan lemak tumbuh-tumbuhan dan haiwan. Sekiranya daripada minyak sayur-sayuran sudah tentu tidak timbul masalah. Tetapi bagaimana jika ia dibuat daripada lemak binatang dan sekiranya daripada binatang yang halal adakah binatang itu disembelih secara Islam atau tidak.
- 3.4.3 Muzakarah fatwa dalam membincangkan permasalahan ini berpendapat bahawa menurut prinsip asal makanan dalam Islam secara umumnya, semua jenis makanan adalah halal dimakan kecuali terdapat tegahan yang khusus mengenainya.

Firman Allah SWT yang bermaksud;

Wahai orang yang beriman, makanlah daripada benda yang baik (yang halal) yang telah Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah jika betul kamu hanya beribadat kepada-Nya'

Al-Baqarah ayat 172

Firman Allah SWT yang bermaksud;

"Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan kepada kamu memakan bangkai, dan darah dan daging babi dan binatang yang disembelih tidak kerana Allah; maka sesiapa yang terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang dia tidak menginginiya dan tidak pula melampaui batas (pada kadar benda yang dimakan itu) maka tidaklah ia berdosa. Dan sesungguhnya Allah amat Pengampun lagi amat Mengasihani"

Al-Baqarah ayat 173

Hujjah ini juga berdasarkan kaedah fikah;

"Asal sesuatu itu hukumnya harus sehinggalah ada dalil yang mengharamkannya."

- 3.4.4 Berdasarkan hujjah tersebut maka **Muzakarah Fatwa** kali ke- 26 yang bersidang pada 7 – 8 Mac 1990 memutuskan " penggunaan agen aktif permukaan adalah harus dengan syarat sumber-sumber agen aktif permukaan tersebut diperolehi daripada tanaman dan sekiranya daripada binatang hendaklah binatang halal yang disembelih menurut secara Islam.

3.5 Hukum Bahan Pewarna (chochineal) Dalam Makanan

- 3.5.1 Bahan pewarna adalah salah satu kandungan yang digunakan dalam industri pemakanan. Ia digunakan bagi melaris dan menarik pengguna untuk membeli sesuatu produk yang dikeluarkan oleh sesuatu industri makanan. Bahan pewarna cochineal diambil daripada serangga yang berasal daripada Amerika Tengah dan Mexico. Penggunaannya dalam makanan setelah diposterurkan adalah untuk membunuh mikrob-mikrob yang beracun. Pemrosesan untuk menghasilkan warna adalah melalui beberapa cara iaitu direbus untuk menghasilkan warna merah perang, dipanggang untuk menghasilkan warna kelabu atau digoreng untuk menghasilkan warna hitam.
- 3.5.2 Muzakarah Fatwa ketika membincangkan perkara tersebut telah mengambil pendapat Imam Malik dan Abu Hanifah yang membolehkan penggunaan cochineal dalam makanan dalam jumlah yang sangat sedikit. Ia boleh membunuh mikrob-mikrob yang beracun di samping serangga tersebut daripada jenis binatang yang darahnya tidak mengalir.
- 3.5.3 Muzakarah juga berpendapat serangga ini tidak berbahaya dan setiap binatang yang tidak mempunyai bahan yang memudharatkan boleh dimasukkan ke dalam binatang yang halal pada asalnya. Dalam masalah ini juga soal memakan serangga tersebut tidak timbul kerana apa yang diambil adalah bahan pewarnanya sahaja.

3.5.4 Berdasarkan hujjah tersebut maka Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan kali ke-37 yang bersidang pada 23 Mac 1995 mengambil keputusan “meluluskan penggunaan pewarna cochineal dalam makanan berasaskan kepada ukuran piawaman yang telah ditetapkan, tidak melebihi dan 0.003% - 0.006%”

4. Kaedah Syarak Dalam Penetapan Fatwa Produk Halal

4.1 Masalah Penetapan hukum dalam menentukan kehalalan sesuatu produk makanan yang dihasilkan masa kini adalah berdasarkan kaedah syarak seperti berikut;

- a) Dalam penghasilan produk makanan tidak boleh menggunakan bahan-bahan yang diharamkan agar hasilnya dapat dinyatakan halal;
- b) Penggunaan haiwan ternakan selain babi, unsur atau keturunannya atau selain binatang yang haram dimakan seperti ular, harimau dan sebagainya dibolehkan selagi haiwan tersebut disembelih menurut kaedah syarak; dan
- c) Penggunaan bahan yang memudharatkan manusia serta alam sekitar adalah dilarang kerana ia bercanggah dengan dasar Islam serta kemaslahatan hidup manusia.
- d) Makanan yang dihasilkan melalui kaedah terkini seperti GM food (*genetic modified food*) yang tidak dapat dipastikan kemudhratannya dibolehkan kerana kaedah fiqh ada menyatakan. **الحكم يدور مع علته وجودا وعدما**

bermaksud; *berlakunya sesuatu hukum itu adalah bergantung kepada wujudnya illah atau tidak.*

4.2 Justru dalam memutuskan hukum penggunaan haiwan untuk penghasilan makanan yang berasaskan GM, percantuman unsur-unsur berikut perlu diteliti, iaitu;

a) Haiwan dengan haiwan

- i. Haiwan halal dengan haiwan halal yang disembelih
- ii. Haiwan halal dengan haiwan halal tetapi tidak disembelih
- iii. Haiwan haram dengan haiwan halal yang disembelih

b) Haiwan dengan tumbuh-tumbuhan

- i. Haiwan haram dengan tumbuh-tumbuhan
- ii. Haiwan halal tetapi tidak disembelih dengan tumbuh-tumbuhan

c) Bahan-bahan yang beracun

- i. Tumbuh-tumbuhan yang beracun dengan tumbuh-tumbuhan yang tidak beracun
- ii. Haiwan yang beracun dengan tumbuh-tumbuhan yang tidak beracun
- iii. Tumbuh-tumbuhan yang beracun dengan haiwan halal

4.3 Penelitian terhadap penggunaan unsur-unsur tersebut di atas adalah perlu kerana ia akan memberi kesan terhadap hasil makanan sama ada ia halal, beracun atau memudharatkan kesihatan manusia.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan huraian tersebut dapatlah dinyatakan bahawa umat Islam perlu memahami beberapa aspek hukum dalam menghadapi perubahan teknologi makanan. Melalui cara ini, mereka bukan sahaja akan memperolehi makanan yang halal malah fatwa-fatwa yang dikeluarkan dapat membantu mereka memperolehi makanan yang menepati ciri-ciri '*halal lagi baik*' seperti yang dinyatakan dalam Al Qur'an.

RUJUKAN

1. Al-Qarati. *Al-Furq*. Juz 4 hal 53 Abdul Karim Zaidan, *Usul al-Dakwah*, hal 166, Mahmud Syaltut, *al-Fatawa*, hal 14 dan Dr Amir Said al-Zaibary, *Mabahith fi Ahkam al-Fatawa*, hal 31.
2. Al-Syatibi, Ibrahim bin Musa al-Khimi, *al-Muwafaqat fi Usul al-Syariah*, Dar al-Kutub al-Ilmiyyah, Beirut t. tarikh. Jld 4. 244-245 dan
3. al-Nawawi, *al-Majmu'* , juzu' Pertama, Jeddah, hal. 829.

GARIS PANDUAN MAKANAN, MINUMAN DAN BARANG GUNAAN ORANG ISLAM DI MALAYSIA

1. TUJUAN

Garis panduan ini bertujuan dijadikan panduan dan rujukan kepada pihak berkuasa pengeluar sijil halal bagi menentukan kehalalan sesuatu produk. Panduan ini juga bertujuan memberi kefahaman dan penjelasan kepada pengusaha dan orang awam sama ada Islam atau bukan Islam mengenai aspek halal mengikut hukum syarak yang merangkumi penyediaan, pemprosesan, penyimpanan, pembungkusan, pengendalian dan pengangkutan bagi makanan, minuman dan barang gunaan orang Islam.

2. DEFINISI

2.1 “Pihak berkuasa yang diiktiraf” artinya pihak berkuasa JAKIM, JAIN atau MAIN mana satu yang berkenaan.

2.2 “Hukum Syarak” ialah undang-undang Islam dalam Mazhab Syafi’i atau undang-undang dalam mana-mana satu Mazhab Maliki, Hambali atau Hanafi yang telah dipersetujui oleh Seri Paduka Baginda Yang Dipertuan Agong serta dikuatkuasakan di Wilayah Persekutuan, Melaka, Pulau Pinang, Sabah dan Sarawak atau oleh mana-mana Raja atau Sultan atau dikuatkuasakan dalam sesebuah negeri (rujuk Akta Perihal Dagangan 1972).

2.3 “Halal” adalah dan kalimah Arab yang bermaksud dibenarkan atau dibolehkan. Di dalam Akta Perihal

Dagangan 1972, ditakrifkan sebagai apabila digunakan berhubung dengan makanan dalam apa-apa juga bentuk dalam perjalanan perdagangan atau perniagaan sebagai suatu perihal dagangan atau sebagai sebahagian daripada suatu perihal dagangan yang dipakai bagi makanan itu, perbahasaannya-perbahasaannya "Halal", "Ditanggung Halal" atau "Makanan Islam" atau apa-apa perbahasaannya lain yang menunjukkan atau mungkin difahamkan sebagai menunjukkan bahawa orang-orang Islam adalah dibenarkan oleh agama mereka memakan makanan itu maka perbahasaannya itu hendaklah mempunyai arti yang berikut, yaitu makanan yang berhubung dengan perbahasaannya atau perbahasaannya-perbahasaannya itu digunakan.

- a) Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dan binatang yang orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- b) Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.
- c) Tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dan benda-benda najis mengikut hukum syarak.
- d) Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan-perenggan di atas atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.

2.4 “Najis” daripada perkataan bahasa Arab (نجس) yang bermaksud kotoran. Apabila sesuatu itu diistilahkan najis, maka ia membawa maksud bahwa ia adalah kotor. Dari segi Syarak, najis bermaksud sesuatu yang menegahkan sahnya ibadah seperti solat. Ia juga bermaksud seperti berikut:

- a) Benda itu sendiri najis dan tidak boleh disucikan seperti daging babi, darah dan bangkai.
- b) Benda suci yang terkena najis dan ia tidak boleh disucikan.
- c) Benda suci yang terkena najis dan ia boleh disucikan.

2.4.1 Najis Mengikut Hukum Syarak

Najis adalah sesuatu yang kotor, keji dan tidak wajar digunakan atau wujud pada manusia atau makanan atau minuman atau apa-apa barangan gunaan orang Islam.

Najis adalah sebarang cecair atau bahan buangan kotoran semulajadi dan manusia atau hewan seperti air kencing, najis, darah, muntah, nanah, sperma dan ovum ‘dari babi dan anjing. Sementara sperma dan ovum dari haiwan-haiwan lain dianggap tidak najis.

2.4.2 Pembahagian najis:

- a) Najis ringan (منقاة)
yaitu air kencing kanak-kanak lelaki yang berumur kurang 2 tahun dan belum makan makanan selain daripada susu ibunya sahaja. Cara

mencucinya ialah memadai dengan memercikkan air ke atas tempat terkena najis itu sehingga rata.

b) Najis sederhana (متوسطة)

yaitu najis pertengahan yaitu najis yang selain daripada najis mukhaffafah dan mughallazah seperti muntah, nanah, darah, minuman keras, bangkai, benda-benda yang keluar daripada qubul dan dubur dan sebagainya.

Cara mencucinya ialah menghilangkan najis itu dengan air mutlak hingga hilang rupa, bau, rasa dan warnanya.

c) Najis berat (مغلظة)

yaitu babi dan anjing termasuk tahi, kencing, daging dan kulit dalam arti kata segala perkara yang ada hubungannya dengan kedua binatang tersebut maka dikira sebagai najis berat.

Cara mencucinya ialah secara samak yaitu dibasuh dengan tujuh kali basuhan termasuk salah satunya dengan basuhan bercampur tanah.

2.4.3 Prosedur samak:

a) Berdasarkan kepada sabda Rasulullah saw:

عن أبي هريرة رضي الله عنه قال ، قال رسول الله صلى الله عليه وسلم ، طهور إناء أحدكم إذا ولغ فيه الكلب أن يغسله سبع مرات أولاهن بالتراب . (رواه الشيخان ،

Maksudnya:

"Cara kamu menyucikan bekas yang dijilat anjing ialah dengan membasuhnya tujuh kali, yang pertama darinya dengan tanah".

- b) Membasuh tempat yang kena najis berat dengan tujuh kali basuhan.
- c) Basuhan yang pertama hendaklah dicampurkan dengan tanah:
 - i. Harus mencampurkan tanah ke dalam air dan dilarutkan tanah itu sebelum mencurahkan ke tempat kena najis.
 - ii. Harus mengalirkan air ke tempat najis dan terus mengalir ke tanah.
 - iii. Harus juga mencelup bahagian yang dijilat ke dalam kolam yang keruh airnya kerana air yang keruh itu banyak zat tanah di dalamnya.
- d) Hendaklah dihilangkan tiga perkara yaitu zat, bau dan rasa.

2.5 'Hayat Mustaqirrah' artinya hidup yang sempurna dan berterusan. Ia dapat dipastikan melalui adanya pergerakan yang menunjukkan ia hidup atau darah yang mengalir keluar.

2.6 'Produk' artinya barang-barang yang dibuat atau dihasilkan atau hasil atau penghasilan atau pengeluaran yang melibatkan makanan dan minuman.

2.7 'Produk Barang Gunaan' artinya barang-barang bukan makanan dan minuman seperti kosmetik, pakaian dan peralatan.

2.8 'Premis Makanan' artinya bangunan dan kawasan tempat diuruskan perniagaan makanan dan minuman.

2.9 'Rumah Sembelih' yaitu tempat atau rumah untuk menyembelih binatang; kawasan penyembelihan.

- 2.10 'Lawatan pemeriksaan' yaitu lawatan untuk tujuan pemeriksaan tentang keadaan dan cara sesuatu produk dan produk barang gunaan diproses, mengkaji sumber bahan ramuan yang digunakan, persekitaran, kebersihan, etika pekerja dan sebagainya yang berhubung secara langsung atau tidak langsung dengan produksi produk halal.
- 2.11 'Jaminan kualiti' yaitu sistem yang mencakupi amalan organisasi, pekerja, prosedur pengeluaran yang menjamin proses produksi tersebut berkesan untuk menghasilkan produk bermutu, suci dan halal mengikut kehendak syarak. Sistem Jaminan Kualiti yang diiktiraf ialah HACCP, GMP, GHP, MS ISO dan sebagainya.
- 2.12 'Panel Pengesahan Halal' yaitu sebuah panel yang akan memutuskan sama ada sesebuah syarikat itu layak atau tidak mendapat Sijil Pengesahan Halal.
- 2.13 'Sijil Pengesahan Halal' adalah dokumen resmi yang menyatakan kehalalan sesuatu produk yang dikeluarkan oleh sesuatu pengeluar dan dikeluarkan oleh pihak yang berautoriti atau badan Islam yang diiktiraf.
- 2.14 'Logo Halal' ialah Logo yang dikeluarkan oleh JAKIM/JAIN dan mengandungi;
- a) Bintang berbucu lapan
 - b) Perkataan Arab — "  " di tengah bintang
 - c) Diikuti perkataan rumi "HALAL"
 - d) Bulatan logo tertulis perkataan "Malaysia" dalam tulisan Rumi dan Arab
 - e) Bintang kecil diletakkan bagi memisahkan tulisan rumi dan tulisan Arab tersebut.

- f) Di bawah perkataan rumi "HALAL" terdapat kod pendaftaran logo halal bagi negeri:
- i. Huruf "H" yang bermaksud Halal
 - ii. Nombor kod negeri dalam kad pengenalan¹
 - iii. Contoh H- 10
 - 'H' bermaksud Halal
 - '10' melambangkan kod kad pengenalan Selangor

3. SUMBER BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN

Sumber utama makanan dan minuman manusia adalah dari haiwan, tumbuh-tumbuhan, bahan semulajadi, bahan kimia dan mikroorganisma yang mana ada di antaranya yang dihalalkan dan ada yang diharamkan.

3.1 Haiwan

Haiwan boleh dibahagikan kepada dua kumpulan iaitu;

- a) Haiwan Darat.
- b) Haiwan Air.

3.1.1 Haiwan Darat.

Semua haiwan darat halal dimakan kecuali;

- i. Haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- ii. Babi.
- iii. Anjing.
- iv. Haiwan yang mempunyai taring atau gading yang digunakan untuk membunuh iaitu haiwan-haiwan buas seperti harimau, beruang, gajah, badak sumbu, kucing dan seumpamanya.

- v. Burung yang mempunyai kuku pencakar, paruh tajam, makan menyambar (burung pemangsa) seperti burung helang, burung hantu dan seumpamanya.
- vi. Haiwan-haiwan yang disyariatkan oleh Islam untuk dibunuh seperti tikus, kala jengking, burung gagak, lipan, ular dan seumpamanya.
- vii. Haiwan yang dilarang oleh Islam membunuhnya seperti semut, lebah, burung belatuk, burung hud-hud dan labah-labah.
- viii. Haiwan yang dipandang jijik (keji) oleh umum seperti kutu, lalat, ulat dan seumpamanya.
- ix. Haiwan yang hidup di darat dan di air (dua alam) seperti katak, buaya, penyu, anjing laut dan seumpamanya.
- x. Semua jenis haiwan dan tumbuh-tumbuhan yang dihasilkan oleh bioteknologi DNA adalah halal kecuali yang berasal dari haiwan yang lahir dari salah satu keturunan dari babi atau anjing.

3.1.2 Haiwan Air

Haiwan air ialah haiwan yang boleh hidup secara hakikinya di dalam air sahaja. Ianya adalah halal dan boleh dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia.

3.1.3 Tumbuh-tumbuhan

Semua jenis tumbuh-tumbuhan dan hasilnya adalah halal dimakan kecuali yang berbisa, beracun, memabukkan, membahayakan kesihatan manusia serta yang dihasilkan oleh bioteknologi DNA yang bersumberkan dari bahan yang haram.

3.1.4 Minuman

Semua air adalah halal diminum kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia dan bercampur dengan benda-benda najis.

3.1.5 Bahan Semulajadi

Semua bahan semulajadi seperti air, mineral dan lain-lain adalah halal kecuali yang bercampur dengan najis, beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan.

3.1.6 Bahan Kimia

Semua bahan kimia adalah halal kecuali yang bercampur dengan najis, beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan.

3.1.7 Bahan Tambah

Bahan Tambah (*Food Additives*) seperti penstabil, pengemulsi, pewarna dan seumpamanya adalah halal kecuali yang dihasilkan dari sumber haiwan atau tumbuh-tumbuhan yang diharamkan oleh hukum syarak.

4. BAHAN GUNAAN ORANG ISLAM

Bahan gunaan orang Islam boleh dibahagikan kepada dua kategori iaitu;

- a) Kosmetik
- b) Pakaian dan peralatan.

4.1 Kosmetik

4.1.1 Kosmetik adalah bahan-bahan atau ramuan yang terdiri daripada pelbagai unsur untuk dimasukkan ke dalam tubuh, disapu, digosok, dibalut, ditempel, dipakai dengan tujuan untuk kecantikan seperti pewarna rambut, bedak, gincu, pewarna kuku dan seumpamanya.

4.1.2 Bahan kosmetik yang diperbuat daripada tumbuh-tumbuhan dan bahan kimia adalah boleh digunakan kecuali yang beracun dan membahayakan kesihatan. Bahan kosmetik yang diperbuat daripada sumber haiwan halal yang disembelih menurut kehendak syarak adalah boleh digunakan.

4.2 Pakaian dan Peralatan

4.2.1 Bahan pakaian dan alatan yang diperbuat dari tumbuh-tumbuhan boleh digunakan.

4.2.2 Bahan pakaian dan alatan yang diperbuat daripada bulu haiwan boleh digunakan kecuali bulu babi dan anjing.

4.2.3 Bahan pakaian dan alatan yang diperbuat daripada tulang, tanduk, kuku dan gigi haiwan yang dagingnya halal dimakan melalui sembelihan mengikut hukum syarak boleh digunakan.

4.2.4 Bahan pakaian dan alatan yang diperbuat daripada kulit haiwan (kecuali kulit babi dan anjing) yang telah disamak boleh digunakan.

GARIS PANDUAN PENYEMBELIHAN HAIWAN DAN STUNNING MENURUT ISLAM

1. PENYEMBELIHAN

1.1 Takrif

Dalam bahasa Arab disebut الذبيحة bererti penyembelihan atau الذكاة bererti pembersihan, iaitu pembersihan dari sebarang kekotoran dan najis iaitu melukakan bahagian-bahagian tertentu pada leher binatang oleh orang-orang tertentu dengan alat-alat tertentu.

Penyembelihan mengikut hukum Syarak bermaksud menyembelih binatang yang mampu dikuasai dan harus dimakan dengan memutuskan urat halkum, urat mari' dan dua urat darah di kiri dan kanan leher binatang (saluran makanan dan minuman)².

Penyembelihan merupakan salah satu cara untuk mematikan binatang dan menghalalkan dagingnya. Islam membezakan bentuk penyembelihan dan mengambilkira cara 'pengambilan' nyawa atau mematikan binatang. Kehalusan teknik penyembelihan ini adalah sebagai melatih, mendidik jiwa setiap muslim bersifat ihsan, berdisiplin dan penuh tanggungjawab.

Binatang yang halal dimakan jika tidak disembelih secara syarak, dagingnya akan menjadi haram kerana dianggap menjadi bangkai, sedangkan bangkai adalah haram dimakan.

² Memutuskan urat darah di kiri dan kanan leher binatang adalah sunat

1.2 Hikmah Penyembelihan

- a. Untuk melepaskan nyawa binatang dengan jalan mudah, tidak menyakiti dan menyeksakan.
- b. Disyaratkan supaya disembelih di leher kerana lebih dekat/cepat untuk memisahkan roh.
- c. Hikmah diharamkan menggunakan alat penyembelihan yang ditegah adalah kerana menyakiti binatang. Islam menyuruh mematikan binatang dengan baik dan beradab.
- d. Melahirkan rasa ihsan ke atas binatang dan memupuk jiwa yang baik dalam hubungan sesama manusia.
- e. Membezakan cara penyembelihan dengan orang bukan Islam.
- f. Darah yang mengalir keluar tidak berbau busuk berbanding dengan darah yang keluar (beku), dengan ini daging dapat disimpan lama dan lebih bermutu.

1.3 Jenis Penyembelihan

Penyembelihan terbahagi kepada dua jenis:

- a) Secara manual (menggunakan tangan)
 - i. Penyembelihan ke atas binatang yang boleh dikawal.

Iaitu dilakukan ke atas binatang yang tidak menimbulkan kesukaran untuk menyembelihnya seperti di leher (tempat yang disyaratkan) sama ada jenis binatang jinak atau liar.

Bagi binatang jinak, penyembelihan dilakukan dengan cara biasa (seperti dalam syarat penyembelihan) dan bagi binatang liar, apabila ianya dapat ditangkap (seperti semasa perburuan) dengan anak panah dan sebagainya hendaklah masih ada padanya *hayat mustaqirrah*.

- ii. Penyembelihan ke atas binatang yang tidak boleh dikawal.

Ia dilakukan ke atas binatang yang yang tidak dapat ditangkap untuk disembelih di lehernya (tempat yang disyaratkan), sama ada semasa perburuan atau bukan semasa perburuan.

Bagi binatang yang harus disembelih dengan cara ini adalah halal dimakan hanya dengan melukakan di mana-mana bahagian tubuh binatang tersebut dengan alat-alat yang diharuskan, yang boleh menyebabkan ianya mati.

b) Menggunakan mesin

Ia merupakan salah satu cara penyembelihan binatang dengan pisau yang tajam yang digerakkan oleh mesin elektrik sebagai menggantikan tangan manusia. Dalam proses ini, seorang pekerja dipertanggung jawabkan untuk mengawasi perjalanan mesin tersebut. Pekerja mestilah seorang Muslim yang mematuhi syarat-syarat penyembelihan.

1.4 Rukun Penyembelihan

Rukun penyembelihan terdiri daripada 4 perkara:

- a) Penyembelih
- b) Alat penyembelihan
- c) Cara penyembelihan
- d) Binatang sembelihan

a) Penyembelih

- i. Beragama Islam dan berakal

Orang gila, mabuk dan kanak-kanak yang belum mumaiyyiz tidak diakui penyembelihannya kerana penyembelihan adalah satu cara ta'abbud kepada Allah SWT yang memerlukan niat.

Penyembelihan oleh orang buta adalah makruh. Dalam perburuan, penyembelihan orang buta adalah haram sama ada menggunakan panah atau sebagainya kerana di antara syarat pemburu ialah dapat melihat.

- ii. Memahami syarat sah penyembelihan (rujuk 1.5)
- iii. Memutuskan halqum dan dua urat mari' bagi mengalirkan darah.
- iv. Tidak berada dalam ihram (bagi mereka yang menunaikan haji dan umrah)

b) Alat Penyembelihan

- i. Setiap benda yang boleh memotong urat-urat leher dan mengalirkan darah sama ada berupa besi, batu, kaca atau seumpamanya adalah boleh digunakan untuk penyembelihan kecuali kuku, tulang dan gigi.

- ii. Penyembelihan yang menggunakan pisau hendaklah dipastikan sentiasa tajam untuk memutuskan urat dengan tepat.
- iii. Ketajaman pisau hendaklah dikekalkan kerana setiap penyembelihan terpaksa memutuskan halangan bulu-bulu binatang seperti ayam sebelum mata pisau mencecah pada kulit binatang untuk dilukakan.
- iv. Alat penyembelihan hendaklah dipastikan sentiasa bersih dari berlumuran darah.

c) Cara Penyembelihan

- i. Memutuskan *halqum* (saluran pernafasan) dan dua urat *mari'* (saluran makanan dan minuman) yang terletak di bawah *halqum*. Hukum memutuskan dua urat darah di kiri dan kanan leher adalah sunat sahaja. Walau bagaimanapun, kita digalakkan memotong kedua-dua urat darah tersebut supaya binatang yang disembelih cepat mati.

d) Binatang Sembelihan

- i. Haiwan darat contohnya seperti ayam, lembu, kambing dan lain-lain.
- ii. Haiwan yang halal dimakan oleh orang Islam (sila rujuk. Bahagian I : 3.1.1).
- iii. Masih ada *hayat mustaqirrah*.

- iv. Penyembelihan dilakukan di tempat yang berasingan daripada haiwan yang tidak halal.
- v. Haiwan itu mestilah sihat dan tidak berpenyakit dan yang telah disahkan oleh pihak berkuasa yang berkenaan.

1.5 Syarat Sah Penyembelihan

Syarat-syarat bagi menghalalkan penyembelihan ialah:

- a) Niat atau qasad — penyembelih mestilah melakukan penyembelihan dengan ada niat atau tujuan atau sedar apa yang dilakukannya itu. Jika seseorang menyembelih bukan kerana Allah, tidak halal penyembelihan tersebut dan haram dimakan dagingnya.
- b) Menyegerakan keluarnya roh binatang dengan memutuskan halqum dan urat mari'.
- c) Masih ada *hayat mustaqirrah*.
- d) Binatang yang halal dimakan oleh orang Islam.
- e) Penyembelihan dilakukan dengan sekali potong sahaja dan ia boleh dilakukan berulang-kali tanpa mengangkat pisau/alat penyembelihan.

1.6 Perkara-perkara Sunat dalam Penyembelihan

Perkara-perkara sunat ketika proses penyembelihan adalah seperti berikut;

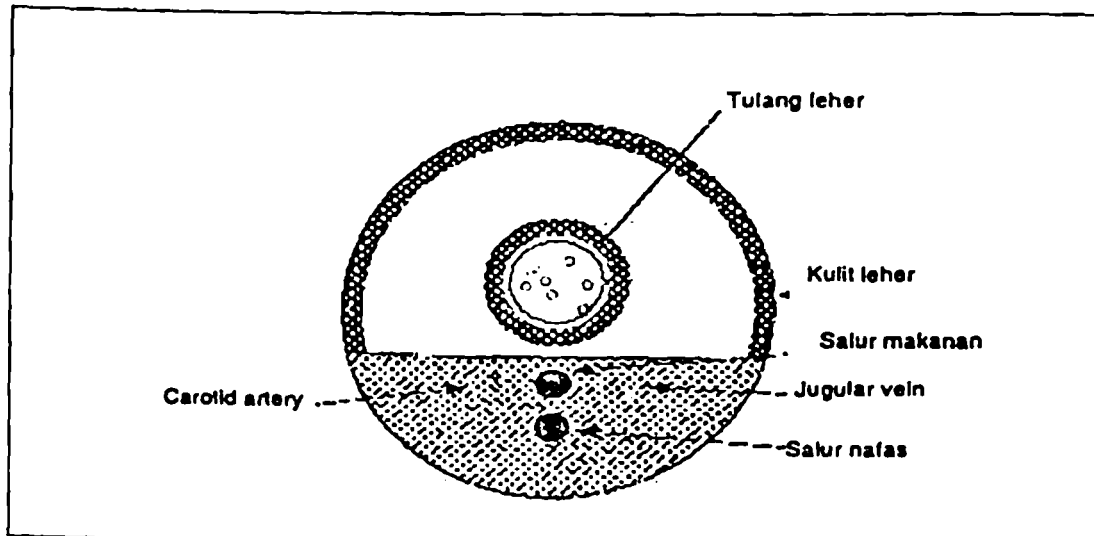
- a) Membaca Bismillah bagi Mazhab Syafi'e dan Maliki tetapi wajib bagi Mazhab Hanafi dan Hambali.

- b) Membaca selawat ke atas Nabi Muhammad saw. selepas membaca Bismillah.
- c) Sunat diasah pisau supaya cukup tajam. Menggunakan alat penyembelihan yang tajam adalah dituntut oleh syarak supaya tidak menyiksa binatang. Adalah makruh sekiranya alat penyembelihan tumpul.
- d) Memutuskan semua urat leher yang tertentu dengan segera supaya binatang tersebut mati dengan cepat tanpa menyiksanya. Penyembelihan juga tidak boleh memutuskan saraf tunjang (*spinal cord*) atau putus langsung lehernya.
- e) Sunat mengadap kiblat.

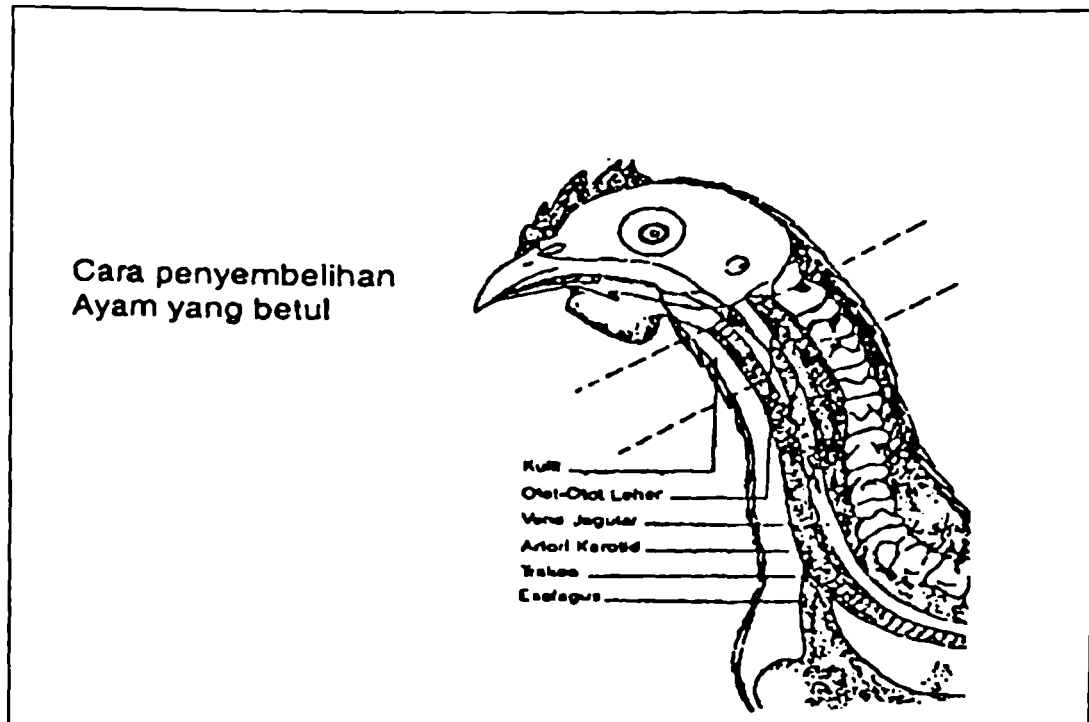
1.7 Perkara-perkara Makruh dalam Penyembelihan

- a) Tidak membaca Bismillah.
- b) Menghalakan binatang selain dari arah kiblat.
- c) Meletakkan kaki di atas pipi binatang.
- d) Mengasah pisau dihadapan binatang yang telah dibaringkan dan dihadapan binatang-binatang yang lain.
- e) Melakukan penyiksaan tanpa sebab seperti memutuskan kepala, mematahkan leher, memotong hingga sampai ke saraf tunjang atau menyembelih dari belakang tengkok dan mengheret binatang secara songsang ke tempat penyembelihan.
- f) Melapah atau memotong kulit sebelum binatang sembelihan itu mati.

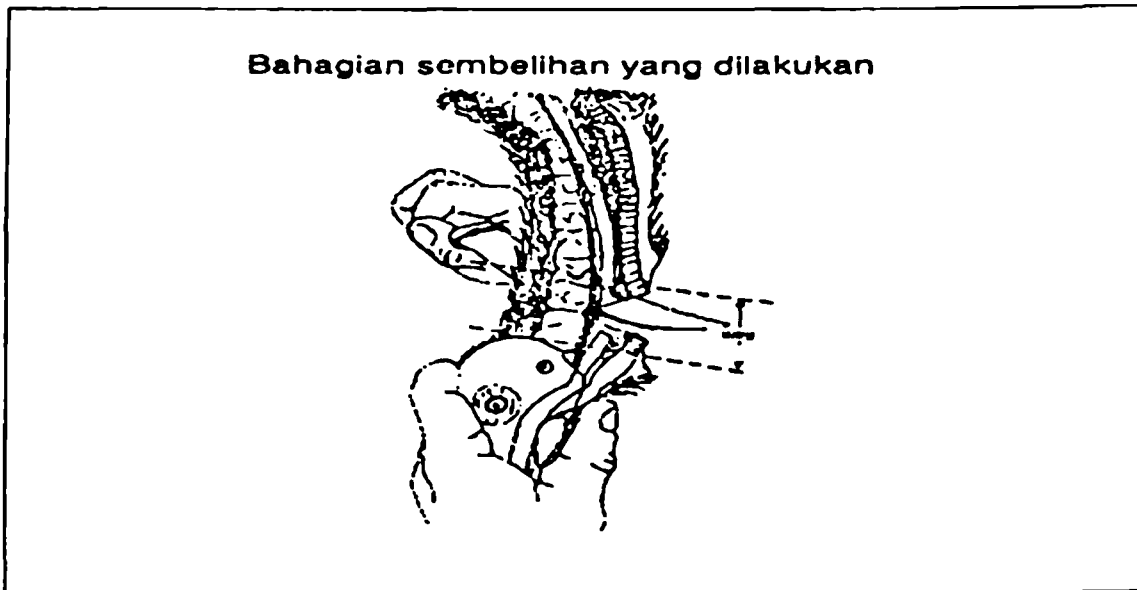
Gamban 1: Keratan rentas leher ayam



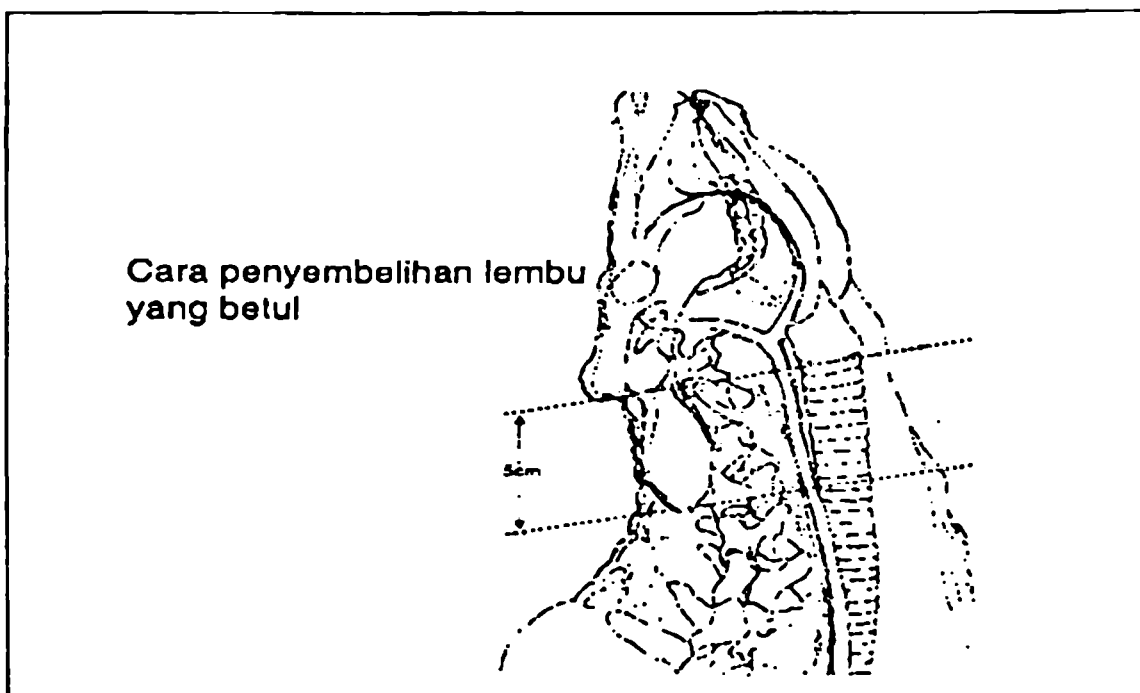
Gambar 2: Cara penyembelihan ayam yang betul



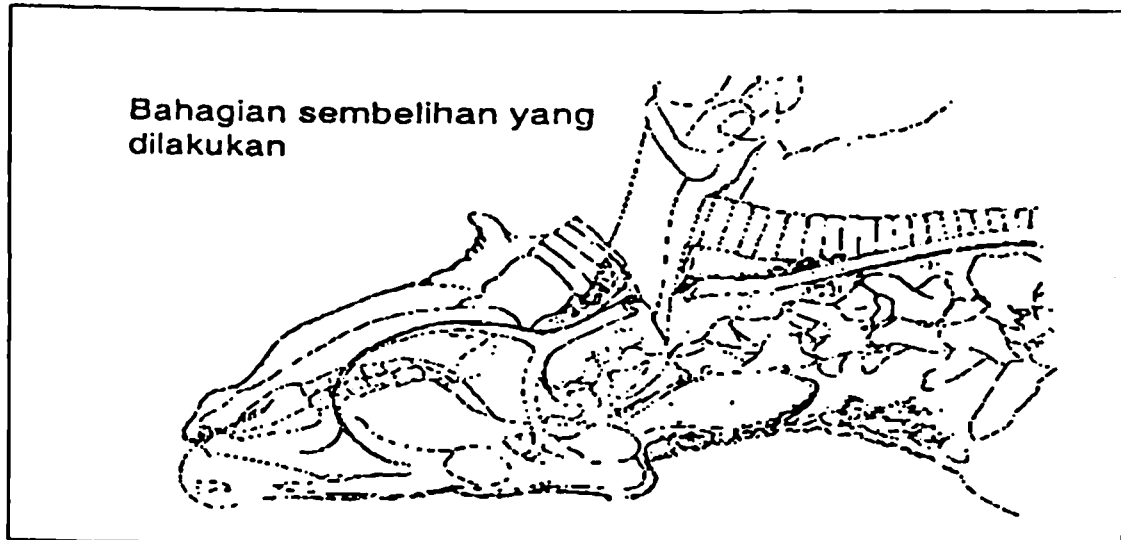
Gambar 3 : Bagian sembelihan yang dilakukan



Gambar 4 : Cara penyembelihan lembu yang betul



Gambar 5 : Bagian sembelihan yang dilakukan



2. STUNNING

2.1 Tujuan Penggunaan Stunning

- a) Untuk meningkatkan produk/hasil keluaran daging bagi memenuhi pasaran yang makin meningkat, disamping menyelesaikan masalah kesukaran untuk mendapatkan pekerja/jurusembelih yang mencukupi, terutama di negara-negara pengeluar daging ayam seperti di Eropah dan Amerika Syarikat.
- b) Untuk menunaikan permintaan yang semakin tinggi terhadap daging dan produk berasaskan daging dari negara-negara Islam seperti Malaysia dan Negara-negara Timur Tengah.
- c) Binatang yang hendak disembelih berada di dalam keadaan hampir pingsan, ini dapat mengelakkan ketegangan kepada otot.

2.2 Syarat Penggunaan Stunning

- a) Memenuhi syarat-syarat sah penyembelihan.
- b) Haiwan tersebut mestilah mempunyai '*hayat mustaqirrah*' dengan tanda pertamanya haiwan itu akan menggelupur dan yang kedua darahnya terpancar ketika disembelih.
- c) Binatang tersebut hanya tidak sedarkan din apabila melalui proses *stunning*, tetapi sekiranya binatang itu tidak disembelih Ia akan sedar semula seperti biasa.
- d) Terdapat petugas mengawalinya semasa penyembelihan. Sekiranya terdapat penyembelihan yang tidak sempurna, binatang tersebut hendaklah dikeluarkan.
- e) Penggunaan *stunning* hendaklah dikawalselia oleh Badan Islam yang telah diiktiraf.
- f) Haiwan yang dikenakan *stunning* hanya mengalami kejutan sementara dan tidak menyebabkan mati atau mengalami kecederaan kekal.
- g) Peralatan yang digunakan untuk *stunning* binatang yang tidak halal, tidak boleh digunakan untuk binatang halal.
- h) Mestilah jenis yang dibenarkan oleh syarak.

2.3 Jenis-jenis *Stunning*

Penggunaan *stunning* bertujuan melalikan binatang sebelum penyembelihan. Tiga jenis *stunning* yang biasa digunakan:

- a) *Stunning Elektrik*

- b) *Stunning Mekanikal*
- c) *Stunning Angin (Pneumatic)*

2.3.1 Stunning Elektrik

- a) Kekuatan arus elektrik hendaklah dikawal oleh pihak yang bertaualiah.
- b) Jenis yang menggunakan stunning di kepala haiwan iaitu meletakkan dua elektrod di bahagian kepala haiwan.
- c) Stunning elektrik untuk ayam dan itik ialah '*water bath*' atau '*water stunner*' sahaja.
- d) Voltan yang digunakan hendaklah mendapat pengesahan daripada pihak yang bertaualiah.

i. Kadar Arus Elektrik

Jadual 1: Kadar arus elektrik untuk stunning

Bil.	Jenis Binatang	Ampere Masa(saat)	Tempoh
1	Ayam	0.25-0.5	3.0-5.0
2	Anak biri-biri	0.5-0.9	2.0-3.0
3	Kambing	0.7-1.0	2.0-3.0
4	Biri-biri	0.7-1.2	2.0-3.0
5	Anak lembu	0.5-1.5	3.0
6	Lembu jantan muda	1.5-2.5	2.0-3.0
7	Lembu betina	2.0-3.0	2.5-3.5
8	Lembu jantan	2.5-3.5	3.0-4.0
9	Kerbau	2.5-3.5	3.0-4.0

Sumber: JPH

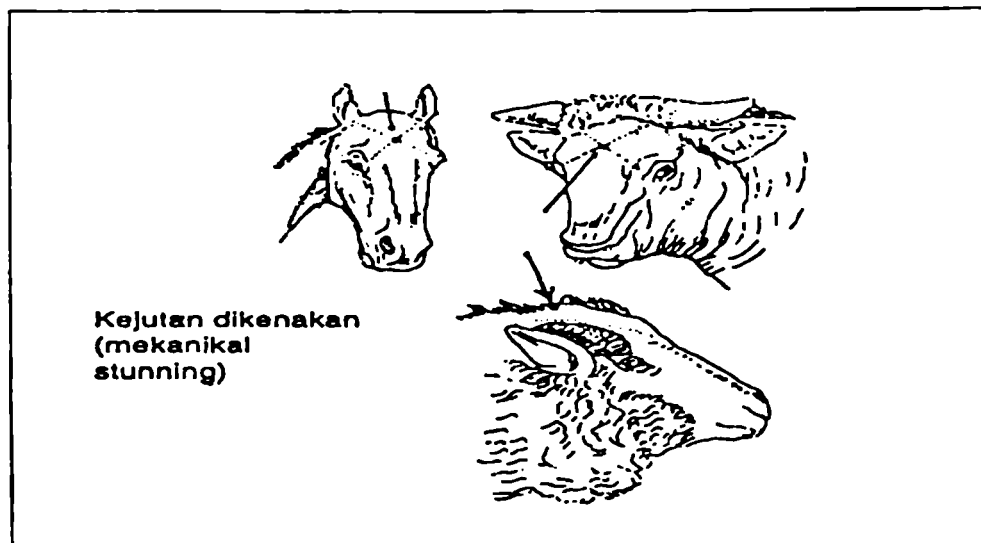
2.3.2 Stunning Mekanikal

- a) Hanya digunakan pada lembu, kerbau, kambing dan biri-biri.
- b) Jenis yang tidak menusuk (berkepala bentuk cendawan/bulat).
- c) Tidak menembusi atau memecahkan tengkorak supaya tidak berlaku kecederaan kekal.
- d) Haiwan yang mati akibat sembelihan yang tidak sempurna hendaklah diasingkan.

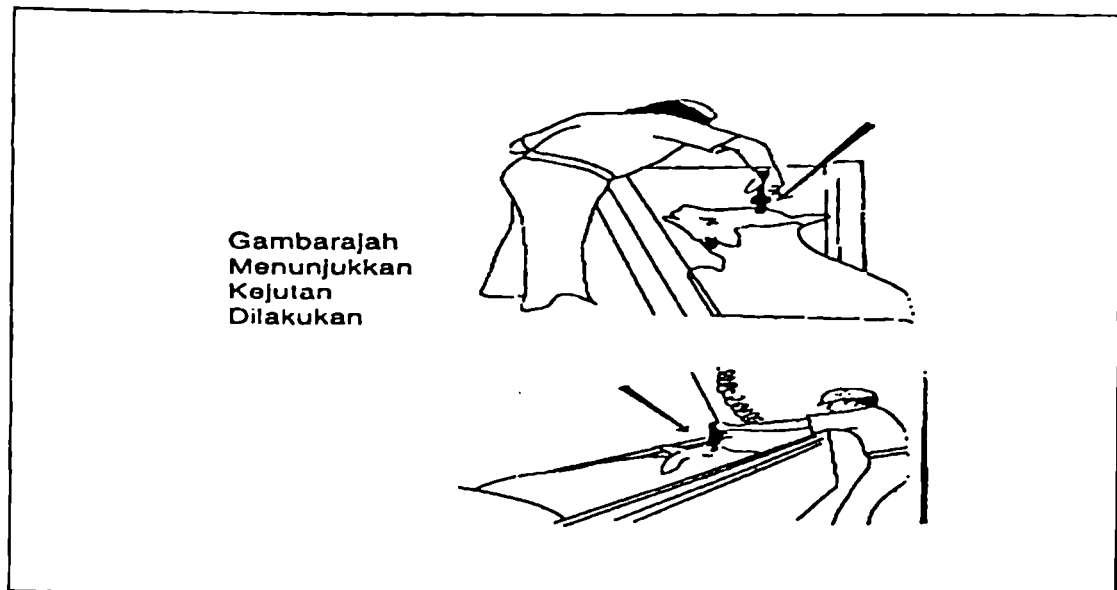
2.3.3 Stunning Angin (*Pneumatic Stunning*)

- a) Sejenis *stunning* berkuasa elektrik yang bertindak melalui tekanan udara dan tidak mengandungi sebarang peluru.
- b) Ketukan udara berlaku di bahagian hujung tengkuk haiwan menyebabkannya tidak sedarkan diri beberapa saat.
- c) *Stunning* jenis ini hendaklah ditujukan pada bahagian pangkal tengkuk.

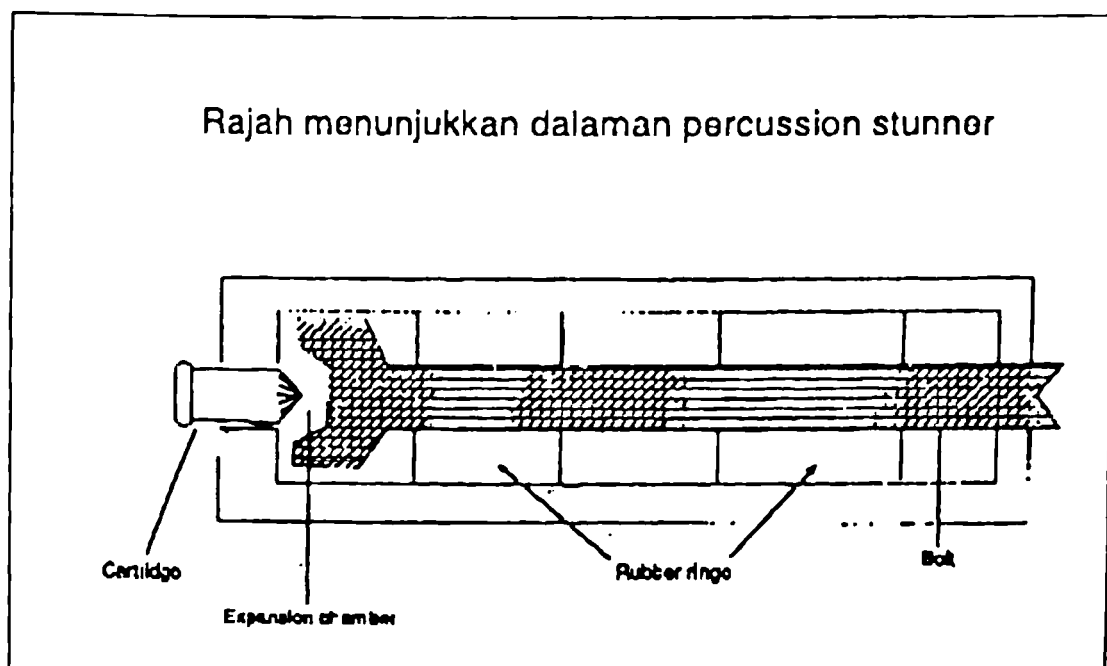
Gambar 6 : Stunning Mekanikal



Gambar 7 : Kejutan dikenakan di kepala lembu



Gambar 8 : Percussion Stunner



PROSEDUR PENSIJILAN HALAL MALAYSIA

1. PENDAHULUAN

Sijil Pengesahan Halal yang dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN), adalah suatu surat pengiktirafan yang dikeluarkan bagi menunjukkan kehalalan sesuatu hasil makanan, minuman dan barang gunaan orang Islam termasuk premis makanan dan rumah penyembelihan. Ia berasaskan hukum syarak yang diamalkan di negara ini. Antara tujuannya ialah untuk mengatasi masalah-masalah yang mungkin timbul di kalangan pengguna-pengguna Islam berkaitan dengan kehalalan suatu makanan, minuman dan barang gunaan yang dikeluarkan di dalam dan di luar negara. Ia juga memudahkan usaha-usaha pengeksporan yang memerlukan Sijil Pengesahan Halal.

2. PENGENALAN

Prosedur ini adalah satu tatacara yang perlu dipatuhi bagi setiap permohonan untuk mendapatkan Sijil Halal di Malaysia. Tatacara ini perlu dipatuhi dengan mengemukakan dokumen-dokumen yang diperlukan untuk dinilai dan diaudit. Prosedur ini meliputi tatacara permohonan, prosedur sebelum bayaran, kadar caj perkhidmatan, pemeriksaan, kod etika pekerja, penambahan produk, jenama, pemeriksaan semula, panel pengesahan halal, kelulusan, tempoh, logo halal, syarat penggunaan sijil dan logo halal, pemantauan, prosedur pemantauan dan pengambilan sampel.

3. CARA MEMOHON

- 3.1 Borang permohonan boleh didapati dan dipulangkan kembali di alamat seperti di bawah:

Bahagian Kajian Makanan dan Barangan Gunaan Islam
Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
Aras 1, Block D7, Parcel D,
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan,
62519 Putrajaya.

Dan

Jabatan Agama Islam Negeri-negeri (Lampiran 1)

Atau di laman web:

<http://baheis.islam.gov.my/web/e-halal.nsf>

- 3.2 Permohonan tidak akan diterima bagi syarikat pengeluar produk tidak halal.
- 3.3 Pemohon perlu mengisi borang yang sesuai seperti yang disediakan iaitu:
- a) **Produk/produk gunaan** (lihat Lampiran 2)
 - b) **Premis Makanan** (lihat Lampiran 3)
 - c) **Rumah Penyembelihan** (lihat Lampiran 4)
- 3.4 Borang permohonan hendaklah lengkap diisi dengan mengemukakan butiran-butiran seperti yang dikehendaki di dalam borang dan menyertakan sijil-sijil yang berkaitan, seperti perkara berikut:
- a) **Profil syarikat**
 - b) **Pendaftaran syarikat/perniagaan**

- c) Ramuan yang diisytiharkan
- d) Nama dan alamat pengeluar/pembekal ramuan
- e) Status halal ramuan
- f) Status halal bahan pembungkusan
- g) Proses pengilangan dan prosedur
- h) Lain-lain dokumen seperti HACCP, ISO, TQM dan sebagainya (jika ada)
- i) Bagi tujuan eksport, dokumen yang diperlukan ialah:
- j) Pendaftaran syarikat
- k) Lesen eksport
- l) Duti eksport
- m) Cukai jualan (*sales tax*)

3.5 Setelah borang permohonan tersebut dikembalikan kepada pihak JAKIM atau JAIN, dalam tempoh dua minggu, satu surat pemberitahuan akan dikeluarkan kepada pemohon untuk pemberitahuan mengenai status borang telah diterima dan sedang diproses (sila lihat Lampiran 5).

4. PROSEDUR SEBELUM BAYARAN

- 4.1 Setelah borang permohonan diterima, segala dokumen dan ketenangan di dalam borang permohonan tersebut akan diteliti dan diperiksa oleh dua orang pegawai yang terdiri daripada pegawai teknikal dan pegawai agama.
- 4.2 Pegawai teknikal akan meneliti bahan-bahan ramuan dalam produk dan sebagainya yang berkaitan dengannya, manakala pegawai agama akan menilai dari segi kesesuaian mengikut kehendak Syarak.
- 4.3 Dalam tempoh ini (dua minggu selepas surat pemberitahuan dikeluarkan), jika permohonan tersebut

perlu ditolak atau dibuat tindakan pembetulan maka satu surat pemberitahuan (sama seperti surat di Lampiran 5) akan dikeluarkan kepada syarikat mengenai sebab-sebab ditolak atau perlu kepada tindakan pembetulan.

5. KADAR CAJ PERKHIDMATAN

5.1 Bagi permohonan yang memenuhi syarat-syarat yang telah ditetapkan, surat kadar caj perkhidmatan (lihat Lampiran 6) akan dikeluarkan kepada syarikat yang mengandungi perkara berikut:

- a) Jumlah bayaran.
- b) Bayaran hendaklah dibuat hanya dalam bentuk wang pos atau **money order** sahaja.
- c) Dibuat atas nama Ketua Pengarah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia atau **Jabatan Agama Islam Negeri** (mana yang berkenaan).
- d) Bayaran yang telah dibuat tidak akan dikembalikan (walaupun pemohon gagal memperolehi sijil Halal).

5.2 Kadar caj perkhidmatan adalah mengikut kategori yang telah ditetapkan.

5.2.1 Kategori industri/kilang/produk.

- a) Industri kecil.
- b) Industri Kecil Sederhana
- c) Multi Nasional.

5.2.2 Premis Makanan

- a) Restoran
- b) Restoran Berangkai/Hotel

5.2.3 Rumah Penyembelih.

- a) Saiz kecil.

- b) Saiz sederhana.
- c) Saiz besar.

5.2.4 Segala bayaran yang melibatkan kajian oleh pemohon mengenai status bahan ramuan produk ditanggung oleh pihak pemohon atau syarikat berkenaan.

5.2.5 Di bawah ini disenaraikan kadar caj yang dikenakan berdasarkan kategori-kategori di atas seperti berikut:

Jadual 2 : Kadar Caj Industri

Industri Kecil (RM)	Industri Kecil & Sederhana (11(5) (RM)	Industri Multi Nasional (RM)
100	400	700

Jadual 3 : Ciri-ciri industri

Industri	Ciri – ciri
Industri Kecil	<ul style="list-style-type: none"> - aset tetap ≤ RM 500 000 - pekerja ≤ 50 orang eg. Industri kampung
Industri Kecil & Sederhana (IKS)	<ul style="list-style-type: none"> - nilai jualan tahunan < RM 500 000 hingga RM 25 juta - pekerja ≤ 150 orang
Industri Multi Nasional	<ul style="list-style-type: none"> - secara global & mempunyai rangkaian di beberapa negara - nilai jualan tahunan > RM25 juta - pekerja ≥ 150 orang

Jadual 4 : Kadar Caj Rumah Penyembelihan

Premis Kecil (RM)	Premis Sederhana (RM)	Premis Besar (RM)
100	400	700

Jadual 5: Saiz premis rumah penyembelihan

Saiz Premis	Bil. Ayam (dan/atau sejenisnya)	Bil. Kambing (dan/atau sejenisnya)	Bil.Lembu (dan/atau sejenisnya)
Kecil	<2000	<500	<50
Sederhana	2000-3000	500-700	50-100
Besar	>3000	>700	>100

Jadual 5: Restoran Tunggal dan Hotel

Restoran Tunggal (RM)	Hotel (RM)
100	100 - bagi setiap dapur (<i>kitchen</i>)

Jadual 6: Restoran Berangkai

Bilangan Rangkaian Restoran	RM
2-4 *	100 setiap satu
5-9	500
10-50	700
>50	1000

- * Bilangan restoran yang kurang daripada 5 unit, tidak dianggap sebagai restoran berangkai, maka kadar caj adalah mengikut bilangan restoran iaitu kadar RM 100 setiap unit.

5.2.6 Kelewatan membuat pembayaran akan mempengaruhi proses lawatan pemeriksaan yang akan dijalankan ke atas kilang/premis/rumah penyembelihan.

6. PEMERIKSAAN

Pemeriksaan akan dilakukan oleh pihak berkuasa yang diiktiraf setelah permohonan memenuhi semua syarat yang ditetapkan dan bayaran caj perkhidmatan telah dibuat.

6.1 Pegawai Pemeriksa

Pemeriksaan akan dijalankan oleh sekurang-kurangnya dua orang pegawai iaitu;

- a) Pegawai Agama
- b) Pegawai Teknikal

6.2 Langkah-langkah pemeriksaan

- a) Pertemuan dan perbincangan dengan wakil syarikat berkaitan pelaksanaan piawaian halal dan penilaian dokumen.
- b) Membuat pemeriksaan ke kilang, premis makanan atau rumah penyembelihan, termasuk stor simpanan bahan mentah, bilik penyimpanan, bilik sejuk, proses pengeluaran, pembungkusan, kebersihan, kawalan kualiti, pekerja dan lain-lain yang berkaitan berdasarkan senarai semakan (lihat Lampiran 7).
- c) Perbincangan berkaitan hasil pemeriksaan dengan wakil syarikat.
- d) Mengeluarkan surat tindakan pembetulan.

6.3 Pembahagian pemeriksaan

- a) Produk
- b) Premis Makanan
- c) Rumah Penyembelihan

6.3.1 Produk

Setiap pengeluar produk yang ingin membuat permohonan hendaklah mengeluarkan produk halal sahaja. Pemeriksaan terhadap produk akan dinilai menurut kehendak piawaian halal seperti berikut:

6.3.1.1 Bahan-bahan

Kandungan bahan-bahan hendaklah halal iaitu:

- a) Bahan mentah
- b) Bahan terproses
- c) Bahan tambah

6.3.1.2 Kriteria kilang

- a) Mengendalikan produk halal sahaja.
- b) Persekitaran hendaklah bersih dan pembersihannya mengikut jadual sanitasi yang teratur serta bebas pencemaran.
- c) Produk halal dan tidak halal tidak boleh berdekatan antara satu sama lain yang boleh menimbulkan keraguan dari segi campuran.
- d) Peralatan yang digunakan hendaklah bebas daripada najis iaitu tidak terdiri daripada bulu babi dan anjing, tidak mempunyai sebarang bahan berbahaya dan memberi kesan sampingan terhadap produk yang dikeluarkan.
- e) Susunatur peralatan dan barangan di dalam kilang hendaklah kemas dan rapi serta selamat semasa menjalankan kerja-kerja pengeluaran produk.
- f) Tidak menerima kontrak luar untuk pemprosesan kecuali yang halal sahaja.
- g) Kilang pengeluar produk halal hendaklah berasingan dalam jarak 5 km dari:
 - i. Kilang pengeluar produk berasaskan babi
 - ii. Pusat ternakan babi
 - iii. Loji kumbahan najis
- h) Syarat pekerja
 - i. Syarikat yang disenaraikan dalam kategori di bawah adalah digalakkan melantik seorang Pegawai Eksekutif Syariah bagi mengendalikan dan memastikan pematuhan prosedur pensijilan halal iaitu:
 - Multi Nasional
 - Restoran Berangkai
 - Rumah Sembelih Sederhana dan Besar

- ii. Bagi Industri Kecil Sederhana (IKS) dan Industri Kecil (IK), Jawatankuasa Audit Dalaman dan penasihat halal yang berkemahiran tentang produk halal adalah digalakkan untuk diwujudkan.
- i) Pembungkusan dan pelabelan
 - i. Bahan pembungkusan tidak mengandungi bahan mentah yang dikategorikan sebagai najis oleh hukum Syarak.
 - ii. Ia tidak disedia, diproses atau dikilang dengan menggunakan peralatan yang dicemari oleh bahan yang dikategorikan sebagai najis mengikut hukum Syarak.
 - iii. Pembungkusan juga perlu dikendalikan secara bersih dan dalam keadaan sanitasi yang sempurna.
 - iv. Setiap bungkusan hendaklah ditanda dengan cara yang mudah dibaca, terang, jelas, tahan lama dan tidak mudah dihapuskan atau perlu diletakkan label pada bungkusan tersebut dengan maklumat-maklumat berikut:
 - (a) Nama dan/atau jenama produk (hendaklah sama seperti yang terdapat di dalam Sijil Halal).
 - (b) Kandungan minima dalam ukuran matrik.
 - (c) Nama dan alamat pengilang dan/atau pengedar dan cap/tanda perdagangan.
 - (d) Senarai ramuan.
 - (e) No. kod menunjukkan tarikh dan/atau nombor kumpulan pengeluaran/tarikh luput.

- (f) Negara asal produk.
- (g) Logo Halal oleh Badan Islam yang diiktiraf membuat pengesahan halal.
- j) Semua peraturan ini adalah tertakluk kepada Akta Makanan 1983 dan peraturan-peraturan Makanan 1985.
- k) Semasa penyediaan, pemprosesan, penyimpanan atau pemindahan, ia perlu dipisahkan dan segi fizikal dengan makanan lain yang tidak mematuhi peraturan yang dinyatakan di dalam pecahan (a) atau (b) di atas atau mana-mana benda yang dinyatakan sebagai najis oleh hukum Syarak.

6.3.2 Premis Makanan

Premis makanan terdiri daripada restoran, dapur-dapur di hotel dan pembekal makanan (*caterer*). Kriteria yang perlu diberi perhatian untuk tujuan pemeriksaan ialah:

6.3.2.1 Sumber ambilan bahan utama perlu dibuktikan melalui sijil halal yang diiktiraf seperti:

- a) Bahan mentah
- b) Bahan terproses
- c) Bahan tambah

6.3.2.2 Penyediaan dan pengendalian

- a) Bahan mentah dan ramuan yang berkaitan hendaklah menepati standard kehalalan, kebersihan dan keselamatan yang dikehendaki.

- b) Peralatan dan perkakasan hendaklah bersih dan hanya digunakan untuk memasak makanan halal sahaja.
- c) Peralatan hendaklah dibersihkan setiap kali sebelum dan selepas digunakan.
- d) Susunatur peralatan dan barangan hendaklah kemas dan bersih daripada habuk dan kekotoran.

6.3.2.3 Syarat pekerja

- a) Hendaklah melantik sekurang-kurangnya dua (2) orang pekerja muslim dalam pengendalian makanan di dapur.
- b) Hendaklah memiliki Sijil Kesihatan Pengendali Makanan secara berkala mengikut peraturan yang ditetapkan oleh Kementerian Kesihatan.
- c) Hendaklah mematuhi langkah-langkah keselamatan dan kebersihan yang ditetapkan.

6.3.2.4 Penyimpanan

- a) Penyimpanan bahan mentah dan produk siap sama ada sebelum atau selepas memasak hendaklah berada pada tahap yang memuaskan dan segi kebersihan dan keselamatan.
- b) Tidak berlaku sebarang percampuran dengan barangan yang tidak halal.

6.3.2.5 Pengangkutan

- a) Pengangkutan hanya digunakan bagi produk halal sahaja sama ada sebelum atau sesudah pemprosesan.

6.3.2.6 Semua yang terlibat dengan pengendalian makanan (bahan, dapur, peralatan, penyimpanan, pembungkusan, pengangkutan) mestilah keseluruhannya hanya untuk makanan halal.

6.3.3 Rumah Sembelih

6.3.3.1 Rumah Sembelih terbahagi kepada 3 bentuk:

- a) Kecil
- b) Sederhana
- c) Besar

6.3.3.2 Premis penyembelihan hendaklah berasingan dari rumah kediaman.

6.3.3.3 Premis penyembelihan hendaklah berpagar.

6.3.3.4 Tempat penyembelihan hendaklah bersih dan mematuhi kriteria kebersihan pihak berkuasa tempatan yang bertanggungjawab.

6.3.3.5 Binatang yang disembelih hendaklah tidak dilonggokkan di dalam satu tempat dan jika ada alat penggantungan (contoh: dalam penyembelihan ayam), hendaklah dijarakkan dan seekor ayam dengan ayam yang lain.

6.3.3.6 Setiap premis hendaklah memasang papan tanda peringatan larangan membawa masuk binatang peliharaan.

- 6.3.3.7 Peralatan, penyimpanan dan pengangkutan hendaklah suci dan bersih daripada najis dan tidak bercampur dengan bahan-bahan yang haram.
- 6.3.3.8 Penggunaan stunning dibenarkan apabila memenuhi syarat-syarat yang diperlukan (lihat Garis Panduan Penyembelihan dan Stunning Menurut Islam):
- i. Stunning yang digunakan hendaklah yang dibenarkan oleh Majlis Fatwa seperti *water stunning*, *mechanical stunning* dan *pneumatic stunning*.
 - ii. Stunning hendaklah memenuhi syarat sah penyembelihan dan digunakan untuk haiwan halal sahaja.
 - iii. Kadar voltan arus elektrik hendaklah dikawal oleh pihak yang bertauliah.
 - iv. Haiwan yang dikenakan stunning hendaklah tidak:
 - a. mengalami kejutan kekal
 - b. menyebabkan kematian
 - c. kecederaan kekal
- 6.3.3.9 Bagi rumah penyembelihan ayam/itik, pihak pengurusan hendaklah melantik pemeriksa (*checker*) yang bertanggungjawab memastikan pematuhan syarat sah diikuti semasa penyembelihan seperti berikut:
- i. Memastikan adanya pemeriksa bertugas ketika penyembelihan telah dilakukan dan mengikut jadual yang ditetapkan.

- ii. Pemeriksa hendaklah membuat penelitian terhadap ayam/itik yang disembelih:
 - a. putus halkum
 - b. putus urat mari'
- iii. Penyelia hendaklah bertanggungjawab menentukan peranan pemeriksa tidak diabaikan dan tidak dibiarkan tanpa pemeriksa bertugas.
- iv. Mengasingkan binatang yang tidak sempurna sembelihan dengan yang sempurna.

6.3.3.10 Sijil Penyembelihan

Perkara-perkara berikut hendaklah dipenuhi oleh setiap rumah penyembelihan:

- i. Setiap penyembelih yang bertugas di rumah penyembelihan hendaklah mempunyai Sijil Penyembelihan yang dikeluarkan oleh pihak berkuasa yang diiktiraf.
- ii. Tempoh sahlaku sijil layak penyembelih mestilah belum tamat.
- iii. Jumlah penyembelih mencukupi mengikut kadar penyembelihan yang dikeluarkan.
- iv. Premis yang mengeluarkan daging atau daging yang diproses hendaklah disahkan halal melalui Sijil Pengesahan Halal daripada pihak berkuasa yang diiktiraf atau daripada mana-mana Badan Islam yang diiktiraf.

- v. Bagi premis penyembelihan yang mengeluarkan produk terproses (contoh nugget, sosej dan sebagainya), hendaklah memperolehi bekalan daripada pembekal-pembekal yang disahkan halal oleh pihak berkuasa yang diiktiraf atau mana-mana Badan Islam yang diiktiraf.
- vi. Mempunyai sijil pengiktirafan daripada Jabatan Perkhidmatan Haiwan (JPH) dan perakuan kualiti seperti HACCP dan sebagainya yang diperakui bagi tujuan pengeksportan daging.
- vii. Mempunyai sekurang-kurangnya surat perakuan keselamatan daging daripada JPH bagi premis penyembelihan tempatan.

6.4 Pemeriksaan Semula

6.4.1 Pemeriksaan semula dilakukan terhadap perubahan-perubahan seperti berikut:

- a) Produk
Produk sama ada mengenai makanan dan barang gunaan Islam atau sebagainya yang dikategorikan seperti berikut: -
 - i. Tambahan bahan-bahan ramuan baru di dalam produk.
 - ii. Tambahan produk iaitu jika berlaku penambahan produk selepas enam (6) bulan Sijil Halal dikeluarkan.

- iii. Perubahan bahan-bahan ramuan di dalam produk.
- iv. Timbul keraguan dan aduan.

b) Premis

Mana-mana premis yang statusnya adalah seperti berikut:

- i. Pemindahan premis, pertukaran dari premis asal.
- ii. Perubahan teknologi pemprosesan dan pengeluaran.
- iii. Pertukaran pembekal barangan asas untuk produk.

7. PERMOHONAN SEMULA / BARU

- 7.1 Bagi maksud pembaharuan sijil, pemohon perlu membuat permohonan semula sepertimana permohonan baru.
- 7.2 Pengedar/pengeluar hendaklah membuat permohonan baru bagi mana-mana jenama baru yang belum didaftarkan walaupun kandungan produk telah disahkan halal.

8. JENAMA

- 8.1 Hendaklah memastikan bahawa jenama asal yang telah disahkan, dikekalkan seperti mana didaftarkan dalam sijil pengesahan halal iaitu:
 - a) Jenama yang berdaftar di bawah pengeluar.
 - b) Jenama yang berdaftar di bawah pengilang.
 - c) Jenama yang berdaftar di bawah pengedar

9. PANEL PENGESAHAN HALAL

- 9.1 Setelah pemeriksaan dijalankan, pemeriksa akan membuat laporan berdasarkan lawatan pemeriksaan yang telah dilakukan (Contoh laporan pemeriksaan dalam Lampiran 8).
- 9.2 Laporan yang telah lengkap akan dikemukakan kepada Mesyuarat Panel Pengesahan Halal.
- 9.3 Setelah berpuashati, panel boleh melulus atau menolak mana-mana permohonan.

10. KELULUSAN

- 10.1 Sijil Pengesahan Halal akan dikeluarkan setelah produk iaitu produk barang gunaan atau premis makanan atau rumah penyembelih yang berkaitan didapati memenuhi kehendak peraturan halal mengikut hukum syarak.
- 10.2 Semua pemilik Sijil Pengesahan Halal yang sah bagi sesuatu barangan atau premis dibenarkan menggunakan Logo Halal (seperti yang terdapat di dalam sijil berkenaan) pada produk atau premis berkenaan.
- 10.3 Tempoh sah bagi Sijil Pengesahan Halal ialah dua tahun dan terbatal bila-bila masa sahaja apabila didapati bercanggah dengan garis panduan dan Prosedur Pensijilan Halal Malaysia.

11. TEMPOH

- 11.1 Sijil Halal yang dikeluarkan sah laku selama 24 bulan dari tarikh sijil dikeluarkan.
- 11.2 Pemegang Sijil Halal hendaklah memohon pembaharuan tiga bulan sebelum tamat tempoh.
- 11.3 Mana-mana pemegang Sijil Halal yang tidak memperbaharui Sijil Halal adalah tidak dibenarkan menggunakan logo Halal bagi premis atau produk yang dikeluarkan.

12. LOGO HALAL

- 12.1 Logo hendaklah menepati spesifikasi seperti yang telah ditetapkan.
- 12.2 Logo hendaklah dicetak pada setiap produk yang dikeluarkan dan dilabelkan pada setiap kotak/bungkusan.
- 12.3 Logo hendaklah dicetak dengan terang dan setiap perkataan yang tertera boleh dibaca seperti yang terdapat di dalam sijil.
- 12.4 Logo hanya dibenarkan ditampal, dilabelkan pada kawasan/premis makanan/produk atau mana-mana tempat untuk tujuan iklan. Bagi hotel, logo halal dibenarkan ditampal atau diletakkan di dapur yang telah disahkan halal sahaja.
- 12.5 Penggunaan logo tidak dibenarkan ke atas premis yang telah ditarik balik sijilnya.

- 12.6 Penggunaan logo hanya dibenarkan terhadap produk yang disahkan secara rasmi seperti yang tercatat di dalam sijil yang dikeluarkan pihak berkuasa yang diiktiraf sahaja.
- 12.7 Pihak syarikat dibenarkan mencetak warna logo mengikut kesesuaian syarikat masing-masing selagi mana tidak mengubah spesifikasi logo asal yang dikeluarkan.
- 12.8 Mana-mana premis/pengeluar/pengedar tidak dibenarkan menggunakan logo JAKIM/JAIN kecuali setelah mendapat kelulusan rasmi melalui sijil yang dikeluarkan oleh pihak yang berautoriti.

13. SYARAT-SYARAT PENGGUNAAN SIJIL PENGESAHAN DAN LOGO HALAL

- 13.1 Sijil Pengesahan dan Logo Halal ini tidak boleh diniaga, ditukarmilik atau dipinda isi kandungannya.
- 13.2 Penggunaan Sijil Pengesahan Halal ini masih tertakluk kepada semua undang-undang atau peraturan yang berkaitan yang diamalkan di negara ini.
- 13.3 Sebarang perubahan ke atas nama syarikat, kilang/premis dan alamatnya, jenama barang, bahan ramuan, dan pembekal-pembekalnya serta apa jua yang berkaitan dengannya, hendaklah dimaklumkan kepada Ketua Pengarah, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia atau Pengarah JAIN secara bertulis untuk tindakan selanjutnya.

- 13.4 Pemegang sijil adalah bertanggungjawab ke atas apa-apa penyalahgunaan atau penyelewengan sijil tersebut tertakluk kepada undang-undang. Jika berlaku kehilangan atau kerosakan ke atas sijil berkenaan hendaklah dibuat laporan polis dan diberitahu secara bertulis dengan segera kepada Ketua Pengarah, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia atau Ketua Jabatan Agama Islam Negeri atau Majlis Agama Islam Negeri.
- 13.5 Sijil Pengesahan Halal boleh ditarik balik atau ditamatkan tempoh sahnya pada bila-bila masa apabila didapati ianya menyalahi Prosedur Pensijilan Halal yang telah ditetapkan atau terdapat perkara atau cara pengendalian yang meragui dari segi syarak.
- 13.6 Semua pemilik Sijil Pengesahan Halal sah bagi sesuatu barangan atau premis yang dibenarkan menggunakan Logo Halal (seperti yang terdapat di dalam sijil berkenaan) pada barangan atau premis berkenaan.
- 13.7 Sijil Pengesahan Halal yang asal perlu dipamerkan atau salinan yang disahkan benar. Pihak yang boleh mengesahkan ialah JAKIM/JAIN/MAIN mengikut mana-mana yang berkenaan.
- 13.8 Kilang yang terletak di luar negara tetapi produknya untuk pasaran di Malaysia, sijil halal akan dikeluarkan oleh Badan Islam yang diiktiraf di tempat berkenaan dan diiktiraf oleh JAKIM.
- 13.9 Pihak JAKIM boleh menyenaraihitamkan syarikat yang menukar atau menambah bahan ramuan tanpa pengetahuan pihak JAKIM.
- 14. Kod Etika Pekerja**

- 14.1 Semua pekerja perlu diperiksa kesihatannya di mana-mana pusat kesihatan yang diakui oleh kerajaan sebelum dan selepas diambil bekerja.
- 14.2 Semua pekerja hendaklah mengamalkan penjagaan kesihatan dan kebersihan diri yang baik, terutamanya bagi mereka yang bekerja sebagai operator pengeluaran.
- 14.3 Pekerja yang kurang sihat atau mengalami kecederaan atau luka terbuka yang boleh menjejaskan kualiti sesuatu keluaran tidak dibenarkan bekerja sehingga pulih.
- 14.4 Sentuhan secara terus di antara tangan pekerja dengan bahan mentah, keluaran separuh siap atau keluaran pukal hendaklah dihindarkan.
- 14.5 Pekerja perlu membasuh tangan dengan bersih setelah menukar pakaian dan kasut di bilik menukar pakaian sebelum memasuki kawasan pengeluaran. Peringatan bertulis perlu diletakkan di kawasan tersebut.
- 14.6 Merokok, makan, minum atau menyimpan makanan, minuman, rokok, ubat dan lain-lain hendaklah dilakukan di kawasan yang dikhaskan dan tidak dibenarkan di kawasan pengeluaran, makmal atau mana-mana tempat yang boleh menjejaskan kualiti keluaran.
- 14.7 Semua orang yang hendak masuk ke dalam kawasan pengeluaran mestilah memakai pakaian khas untuk kilang atau pakaian sopan (jika tidak ada pakaian khas)

mengikut prosedur penjagaan kesihatan dan kebersihan diri termasuk pekerja tetap, pekerja sementara, kakitangan pengurusan, pelawat dan lain-lain.

- 14.8 Pastikan pekerja sentiasa bertugas dan berfungsi di tempat yang diarahkan seperti "check point" kualiti dan pembelian bahan mentah yang halal.

15. PEMANTAUAN

Semua kilang/premis makanan/rumah sembelih yang telah mendapat Sijil Halal dan pihak berautoriti atau yang meletakkan label atau logo halal hendaklah dibuat pemantauan.

15.1 Undang-undang

Pemeriksaan Pemantauan adalah terikat dari segi undang-undang kepada Akta Perihal Dagangan 1972 yang membolehkan tindakan penguatkuasaan dan pendakwaan dilakukan apabila perlu dan berkaitan. Pegawai JAKIM dan JAIN yang dilantik sebagai Penolong Pengawal Perihal Dagangan dibawah seksyen 26 (1) Akta Perihal Dagangan 1972 diperturunkan kuasa dalam melaksanakan penguatkuasaan ke atas Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan "Halal") 1975.

15.2 Pemantauan

Pemantauan dilakukan dalam dua keadaan;

- a) Pemeriksaan pemantauan berkala

Pemeriksaan pemantauan berkala adalah pemeriksaan yang dilakukan secara tetap dan berterusan dari semasa ke semasa bertujuan untuk memastikan pematuhan terhadap syarat dan peraturan halal sama ada pemegang sijil halal atau yang tidak memegang sijil halal tetapi menggunakan perbahasaaan halal. Tempoh pemantauan boleh dilaksanakan selepas 2 bulan sijil halal dikeluarkan.

b) Pemeriksaan berdasarkan aduan

Pemeriksaan berdasarkan aduan dilakukan dalam tempoh 24 jam waktu bekerja setelah menerima aduan awam mengenai permasalahan penyalahgunaan logo/sijil halal atau terdapat keraguan ke atas produk, premis makanan atau syarikat yang telah diberikan sijil/logo atau menggunakan perbahasaaan halal.

I) Aduan yang diterima adalah dalam beberapa bentuk;

- i. Tulisan/laporan/e-mail
- ii. Lisan/telefon
- iii. Bersemuka

II). Perkara yang perlu dicatat bagi setiap aduan yang diterima ;

- i. Tarikh aduan
- ii. Nama pengadu
- iii. No. kad pengenalan pengadu
- iv. Alamat pengadu
- v. Nombor telefon pengadu yang mudah dihubungi
- vi. Nama premis/syarikat yang diadu
- vii. Alamat premis/syarikat yang diadu

- viii. Nombor telefon premis/syarikat yang diadu
- ix. Penjelasan masalah yang diadu secara jelas dan tepat
- x. Bila masalah ditemui/disedari oleh pengadu
- xi. Berapa lama masalah telah berlaku

III) Pemeriksaan berdasarkan aduan boleh melibatkan beberapa perkara:

- i. Penipuan
- ii. Penyalahgunaan sijil/logo
- iii. Keraguah bahan ramuan
- iv. Keraguan formulasi
- v. Kebersihan
- vi. Kesalahan penyembelihan
- vii. Keraguan stunning

IV) Pemeriksaan

15.3 Pegawai Pemeriksa

- a) Pemeriksaan pemantauan berkala ke atas premis yang telah diberikan sijil/logo atau menggunakan perbahasaan halal hendaklah dibuat oleh sekurang-kurangnya dua orang Pegawai Hal Ehwal Islam. Walau bagaimanapun pegawai-pegawai dan agensi lain boleh dijemput untuk menyertai pemeriksaan pemantauan.
- b) Pemeriksaan pemantauan berdasarkan aduan ke atas premis hendaklah dilakukan oleh seorang Pegawai Hal Ehwal Islam dan seorang pegawai dan Bahagian

Penguatkuasa Kementerian Perdagangan Dalam Negeri Dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP) atau Jabatan Perkhidmatan Haiwan (JPH) atau Pihak Berkuasa Tempatan (PBT).

15.4 Keperluan Pemeriksaan

- a) Sewaktu melakukan pemeriksaan perkara berikut perlu diberi perhatian;
 - i. Kebenaran hendaklah diberikan oleh premis atau syarikat yang telah diberikan sijil halal ketika lawatan mengejut dilakukan.
 - ii. Waran diperlukan sekiranya pemeriksaan hendak dilakukan ke atas premis kediaman.
 - iii. Kegagalan pihak syarikat atau premis memberi kerjasama sewaktu pemeriksaan dilakukan akan menyebabkan syarikat boleh disenaraihitamkan atau sijil pengesahan halal dibatal atau ditarik balik atau boleh didakwa.
 - iv. Pemeriksaan pemantauan dilakukan ke atas sijil/logo halal atau sebarang penggunaan istilah Perbahasaan Halal yang membawa maksud orang Islam boleh memakan sesuatu makanan tersebut.
 - v. Pemeriksaan khusus hanya kepada makanan yang bermaksud untuk tujuan perdagangan.
- b) Langkah-langkah pemeriksaan
Tindakan yang perlu diambil sewaktu dalam pemeriksaan;
 - i. Mengadakan pertemuan dan perbincangan awal dengan pihak premis/syarikat
 - ii. Membuat pemeriksaan berdasarkan senarai semakan

- iii. Membuat perbincangan akhir selepas pemeriksaan dengan pihak premis/syarikat.

Tindakan yang perlu diambil selepas pemeriksaan;

- i. Menyediakan laporan hasil pemeriksaan untuk dikemukakan kepada Panel Pengesahan Halal
- ii. Mengeluarkan surat tindakan pembetulan kepada premis/syarikat

c) Pemeriksaan perbincangan 'Halal'

- i. Pemeriksaan hendaklah dijalankan berdasarkan aduan ke tempat-tempat atau produk-produk berkaitan.
- ii. Membuat pemeriksaan secara menyeluruh proses sesuatu produk seperti
 - 1. Bahan mentali
 - 2. Cara pemprosesan
 - 3. Tempat proses
 - 4. Tempat penyimpanan
 - 5. Bilik sejuk
 - 6. Pembungkusan
 - 7. Pengangkutan
- iii. Mengambil sampel bahan yang diragukan.
- iv. Mengambil gambar bahan-bahan, tempat dan peralatan yang berkaitan
- v. Meneliti dan mengambil invois pembelian bahan yang diragui
- vi. Menyita peralatan yang disyaki
- vii. Merampas sijil yang disyaki palsu sama ada aduan atau berkala

- viii. Jika bahan mentah yang mudah rosak hendaklah disimpan di tempat yang sepatutnya
- ix. Jika bahan untuk pembuktian hendaklah disimpan dan dikawal selia

15.5 Pengambilan Contoh Bahan (Sampling)

Perkara yang perlu diberi perhatian sewaktu mengambil contoh bahan yang perlu untuk ujian pengesahan (sampling):

- i. Bahan yang disyaki kehalalannya
- ii. Memberitahu kepada pihak premis/syarikat tujuan pengambilan bahan adalah untuk ujian pengesahan
- iii. Mengisi borang kebenaran dan ditandatangani oleh pihak premis/syarikat
- iv. Mendapatkan maklumat tepat mengenai jenis produk
- v. Mengambil empat contoh sampling di tempat yang diadukan dan dari depoh penghantaran yang sama
- vi. Meteri pada setiap sampling yang dibuat. Nyatakan nama, tarikh dan masa pengambilan dibuat
- vii. Meteri bahan sehingga tindakan selesai dilaksanakan
- viii. Tinggalkan satu contoh sampling yang dimeteri untuk syarikat
- ix. Hantarkan dua contoh sampling iaitu satu di tempat kejadian dan satu daripada depoh penghantaran tadi ke Jabatan Kimia dan dapatkan laporan pakar dengan kadar segera.
- x. Simpan setiap satu contoh sampling.

15.6 Laporan

Perkara yang perlu dimasukkan di dalam laporan pemeriksaan

- i. Pengenalan
- ii. Tujuan pemeriksaan
- iii. Latar belakang
- iv. Penemuan
- v. Cadangan
- vi. Ulasan

15.7 Tindakan Selepas Laporan

Sekiranya terdapat sebarang kesalahan yang dikesan selepas pembentangan laporan dikategorikan kepada tiga peringkat;

- i. Kecil
- ii. Besar
- iii. Amat besar

- i. Kecil

Kesalahan yang melibatkan kebersihan seperti sanitasi, *hygiene*, persekitaran, sistem pengaliran dan kumbahan, kekotoran dan sebagainya. Tindakannya adalah dengan memberi notis a maran dan pemberitahuan untuk pembetulan bagi kesalahan yang dilakukan.

- ii. Besar

Kesalahan yang melibatkan perubahan di dalam bahan ramuan, pembekal, peralatan, perubahan

kilang, sijil tamat dan sebagainya dikategorikan sebagai besar. Tindakannya ialah dengan memberi amaran dan menarik balik sehingga pembetulan telah dibuat.

iii. Amat besar

Bagi kesalahan amat besar iaitu melibatkan penggunaan bahan haram, perbahasaan halal, sijil palsu maka tindakan undang-undang boleh diambil oleh pihak berwajib berkaitan untuk tindakan pendakwaan dan sijil/logo halal dibatalkan serta ditarik balik.

16. LATIHAN PENSIJILAN HALAL

16.1 Kesedaran dan Tanggungjawab

Bagi setiap pemegang sijil Halal adalah dikehendaki mempunyai para pekerja terlatih dan memahami Prosedur Pensijilan Halal Malaysia untuk dilaksanakan. Setiap individu hendaklah sedar dan bertanggungjawab di atas kepatuhan prosedur tersebut, dan sebarang penyelewengan dan pelanggaran prosedur.

a) Program Latihan

Penelitian dan penilaian hendaklah dibuat terhadap keberkesanan pematuhan prosedur. Oleh itu, untuk memastikan kepatuhan terhadap prosedur dan undang-undang berkaitan, pihak pemegang Sijil Halal adalah digalakkan mengadakan program latihan Pensijilan Halal.

b) Latihan "*Refresher*"

Program latihan Pensijilan Halal hendaklah dinilai dan ditingkatkan berdasarkan keperluan. Para pengendali produk halal perlu diingatkan supaya mematuhi kesemua prosedur pensijilan Halal dan undang-undang berkaitan termasuk memahami tentang isu-isu halal terkini.

AKTA-AKTA YANG BERKAITAN

1. Pendahuluan

Akta-akta yang berkaitan dengan Prosedur Pensijilan Halal adalah seperti berikut:

- a) Akta Perihal Dagangan 1972
 - i. Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan 'Halal') 1975
 - ii. Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975
- b) Akta/Enakmen Syariah Wilayah-Wilayah Persekutuan
 - 1. Akta/Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah Wilayah-Wilayah Persekutuan 1997 (Akta 559)
- c) Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-peraturan Makanan 1985
- d) Animal Rules Ordinant 1962
- e) Custom Act 1962
- f) Undang-Undang Kecil Pihak Berkuasa Tempatan

2. Akta Perihal Dagangan 1972

Terdapat dua Perintah yang diwujudkan di bawah Akta ini iaitu:

- a) Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan 'Halal') 1975
- b) Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975

Kedua-dua Perintah ini dikuatkuasakan bersama-sama dengan Akta induknya, Akta Perihal Dagangan 1972.

2.1 Akta Perihal Dagangan

Menurut 'Mukaddimah' Akta ini, tujuan Akta Perihal Dagangan 1972 diwujudkan ialah:

"Suatu Akta bagi menyatukan dan meminda Undang-Undang berhubung dengan cap barang dagangan dengan peruntukan-peruntukan baharu yang melarang salah perihal mengenai barang-barang yang diadakan dalam perjalanan perdagangan dan penunjukkan-penunjukkan yang palsu atau mengelirukan tentang harga barang-barang, memberi kuasa untuk memberi erti apa-apa perbahasaannya atau menunjukkan yang digunakan berhubung dengan harga barang-barang, bayaran atau kadar bagi perkhidmatan, tempat tinggal atau kemudahan dan untuk mengawalselia, mengawal atau melarang membuat pernyataan-pernyataan yang palsu atau mengelirukan tentang apa-apa perkhidmatan, tempat tinggal atau kemudahan-kemudahan yang diadakan dalam perjalanan perdagangan atau perniagaan; memberi kuasa untuk menghendaki maklumat atau arahan-arahan berhubung dengan barang-barang yang dicap atau supaya disertakan dengan barang-barang itu atau supaya dimasukkan dalam iklan-iklan; dan bagi maksud-maksud yang berkaitan."

Penjelasan:

Akta ini memberi perlindungan kepada pengguna dari segi amalan perdagangan atau perniagaan yang tidak sihat. Akta ini mengandungi peruntukan-peruntukan seperti berikut:

- a. Melarang penggunaan perihal dagangan palsu ke atas barang-barang, harga dan perkhidmatan.
- b. Memberi peruntukan kuasa kepada Menteri untuk menghendaki maklumat-maklumat yang perlu sebelum barang-barang dibekalkan atau ditawarkan untuk dibekalkan dalam perjalanan perdagangan atau perniagaan.
- c. Peruntukan mengenai kesalahan serta penalti ke atas kesalahan-kesalahan yang dilakukan serta kuasa-kuasa bertindak berhubung dengan kesalahan-kesalahan tersebut.

2.2 Perintah Perihal Dagangan (Perbahasaan 'Halal') 1975

Perintah ini dibuat oleh Menteri melalui peruntukan Seksyen 10 Akta Perihal Dagangan 1972. Ia bertujuan memberikan takrif berhubung dengan perbahasaan "Halal", "Ditanggung Halal", "Makanan Islam" atau mana-mana perbahasaan yang membawa maksud sedemikian sebagaimana yang dikehendaki oleh Hukum Syarak.

Seksyen 2 Perintah Perihal Dagangan (Perbahasaan Halal) 1975

Dalam Perintah ini, melainkan jika kandungan ayatnya menghendaki makna yang lain - " Hukum Syarak" ertinya Undang-undang Islam dan Mazhab Shafi'e atau undang-undang dalam mana satu Mazhab Maliki, Hanbali atau Hanafi telah bersetuju oleh Yang Di Pertuan Agong dikuatkuasakan dalam Wilayah Persekutuan atau oleh Raja bagi mana-mana Negeri dikuatkuasakan dalam Negeri itu.

Seksyen 3 Perintah Perihal Dagangan (Perbahasaan Halal) 1975

Penjelasan:

Perbahasaan “Halal”, “Ditanggung Halal”, “Makanan Islam” atau apa-apa perbahasaan yang lain apabila digunakan ke atas makanan dalam apa-apa jua bentuk sekalipun maka perbahasaan itu hendaklah bermaksud bahawa makanan tersebut:

- a. Bukanlah dan juga tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak memakannya atau tidak disembelih mengikut Hukum Syarak;
 - i. Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak;
 - ii. Tidaklah diselia, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari apa-apa benda najis mengikut Hukum Syarak;
 - iii. Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak perenggan (i), (ii) atau (iii) atau apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak.

2.3 Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975

Perintah ini dibuat oleh Menteri melalui peruntukan kuasa di bawah Seksyen 11 Akta Perihal Dagangan 1972. Ia

merupakan Perintah melarang pembekalan semua jenis makanan yang "Halal" mengikut Hukum Syarak melainkan makanan tersebut dilabel atau ditandakan dengan tanda yang menunjukkan makanan tersebut dilabel atau ditandakan dengan tanda yang menunjukkan makanan tersebut "Halal", sebagaimana yang dinyatakan di dalam Perintah 2(1) Perintah berkenaan:

"Semua makanan yang dinyatakan dalam Jadual bersama-sama ini yang halal mengikut Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan "Halal"), 1975 tidak dibenarkan dibekalkan melainkan ianya ditanda label, tag atau lain-lain bentuk tanda yang menunjukkan bahawa makanan itu "Halal".

Perintah 2 (2):

"Semua daging dan perkakas dalam yang mentah termasuk daging yang perkakas-perkakas dalam ayam-itik tidak dibenarkan dibekalkan melainkan ianya ditanda dengan label, tag atau lain-lain tanda yang menunjukkan bahawa daging atau perkakas-perkakas dalam itu telah atau tidak pernah dididingin atau dibekukan."

Penjelasan:

Tujuan dilabelkan makanan tersebut ialah bagi melindungi pengguna supaya tidak tertipu dengan sebarang penyelewengan yang dilakukan bagi tujuan mengaut keuntungan yang berlebihan.

Perbahasaan "Halal", "Ditanggung Halal" atau "Makanan Islam" apabila ia digunakan ke atas

makanan adalah merupakan suatu perihal dagangan bagi makanan tersebut.

2.4 Penggunaan Perihal Perdagangan

Seksyen 6 (1) APD 1972:

Seseorang adalah menggunakan suatu perihal dagangan bagi barang-barang, jika ia:

- a. Menampalkan atau melampirkan pada atau dengan apa-apa cara mengecapkannya di atas atau menyatukannya dengan:
 - i. barang-barang itu sendiri;
 - ii. apa-apa benda yang di dalamnya, di atasnya atau dengannya mana barang-barang itu dibekalkan;
- b. Meletakkan barang-barang itu di dalam, di atas atau dengan apa-apa benda yang perihal dagangan itu telah ditampal atau dilampirkan padanya atau dicapkan di atasnya atau disatukan dengannya, atau meletakkan mana-mana benda itu dengan barang-barang itu;
 - i. Menggunakan perihal dagangan itu dengan apa-apa cara yang mungkin dianggap sebagai berkenaan dengan barang-barang itu.

Seksyen 6 (2) APD 1972:

Sesuai pernyataan lisan boleh terjumlah kepada penggunaan sesuatu perihal perdagangan.

Seksyen 6(3) APD 1972:

Jika barang-barang dibekalkan menurut permintaan dalam mana suatu perihal dagangan adalah digunakan dan hal keadaannya adalah sedemikian hingga membolehkan difahamkan dengan munasabah bahawa barang-barang itu adalah dibekalkan sebagai barang-barang yang bersamaan dengan perihal itu, maka orang yang membekalkan barang-barang itu hendaklah disifatkan sebagai telah menggunakan perihal dagangan itu bagi barang-barang itu.

Seksyen 28, 28A, 28B, 29 dan 30 APD 1972:

Seseorang Penolong Pengawal boleh pada bila-bila masa;

- a. Bagi maksud memastikan wujudnya kesalahan di bawah Akta, boleh memasuki mana-mana premis tanpa waran melainkan premis yang diguna hanya untuk kediaman.
- b. Boleh meminta sesiapa yang menjalankan perniagaan atau pekerjaanya mengemukakan apa-apa buku atau dokumen yang berkaitan.
- c. Boleh menyita dan menahan apa-apa barang dan dokumen yang ada bukti bagi sebarang kesalahan.
- d. Setiap sitaan hendaklah dikeluarkan borang Akuan Penyitaan yang menyenaraikan setiap perkara yang disita.
- e. Sekiranya apa-apa barang atau dokumen yang disita tidak munasabah untuk diangkat disebabkan saiz atau bentuk, bolehlah di *seal*.

Kesalahan-kesalahan

Terdapat beberapa jenis kesalahan yang berkaitan dengan penandaan "Halal" iaitu:

Seksyen 11 (2) APD 1972, kesalahan kerana gagal mematuhi Perintah 2(1) dan 2

(2) Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975.

Seksyen 3 (1) (a) APD 1972, kesalahan menggunakan perihal dagangan palsu.

Seksyen 3 (1) (b) APD 1972, membekalkan atau menawar untuk membekalkan apa-apa barang yang baginya digunakan perihal dagangan palsu.

Seksyen 15 (1) APD 1972, pernyataan palsu mengenai bekalan/produk/perkhidmatan.

Seksyen 29 (1) APD 1972, menghalang Pegawai bertindak di bawah APD 1972.

Seksyen 29 (2) APD 1972, memberikan maklumat atau membuat suatu kenyataan yang diketahui sebagai palsu.

2.6 Penalti

Seksyen 18 (i) APD 1972:

Seseorang, selain daripada suatu pertubuhan perbadanan, tetapi termasuk pengarah, pengurus, setiausaha atau pegawai lain yang seumpamanya dari suatu pertubuhan perbadanan, yang melakukan kesalahan di bawah Akta ini atau Peraturan-peraturan yang dibuat di bawahnya yang mana tidak ada penalti lain ditetapkan, boleh, apabila disabitkan dikenakan dengan tidak lebih daripada:

- a. **satu ratus ribu ringgit (RM 100 000) atau**
- b. **penjara tidak lebih daripada tiga (3) tahun atau**
- c. **kedua-duanya**

Bagi kesalahan kali kedua atau kali kemudian:

- a. **denda tidak lebih daripada dua ratus ribu ringgit (RM 200 000) atau**
- b. **penjara bagi tempoh tidak lebih daripada enam (6) tahun atau**
- c. **kedua-duanya**

Seksyen 18 (2) APD 1972:

Seseorang yang menjadi pertubuhan perbadanan yang melakukan kesalahan di bawah Akta ini atau Peraturan-peraturan yang dibuat dibawahnya yang mana tidak ada penalti lain ditetapkan boleh apabila disabitkan, dikenakan denda tidak lebih daripada:

- a. **dua ratus lima puluh ribu ringgit (RM 250 000)**

Bagi kesalahan kali kedua atau kali kemudian:

- a. **denda tidak lebih daripada lima ratus ribu ringgit (RM 500 000).**

Seksyen 29 (1) dan 29 (2):

Kesalahan kerana menghalang pegawai menjalankan tugasnya dan kesalahan kerana memberikan apa-apa maklumat atau memberikan pernyataan yang diketahuinya palsu.

Penalties are imposed if the following offences are committed:

- a. fine not exceeding two thousand ringgit (RM 2000) or
- b. imprisonment not exceeding one (1) year or
- c. both.

3. Akta Kesalahan Jenayah Syariah (Wilayah-Wilayah Persekutuan) 1997 [Akta 559]

Seksyen 42, Bahagian V (Kesalahan Jenayah):

“Mana-mana orang yang mempamerkan pada atau berkenaan dengan mana-mana makanan atau minuman yang tidak halal, apa-apa tanda yang menunjukkan bahawa makanan atau minuman itu adalah halal adalah melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi lima ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi tiga tahun atau kedua-duanya.”

4. Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-peraturan

Seksyen 13- Makanan yang mengandungi bahan yang memudharatkan kesihatan

Seksyen 13A- Makanan yang tidak sesuai untuk dimakan oleh manusia

Seksyen 16- Pelabelan yang palsu, dli.

4.1 Peraturan-Peraturan Makanan 1985

Peraturan 9-18, Bahagian IV (Pelabelan)

Peraturan 9	Kehendak-kehendak am mengenai pelabelan makanan
Peraturan 10	Bahasa yang hendak digunakan
Peraturan 11	Butiran-butiran dalam pelabelan
Peraturan 12	Bentuk dan cara pelabelan
Peraturan 13	Saiz dan warna huruf-huruf
Peraturan 14	Penandaan tarikh
Peraturan 15	Pernyataan mengenai kekuatan ramuan
Peraturan 16	Pembungkusan di premis jualan runcit
Peraturan 17	Kecuali dari peraturan 11, 14 dan 16
Peraturan 18	Perkara yang dilarang pada mana-mana label

BAB XIX
GARIS PANDUAN UMUM
MENGENAI KAWALAN OBAT, KOSMETIKA
DAN BARANG GUNAAN HALAL NEGARA BRUNEI
DARUSSALAM, REPUBLIK INDONESIA, MALAYSIA
DAN SINGAPURA (MABIMS)

BAB I
PENDAHULUAN

Pasal 1

Garis panduan ini merupakan standard bersama Negara Brunei Darussalam, Republik Indonesia, Malaysia dan Singapura (MABIMS) untuk disepakati bersama serta digunakan sebagai pedoman dalam membuat peraturan perundang-undangan penyediaan, pengawasan, pengendalian, pengedaran, penyimpanan dan penyajian obat, kosmetika, dan barang guna halal oleh masing-masing negara anggota.

BAB II
DEFINISI

Pasal 2

- (1) Syariat Islam adalah Hukum Islam yang berdasarkan Al Qur'an dan Al Hadis (perilaku Rosulullah), Ijma' (kesepakatan Ulama Islam), Qiyas (deduksi dan analogi) berdasarkan Mazhab Syafi'i atau Mazhab Maliki atau Hambali atau Fatwa yang disahkan oleh pemegang otoritas Agama Islam.

- (2) Obat adalah sejenis benda atau ramuan yang terdiri dan berbagai unsur untuk diminum/dimakan/ditelan atau dimasukkan ke dalam tubuh, dioles, digosokkan, dibalutkan, ditempelkan, dipakai dengan tujuan untuk kesehatan.
- (3) Kosmetika adalah sejenis benda atau ramuan yang terdiri dan berbagai unsur untuk diminum/dimakan/ditelan atau dimasukkan ke dalam tubuh, dioles, digosokkan, dibalutkan, ditempelkan, dipakai dengan tujuan keindahan.
- (4) Barang gunaan adalah suatu barang jadi atau setengah jadi yang dimasukkan ke dalam tubuh, dioleskan, dibalutkan, ditempelkan, dipakai untuk tujuan tertentu.
- (5) Obat, kosmetika, dan barang gunaan halal adalah sejenis benda, ramuan, barang jadi atau setengah jadi yang dibenarkan oleh syari'at Islam untuk dimanfaatkan dan tidak mengandung unsur/barang haram atau dilarang untuk diminum/dimakan/ditelan atau dimasukkan ke dalam tubuh, dioles, digosokkan, dibalutkan, ditempelkan, dipakai untuk tujuan kesehatan, keindahan atau tujuan lainnya.
- (6) Obat, kosmetika, dan barang gunaan yang dihukumkan haram adalah yang tidak dibenarkan oleh syari'at Islam untuk memanfaatkannya karena mengandung unsure/barang haram atau dilarang untuk diminum/dimakan/ditelan atau dimasukkan ke dalam tubuh, dioles, digosokkan, dibalutkan, ditempelkan, dipakai untuk tujuan kesehatan, keindahan atau tujuan lainnya.

- (7) Bioteknologi adalah proses penyusupan gen asing ke dalam tumbuh-tumbuhan, hewan, mikroorganisme untuk mendapatkan ciri yang diinginkan.
- (8) DNA (Deoxyribo Nucleic Acid) adalah genetika yang merupakan rantai asid deoksiribonukleotida dan terdiri dari nukleotida Adenine (A), Guanine (G), Thymine (T) dan Cytosine (C). Setiap benda terdiri dari sel, setiap sel terdiri dari nucleus dan setiap nucleus terdiri dari DNA. Setiap DNA dapat ditukarpindah (recombinant) dengan DNA lain dari jenis kehidupan tumbuhan, hewan maupun manusia sehingga menghasilkan organisme transgenic (campuran jenis kehidupan) yang disebut teknologi cloning.
- (9) Pemeriksaan produk halal adalah pemeriksaan tentang keadaan dan cara memproduksi obat, kosmetika dan barang guna secara halal yang meliputi asal usul bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong serta proses produksi, personalia, peralatan produksi, sistem manajemen halal, dan hal-hal lain yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan kegiatan produksi produk halal.
- (10) Sistem jaminan halal adalah sistem yang mencakup organisasi, tanggung jawab, prosedur, kegiatan, kemampuan dan sumber daya yang bertujuan untuk menjamin bahwa proses produksi yang dilakukan dapat menghasilkan produk obat, kosmetika dan barang guna halal.
- (11) Lembaga pemeriksa halal adalah lembaga yang dibentuk oleh organisasi keagamaan Islam yang ditetapkan oleh otoritas agama Islam yang ditetapkan oleh negara untuk

melakukan pemeriksaan produk obat, kosmetika dan barang gunaan halal.

- (12) Sertifikat halal adalah bukti sah tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produksi yang dikeluarkan oleh pemegang otoritas agama Islam yang ditetapkan oleh negara.
- (13) Pelaku usaha adalah setiap perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha produksi, impor, dan ekspor obat, kosmetika dan barang gunaan lainnya.
- (14) Pemasok adalah orang atau badan usaha yang menyediakan bahan pasokan bagi pelaku usaha.
- (15) Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis dan pimpinan puncak pelaku usaha yang berupa komitmen (janji) sebagai upaya untuk melaksanakan dan menegakkan serta memelihara sistem jaminan halal.
- (16) Sasaran halal adalah hasil produk yang memenuhi persyaratan halal.
- (17) Pengendalian Titik Kritis Halal (Critical Control Point/ CCP) adalah suatu langkah pengendalian suatu titik, tahapan, atau prosedur dari suatu proses yang dapat dilakukan dan perlu sekali diterapkan untuk mencegah dan meniadakan penyebab keharaman produk.
- (18) Bahan baku produk adalah bahan utama yang digunakan dalam kegiatan proses produksi, baik berupa bahan baku, bahan setengah jadi maupun bahan jadi.

- (19) Bahan tambahan produk adalah bahan yang tidak digunakan sebagai bahan utama yang ditambahkan dalam proses teknologi produksi.
- (20) Bahan bantu atau bahan penolong adalah bahan yang tidak termasuk dalam kategori bahan baku ataupun bahan tambahan yang berfungsi untuk membantu mempercepat atau memperlambat proses produksi termasuk proses rekayasa.
- (21) Auditor halal internal adalah petugas yang diangkat oleh pelaku usaha untuk mengawasi dan menjaga kehalalan produk sesuai dengan aturan yang ditetapkan oleh lembaga pemeriksa halal.
- (22) Koordinator Halal adalah orang yang diangkat oleh pelaku usaha yang bertanggung jawab terhadap produk halal dan bertugas mengkoordinasikan auditor halal internal.
- (23) Keterangan atau tulisan halal adalah keterangan tertulis yang termuat pada label setiap kemasan produk sebagai jaminan bahwa produk dalam kemasan tersebut tidak mengandung unsur haram untuk dikonsumsi atau digunakan oleh umat Islam sesuai dengan persyaratan halal.

BAB III

SUMBER BAHAN HALAL, HARAM, NAJIS

Pasal 3

- (1) Sumber bahan obat, kosmetika, dan barang gunaan halal yang berasal dari hewan darat dihukumkan halal kecuali yang berasal dari:

- a. hewan yang tidak disembelih mengikuti syari'at Islam, selain belalang,
 - b. babi, anjing,
 - c. hewan bergigi panjang(taring atau gading) yang digunakan untuk membunuh mangsa, seperti harimau, beruang, gajah, kucing, monyet,
 - d. burung yang bercakar tajam, paruh tajam (makan menyambar), burung pemangsa, seperti burung elang, burung hantu,
 - e. hewan yang dianjurkan syari'at Islam untuk dibunuh, seperti tikus, kala jengking, ular, gagak, lipan,
 - f. hewan yang tidak dibenarkan untuk dibunuh oleh syariat Islam seperti lebah, burung pelatuk, hud hud,
 - g. hewan yang menjijikkan/kotor seperti kutu, lalat, cacing,
 - h. hewan yang hidup di darat dan di dalam air, seperti buaya, penyu, katak dan sebagainya.
- (2) Sumber bahan obat, kosmetika, dan barang gunaan halal yang berasal dari hewan yang hidup di dalam air dan akan mati jika dibiarkan di darat (akuatik) yang darat dihukumkan halal kecuali yang berasal dari akuatik yang berbisa, beracun, atau membahayakan kesehatan.
- (3) Hewan akuatik yang semula berbisa, beracun atau membahayakan kesehatan tetapi setelah diproses dengan suatu system yang dibenarkan oleh syari'at Islam sehingga hewan akuatik dimaksud menjadi tidak berbisa, beracun atau membahayakan kesehatan lagi maka dapat dihukumkan halal untuk digunakan sebagai bahan obat, kosmetika, dan barang gunaan orang Islam.

- (4) Semua jenis tumbuh-tumbuhan dan hasilnya adalah halal kecuali yang berbisa, beracun, memabukkan atau membahayakan kesehatan, seperti ganja, bunga popi, dan sejenisnya.
- (5) Semua jenis mikroorganisme dan cendawan dan hasilnya adalah halal kecuali yang berbisa, beracun, memabukkan atau membahayakan kesehatan.
- (6) Semua cairan dan hasilnya adalah halal kecuali yang berbisa, beracun, memabukkan atau membahayakan kesehatan, seperti air kencing, kotoran, khamar dan sejenisnya.
- (7) Semua jenis hewan, tumbuh-tumbuhan yang dihasilkan melalui bioteknologi dan DNA adalah halal kecuali yang berasal dari hewan atau tumbuh-tumbuhan yang diharamkan oleh syari'at Islam.
- (8) Semua jenis darah adalah haram kecuali hati.
- (9) Semua jenis lemak adalah halal kecuali lemak yang berasal dari hewan atau tumbuh-tumbuhan yang diharamkan menurut syari'at Islam.
- (10) Semua jenis rennet adalah halal kecuali rennet yang berasal dari perut anak hewan yang diharamkan menurut syari'at Islam.
- (11) Semua jenis alkohol adalah memabukkan, najis dan haram kecuali yang dihalalkan menurut syari'at Islam. Alkohol yang memabukkan adalah dalam istilah ilmu pengetahuan dan teknologi (Iptek) disebut etil alkohol, sedangkan alkohol yang tidak memabukkan seperti gliserol, sorbitol,

manitol berasal dari hewan dan tumbuh-tumbuhan tidak memabukkan.

- (12) Semua jenis gliserol, sorbitol, dan manitol adalah halal kecuali yang berasal dari hewan atau tumbuh-tumbuhan yang diharamkan menurut syari'at Islam. Sorbitol juga disebut sugar alcohol biasa digunakan untuk pemanis bukan gula dan gliserol untuk menjaga kekenyalan.
- (13) Semua jenis vitamin adalah halal kecuali vitamin yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, hewan atau sintetik yang diharamkan menurut syariat Islam. Semua jenis vitamin dapat berasal dari hewan, tumbuh-tumbuhan dan sintetik, seperti niacine, thiamine, riboflavin, folic acid, biotin, vitamin A, B3, dan sebagainya.
- (14) Semua jenis mineral adalah halal kecuali mineral yang berasal dari hewan atau tumbuh-tumbuhan yang diharamkan oleh syari'at Islam. Seperti calcium, phosphate, zinc oxide, potassium dan sebagainya.
- (15) Semua jenis asid amino dan protein adalah halal kecuali protein dan asid amino yang berasal dari hewan dan tumbuh-tumbuhan yang diharamkan oleh syari'at Islam. Asid amino dan protein untuk memperkaya protein yang dikonsumsi orang yang sedang menderita sakit, orang tua, dan anak-anak.
- (16) Semua jenis barang yang najis diharamkan kecuali setelah dihilangkan najisnya sebagaimana yang diajarkan menurut syari'at Islam.
- (17) Semua jenis bulu, tulang dan kulit binatang adalah halal kecuali bulu, tulang, dan kulit yang berasal dari hewan yang diharamkan oleh syari'at Islam.

- (18) Semua jenis zat pewarna obat, kosmetik, dan barang gunaan adalah halal kecuali berasal dari hewan, sintetik, tumbuh-tumbuhan, rekayasa genetika, cairan yang diharamkan oleh syari'at Islam.
- (19) Semua jenis zat perasa obat, kosmetika adalah halal kecuali yang berasal dari hewan, mikrobiologi, tumbuh-tumbuhan, sintetik dan rekayasa genetika yang diharamkan menurut syari'at Islam.
- (20) Semua enzim pada obat, kosmetik, dan barang gunaan adalah halal kecuali enzim yang berasal dari hewan, tumbuh-tumbuhan dan mikroba yang diharamkan menurut syari'at Islam. Enzim pankretin, tripsin, chymotripsin, lipase berasal dari pancreas, pepsin dan rennin berasal dari perut anak hewan, katalase dari limpa, fisin dari getah zaitun, bromelain dari buah nanas, pepain dari buah pepaya.
- (21) Semua jenis perekat dan penstabil obat, kosmetik adalah halal kecuali dari hewan atau tumbuh-tumbuhan yang diharamkan oleh syari'at Islam. Gelatin berasal dari hewan, kanji dan gam berasal dari tumbuh-tumbuhan, aligin, alginanate, furcellaran, carragenan dan rumput laut, pectin dan apel.
- (22) Semua jenis pengemulsi (mencampur air dengan minyak tanpa pemisahan biasanya untuk pelembaban) adalah halal kecuali yang berasal dari lemak atau minyak hewan dan tumbuh-tumbuhan yang diharamkan menurut syari'at Islam. Gliserol monostearat berasal dari minyak kelapa sawit atau lembu atau babi.

Pasal 4

- (1) Penyembelihan hewan yang disyari'atkan oleh Agama Islam memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. penyembelihan dilakukan oleh orang Islam bukan kafir, kafir kitabi atau lainnya, yang baligh dan mahir dalam seluk beluk dalam penyembelihan binatang halal dan tidak berpenyakit yang dapat mencemari produk.
 - b. hewan yang akan disembelih adalah hewan yang halal bagi orang Islam,
 - c. hewan yang disembelih benar-benar masih hidup
 - d. penyembelihan dilakukan satu persatu dan tidak boleh bersama-sama,
 - e. penyembelihan dilakukan pada leher tepat pada hulkum (saluran nafas), mari (saluran makanan) dan wajadain (pembuluh darah keluar dan balik) dan memutuskannya.
 - f. membaca "basmalah" pada saat penyembelihan akan dilakukan, dan dianjurkan badan binatang menghadap kiblat,
 - g. alat penyembelihan adalah alat yang dikhususkan untuk penyembelihan hewan halal.
 - h. alat penyembelihan hendaknya tajam dan tidak boleh diangkat dari leher binatang pada saat penyembelihan binatang dimaksud.
- (2) Penyembelihan yang menggunakan kaedah kejutan untuk menenangkan hewan (stunning) harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:
- a. stunning dapat menggunakan kejutan listrik atau mekanik (electric/electrode and water, blank bullet/captive bolt, and pneumatic), untuk sapi 2.5 —4.0 ampheres, 550 volts, ayam 0,2-0,5 milliampheres, 40 volts, dan kambing 0,5-0.9 ampheres, 90 vots.
 - b. stunning dikendalikan oleh orang Islam yang memenuhi persyaratan penyembelihan halal,
 - c. stunning hanya dilakukan pada bagian kepala binatang,

- d. hewan yang di stunning tidak cedera dan hanya mengalami kejutan sementara, sapi hanya boleh mengalami kejutan 2.6-4 detik, ayam 5-6 detik, kambing 3-5 detik, lebih dan itu hewan tersebut hendaknya dapat hidup kembali.
- e. khusus untuk stunning ayam hanya menggunakan water bath stunning saja,
- f. peralatan stunning hanya digunakan untuk melakukan stunning hewan yang halal saja

Pasal 5

- (1) Semua pelaku usaha yang akan memproduksi obat, kosmetika, dan barang gunaan halal harus menerapkan system jaminan halal.
- (2) Semua peralatan produksi obat, kosmetika dan barang gunaan halal disyaratkan sebagai berikut:
 - a. Hanya digunakan untuk produksi halal.
 - b. Tidak mengandung bahan yang diharamkan oleh syari'at Islam
 - c. Tidak najis sebagaimana yang ditetapkan dalam syari'at Islam
 - d. Tidak tercemar bahan haram tidak tercemar najis,
 - e. Petugas pada CCP Halal hendaknya orang Islam yang taat.
- (3) Semua peralatan pembungkus obat, kosmetika dan barang gunaan halal disyaratkan sebagai berikut :
 - a. hanya digunakan untuk produksi halal
 - b. tidak mengandung bahan yang diharamkan oleh syari'at Islam,
 - c. tidak najis sebagaimana yang ditetapkan dalam syari'at Islam,

- d. tidak tercemar bahan haram,
 - e. tidak tercemar najis.
- (4) Semua peralatan angkutan obat, kosmetika dan barang gunaan halal disyaratkan sebagai berikut:
- a. hanya digunakan untuk halal,
 - b. tidak mengandung bahan yang diharamkan oleh syari'at Islam,
 - c. tidak najis sebagaimana yang ditetapkan dalam syari'at Islam,
 - d. tidak tercemar bahan haram,
 - e. tidak tercemar najis.
- (5) Semua penyimpanan obat, kosmetika dan barang gunaan halal disyaratkan sebagai berikut:
- a. hanya digunakan untuk produksi halal,
 - b. tidak mengandung bahan yang diharamkan oleh syari'at Islam,
 - c. tidak najis sebagaimana yang ditetapkan dalam syari'at Islam,
 - d. tidak tercemar bahan haram,
 - e. tidak tercemar najis.
- (6) Semua peralatan penyajian/display obat, kosmetika dan barang gunaan halal disyaratkan sebagai berikut:
- a. hanya digunakan untuk produksi halal,
 - b. tidak mengandung bahan yang diharamkan oleh syari'at Islam,
 - c. tidak najis sebagaimana yang ditetapkan dalam syari'at Islam,
 - d. tidak tercemar bahan haram,

- e. tidak tercemar najis,
- f. CCP Halal hendaknya dilakukan oleh orangt Islam yang taat.

BAB IV PEMERIKSAAN HALAL

Pasal 6

- (1) Produk obat, kosmetika dan barang gunaan dapat dinyatakan halal haram setelah dilakukan pemeriksaan pada proses produksi, pengangkutan, penyimpanan dan penyajian oleh lembaga pemeriksa halal, dan dikeluarkan sertifikat halal oleh otoritas Agama Islam yang ditetapkan oleh negara.
- (2) Lembaga pemeriksa halal mempunyai tugas pemeriksaan terhadap pelaku usaha dalam menerapkan sistem jaminan halal.
- (3) Lembaga pemeriksa halal mempunyai fungsi:
 - a. menetapkan dan menerapkan kebijakan, prosedur, dan administrasi lembaga pemeriksa halal yang tidak diskriminatif terhadap pemohon,
 - b. menetapkan dan menerapkan struktur biaya yang sama terhadap pemohon,
 - c. mengevaluasi proses produksi pelaku usaha sesuai dengan persyaratan produksi halal.
 - d. melaksanakan pemeriksaan produksi sesuai dengan permohonan yang diajukan,
 - e. menerima dan menyelesaikan keluhan pemohon dan pihak lain yang berkaitan dengan pemeriksaan,
 - f. melakukan pengawasan berkala maupun insidental terhadap kemungkinan terjadinya perubahan produksi

yang dapat diduga mengandung unsur haram dari produksi yang telah diperiksa.

- (3) Lembaga pemeriksa halal wajib melaporkan hasil pemeriksaannya kepada badan yang ditetapkan untuk mengkaji produksi halal sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan halal.
- (4) Lembaga pemeriksa halal bertanggung jawab kepada pelaku usaha berkaitan dengan upaya membangun kepercayaan konsumen, dan pejabat otoritas yang dikuasakan oleh negara untuk masalah halal.

Pasal 7

- (1) Organisasi lembaga pemeriksa halal harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. dibentuk oleh organisasi keagamaan Islam, berbadan hukum, dan netral, dan disetujui oleh negara,
 - b. mempunyai komisi atau kelompok yang bertanggung jawab atas pelaksanaan pemeriksaan, perumusan kebijakan, pengawasan penerapan kebijakan, pengawasan keuangan, dan pelaksanaan pendelegasian wewenang kepada komisi atau kelompok untuk melaksanakan suatu kegiatan,
 - c. menjaga kenetralan dan transparansi,
 - d. menjamin pengoperasian lembaga pemeriksa halal,
 - e. mempunyai hak dan tanggungjawab yang relevan terhadap kegiatan pemeriksaan halal,
 - f. memiliki laboratorium atau dapat menggunakan laboratorium yang telah terakreditasi untuk mendukung pemeriksaan halal
 - g. mempunyai prosedur tetap untuk menyelesaikan pertanggungjawaban terhadap tuntutan yang timbul akibat kegiatan lembaga pemeriksa halal,

- h. mempunyai sumber dana dan sumberdaya yang memadai untuk menjalankan sistem pemeriksaan halal,
- i. mempekerjakan sejumlah auditor halal yang profesional,
- j. mempunyai sistem manajemen pemeriksaan halal,
- k. semua personil lembaga pemeriksa halal bebas dari tekanan komersial, keuangan dan tekanan lain yang dapat mempengaruhi hasil proses pemeriksaan halal,
- l. menjamin bahwa kegiatan lembaga lainnya yang terkait tidak mempengaruhi kerahasiaan, obyektivitas atau kenetralan pemeriksaannya,
- m. menjamin bahwa lembaga pemeriksa halal tidak menyediakan atau mendesain jenis produk yang diperiksanya, tidak memberikan nasihat yang dapat menimbulkan konflik kepentingan, dan tidak menyediakan produk atau jasa lain yang dapat mempengaruhi kerahasiaan, obyektivitas atau kenetralan proses pemeriksaan.

Pasal 8

- (1) Lembaga pemeriksa halal dalam melaksanakan pekerjaannya harus menempuh seluruh langkah sesuai dengan persyaratan sistem jaminan halal.
- (2) Lembaga pemeriksa halal menetapkan standar pengambilan contoh, pengujian dan inspeksi yang menjadi dasar untuk system pemeriksaan yang digunakan.
- (3) Dalam menjalankan kegiatan pemeriksaannya, lembaga pemeriksa halal memperhatikan pemenuhan persyaratan dan kemampuan lembaga dalam melakukan inspeksi, pengujian di laboratorium, dan kemampuan personalia yang dapat memenuhi persyaratan auditor halal.

- (4) Lembaga pemeriksa halal bertanggungjawab penuh terhadap pekerjaan oleh para anggota organisasinya.

Pasal 9

- (1) Manajemen lembaga pemeriksa halal menetapkan dan mendokumentasikan kebijakan, sasaran, serta bertanggungjawab terhadap keabsahan hasil pemeriksaan.
- (2) Manajemen lembaga pemeriksa halal menjamin bahwa kebijakan tersebut dimengerti, diterapkan dan dipelihara dengan penuh tanggungjawab pada semua tingkat organisasi.
- (3) Lembaga pemeriksa halal menerapkan sistem manajemen halal secara efektif sesuai dengan persyaratan.
- (4) Sistem manajemen halal harus didokumentasikan dan selalu tersedia agar dapat digunakan oleh staf lembaga pemeriksa halal.
- (5) Lembaga pemeriksa halal menjamin bahwa sistem manajemen, prosedur dan instruksi selalu didokumentasikan.
- (6) Lembaga pemeriksa halal menetapkan personil yang mempunyai akses langsung ke tingkat manajemen tertinggi, dan mempunyai kewenangan untuk menjamin sistem manajemen halal ditetapkan, diterapkan dan dipelihara serta melaporkan kinerja manajemen lembaga pemeriksa halal sebagai bahan evaluasi untuk peningkatan sistem manajemen halal.
- (7) Panduan manajemen halal minimal berisi:

- a. pernyataan kebijakan manajemen tentang pentingnya kehalalan,
- b. uraian ringkas tentang status legal lembaga pemeriksa halal, termasuk nama penanggungjawab dan nama orang yang mengendalikan lembaga pemeriksa halal,
- c. nama, kualifikasi, pengalaman, serta pokok acuan manajemen dan personil pemeriksa
- d. bagan organisasi yang menunjukkan jalur kewenangan, tanggung jawab dan alokasi fungsi yang berasal dari manajemen
- e. uraian organisasi lembaga pemeriksa halal, termasuk rincian manajemen dan komisi atau kelompok, kebijakan, pokok acuan serta peraturan prosedur
- f. kebijakan dan prosedur untuk melaksanakan evaluasi manajemen
- g. prosedur administrasi dan pengendalian dokumen
- h. tugas operasional dan fungsional serta jasa yang berkaitan dengan pemeriksaan halal sehingga rentang serta batas tanggung jawab setiap personil diketahui oleh semua pihak yang berkepentingan
- i. prosedur pengangkatan, pemilihan dan pelatihan personil lembaga pemeriksa halal serta pemantauan kinerja,
- j. daftar laboratorium yang disetujui dan prosedur untuk penilaian, perekaman dan pemantauan kompetensi,
- k. prosedur penanganan ketidaksesuaian untuk menjamin efektifitas setiap tindakan koreksi dan pencegahan yang diambil,
- l. prosedur untuk evaluasi sistem manajemen halal dan penerapan proses Pemeriksaan halal, termasuk pengendalian penggunaan dan penerapan dokumen yang digunakan dalam pemeriksaan halal
- m. kebijakan dan prosedur yang berkaitan dengan hak tanya dan menyampaikan keluhan,
- n. prosedur pelaksanaan audit internal.

Pasal 10

Lembaga pemeriksa halal harus menetapkan aturan dan prosedur untuk pemeriksaan ulang bila terdapat perubahan yang mempengaruhi kehalalan produk pada pelaku usaha yang diperiksa, atau adanya informasi lain yang menunjukkan bahwa proses produksi pada pelaku usaha yang diperiksa tidak memenuhi lagi persyaratan sistem jaminan halal.

Pasal 11

- (1) Lembaga pemeriksa halal melaksanakan audit internal secara berkala terencana, dan sistematis terhadap semua prosedur untuk membuktikan bahwa sistem manajemennya dapat diterapkan secara efektif.
- (2) Lembaga pemeriksa halal menjamin bahwa:
 - a. personil yang bertanggungjawab pada bidang yang diaudit diberi informasi hasil audit,
 - b. tindakan koreksi dilaksanakan tepat waktu dan dengan cara yang benar, dan
 - c. hasil audit didokumentasikan dan dipelihara.
- (3) Manajemen lembaga pemeriksa halal mengkaji ulang sistem manajemen halal dalam jangka waktu tertentu untuk menjamin konsistensi dan efektivitas agar tetap memenuhi persyaratan umum lembaga pemeriksa halal.
- (4) Rekaman kegiatan kaji ulang tersebut didokumentasikan dan dipelihara.

Pasal 12

- (1) Lembaga pemeriksa halal lewat publikasi media cetak, media elektronik atau dengan cara lain harus menyediakan informasi yang mutakhir tentang:
 - a. kewenangan pengoperasian lembaga pemeriksa halal,
 - b. prosedur evaluasi dan proses pemeriksaan halal,
 - c. cara pelaku usaha memperoleh informasi umum tentang biaya yang dibebankan kepada pemohon pemeriksaan halal,
 - d. hak dan kewajiban pemohon yang diperiksa, termasuk persyaratan, larangan atau pembatasan penggunaan logo lembaga pemeriksa halal, dan
 - e. direktori produk halal yang diperiksa beserta pelaku usaha.
- (2) Lembaga pemeriksa halal menetapkan dan memelihara prosedur pengendalian semua dokumen dan data yang berkaitan dengan fungsi pemeriksaannya.
- (3) Apabila ada amandemen atau perubahan dokumen, maka dokumen tersebut sebelum diterbitkan harus dikaji ulang dan disetujui kecukupannya oleh personel yang kompeten dan berwenang.
- (4) Daftar semua dokumen berikut identifikasi status penerbitan dan/atau amandemen harus dipelihara.
- (5) Distribusi semua dokumen tersebut dikendalikan untuk menjamin bahwa dokumen yang sesuai selalu tersedia bagi personel lembaga pemeriksaan halal atau pelaku usaha.

Pasal 13

- (1) Lembaga pemeriksa halal memelihara sistem rekaman yang sesuai dengan kondisinya dan memenuhi peraturan yang berlaku.
- (2) Rekaman menunjukkan bahwa prosedur pemeriksaan telah dipenuhi secara efektif, khususnya berkaitan dengan berkas permohonan, laporan pemeriksaan, kegiatan pengawasan berkala dan dokumen lain yang berkaitan dengan salinan rekaman pemberian, pemeliharaan, perluasan, penundaan dan pencabutan sertifikat.
- (3) Rekaman harus diidentifikasi, dipelihara atau dimusnahkan sedemikian rupa sehingga dapat menjamin integritas proses dan kerahasiaan informasi.
- (4) Rekaman harus disimpan untuk jangka waktu tertentu sehingga kesinambungan kepercayaan dapat dibuktikan minimal dua periode pemeriksaan (empat tahun), atau sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (5) Lembaga pemeriksa halal harus mempunyai kebijakan dan prosedur yang berkaitan dengan akses terhadap rekaman.

Pasal 14

- (1) Personel lembaga pemeriksa halal harus memiliki kompetensi sesuai dengan fungsi yang dilaksanakan, termasuk membuat pertimbangan teknis yang diperlukan, menyusun kebijakan dan menerapkannya.

- (2) Uraian kewajiban dan tanggungjawab setiap personel lembaga pemeriksa halal harus didokumentasikan, dipelihara, dan dimutakhirkan.
- (3) Untuk menjamin agar evaluasi dan pemeriksaan dilaksanakan secara efektif dan seragam, lembaga pemeriksa halal harus menetapkan kriteria kompetensi minimum bagi personelnnya.
- (4) Lembaga pemeriksa halal harus mensyaratkan personel yang terlibat dalam proses pemeriksaan halal untuk menandatangani kontrak atau dokumen lain yang menyatakan komitmennya.
- (5) Informasi tentang kualifikasi, pelatihan dan pengalaman yang relevan dari masing-masing personel yang terlibat dalam proses pemeriksaan halal harus dipelihara oleh lembaga pemeriksa halal.

Pasal 15

- (1) Hak tanya dan keluhan yang diajukan oleh pelaku usaha atau pihak lain kepada lembaga pemeriksa halal harus sesuai dengan prosedur yang ditetapkan oleh lembaga pemeriksa halal.
- (2) Setiap lembaga pemeriksa halal harus:
 - a. menyimpan semua rekaman hak tanya dan keluhan, serta tindakan perbaikan yang berkaitan dengan pemeriksaan halal;
 - b. melaksanakan tindaklanjut yang diperlukan;
 - c. mendokumentasikan tindakan yang diambil dan mengevaluasi efektivitasnya.

BAB V

PEMERIKSAAN HALAL

Pasal 16

- (1) Setiap pelaku usaha yang mengajukan permohonan pemeriksaan halal kepada sistem jaminan halal.
- (2) Pelaku usaha sebagaimana tersebut harus bersedia :
 - a. memenuhi ketentuan pemeriksaan halal
 - b. melakukan persiapan yang diperlukan untuk pelaksanaan pemeriksaan sistem jaminan halal
 - c. membuat pernyataan bahwa pemeriksaan sistem jaminan halal dapat dilaksanakan sesuai dengan ruang lingkup produk yang diajukan
 - d. membuat pernyataan tidak akan menyalahgunakan sertifikat halal
 - e. membuat pernyataan tidak akan memberikan informasi yang menyesatkan atau tidak sah berkaitan dengan sertifikat halal
 - f. mematuhi persyaratan dalam mengiklankan kehalalan produk
- (2) Surat permohonan sebagaimana tersebut dilengkapi persyaratan sebagai berikut:
 - a. formulir yang berisi nama, alamat, jumlah karyawan, fasilitas tempat ibadah yang dimiliki, kegiatan bimbingan keagamaan, nama koordinator produksi halal, nama internal auditor halal, status badan hukum, merk dagang, jenis produk, nomor pendaftaran produk, sistem jaminan halal, standar yang digunakan, jenis spesifikasi kemasan, ruang lingkup produk yang dimintakan sertifikat halal, serta informasi mengenai skala perusahaan,
 - b. surat keterangan telah memenuhi persyaratan cara produksi yang baik (good manufacturing product) dari

- instansi yang berwenang bagi produk dalam negeri, dan surat keterangan cara produksi yang baik dan instansi yang berwenang dari negara asal untuk produk impor,
- c. sertifikat halal dalam hal produksi menggunakan bahan asal hewan,
 - d. dalam hal produksi sebagaimana pada huruf b dihasilkan oleh industri rumah tangga, melampirkan surat keterangan dan yang berwenang menjelaskan bahwa bahan asal hewan yang digunakan memenuhi ketentuan hukum Islam,
 - e. spesifikasi dan sumber bahan baku, bahan tambahan, serta bahan penolong,
 - f. data asal usul bahan dan data penunjang lainnya,
 - g. bagan alur proses produksi sistem jaminan halal,

Pasal 17

- (1) Lembaga pemeriksa halal melaksanakan pemeriksaan sistem jaminan halal terhadap permohonan dimaksudkan untuk menjamin bahwa:
 - a. persyaratan untuk pemeriksaan halal telah dipahami dengan jelas oleh pemohon,
 - b. tidak ada perbedaan pengertian terhadap syarat dan aturan pemeriksaan sistem jaminan halal antara lembaga pemeriksa halal dan pemohon,
 - c. lembaga pemeriksa halal mampu melaksanakan pemeriksaan yang diminta dan dapat menjangkau lokasi pemeriksaan,
 - d. ada kesamaan persepsi/pengertian teknis yang digunakan.
- (2) Terhadap permohonan yang memenuhi syarat, lembaga pemeriksa halal menyiapkan rencana kegiatan pemeriksaan

dan menetapkan tim auditor dilengkapi dengan dokumen kerja yang diperlukan.

- (3) Permohonan yang tidak memenuhi syarat dikembalikan kepada pemohon

Pasal 18

Lembaga pemeriksa halal memeriksa penyembelihan, asal usul bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, proses produksi, penyimpanan, pengiriman, penyajian serta produk pemohon sesuai standar yang ditetapkan dalam ruang lingkup yang diuraikan dalam permohonan berdasarkan kriteria pemeriksaan halal yang ditetapkan dalam sistem jaminan halal.

Pasal 19

- (1) Lembaga pemeriksa halal menetapkan prosedur pelaporan yang menjamin:
 - a. pertemuan antara tim auditor halal dengan manajemen pelaku usaha diadakan pada akhir pemeriksaan,
 - b. pada saat pertemuan sebagaimana dimaksud pada huruf a tim auditor halal memberikan laporan tertulis berkaitan dengan hasil audit sistem jaminan halal pelaku usaha,
 - c. tim auditor halal memberikan kesempatan kepada pelaku usaha untuk menanggapi laporan temuan ketidaksesuaian serta kesepakatan waktu penyelesaiannya,
 - d. tim auditor halal memberi laporan tertulis hasil pemeriksaan kepada pimpinan lembaga pemeriksa halal,

- e. lembaga pemeriksa halal memberikan informasi tertulis kepada pemohon mengenai hasil pemeriksaan auditor halal tentang ketidaksesuaian yang harus diperbaiki,
 - f. pemohon telah melakukan perbaikan yang memenuhi seluruh persyaratan dan perbaikannya telah diverifikasi tim auditor halal dalam batas waktu yang ditentukan.
- (2) Pemohon yang tidak mampu melakukan perbaikan dalam batas waktu yang ditentukan permohonannya ditolak.
- (3) Hasil pemeriksaan lembaga pemeriksa halal terhadap produk yang telah memenuhi sistem jaminan halal disampaikan kepada tim yang memiliki otoritas untuk melakukan kajian halal.
- (4) Hasil kajian yang memerlukan fatwa halal disampaikan kepada mufti/ulama untuk mendapatkan fatwa.
- (4) Berdasarkan fatwa halal dimaksud pemerintah menerbitkan sertifikat halal.

BAB VI

PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI

Pasal 20

- (1) Tim auditor halal dari lembaga pemeriksa halal melakukan pemeriksaan:
- a. fasilitas fisik berupa bangunan, tata ruang, tempat produksi dan lingkungan produksi,
 - b. fasilitas peralatan produksi, penyimpanan, penyiapan, pengangkutan, dan pengemasan,

- c. cara berproduksi, meliputi penyiapan dan penyembelihan hewan potong, dalam hal produksi berkaitan dengan daging atau hewan potong, pemilihan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pengangkutan dan petugas yang melakukan penyembelihan hewan serta CCP Halal.
- (2) Bangunan dan fasilitas produksi dalam kondisi:
- a. bebas dari kotoran dan najis,
 - b. tidak ada peluang kontaminasi oleh bahan haram,
 - c. mudah untuk dibersihkan dari kotoran dan najis,
 - d. memiliki fasilitas sanitasi, penyediaan air bersih dan suci yang cukup, termasuk fasilitas pembuangan limbah,
 - e. pintu toilet tidak berbatasan langsung dengan ruangan produksi,
 - f. memiliki sarana cuci tangan.
- (3) Fasilitas peralatan produksi harus hanya digunakan untuk memproses bahan halal dan tidak boleh bercampur dengan peralatan yang digunakan untuk memproduksi bahan yang tidak halal, dan memenuhi persyaratan higienis.
- (4) Bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong tidak mengandung atau berasal dari bahan haram, yang berupa daging harus berasal dari hewan halal yang disembelih menurut syari'at Islam.

BAB VII

SISTEM JAMINAN HALAL

Pasal 21

- (1) Sistem jaminan halal mencakup:

- a. pernyataan terdokumentasi dari kebijakan halal dan sasaran halal,
 - b. panduan halal,
 - c. prosedur tertulis yang disyaratkan oleh sistem jaminan halal,
 - d. dokumen pendukung lainnya.
- (2) Sistem jaminan halal dapat berbeda antara suatu pelaku usaha dengan pelaku usaha yang lain karena besar dan jenis kegiatan pelaku usaha kerumitan proses interaksi, kompetensi, dan personalia.
- (3) Pelaku usaha harus menetapkan dan memelihara dokumentasi system jaminan halal yang dapat berdiri sendiri atau dipadukan dengan sistem dokumentasi jaminan lainnya.
- (4) Dokumen sistem jaminan halal dikendalikan berdasarkan prosedur pengendalian dokumen yang memuat:
- a. persetujuan kecukupan dokumen sebelum diterbitkan,
 - b. peninjauan, pemutakhiran dan persetujuan ulang dokumen,
 - c. pemastian perubahan dan status revisi dokumen terakhir,
 - d. pemastian dokumen yang tersedia di tempat pemakaian,
 - e. pemastian dokumen selalu dapat dibaca dan mudah dikenal,
 - f. pemastian dokumen yang berasal dan luar dapat dikenal dan dikendalikan distribusinya,
 - g. pencegahan pemakaian dokumen yang tidak sah,
 - h. pencegahan pemakaian dokumen yang tidak disengaja dengan memberikan identitas seperlunya.
- (5) Pengendalian rekaman memperhatikan:
- a. penetapan dan pemeliharaan,

- b. kemudahan untuk dapat dibaca, dicari, dan diambil,
- c. prosedur tertulis ditetapkan untuk identifikasi, penyimpanan, perlindungan, pengambilan, masa simpan dan pemusnahan rekaman.

Pasal 22

- (1) Pimpinan puncak pelaku usaha produksi halal harus mempunyai komitmen untuk menyusun, menetapkan dan menerapkan sistem jaminan halal secara berkesinambungan dan dimuat dalam kebijakan halal.
- (2) Kebijakan halal dimaksud mencakup tujuan, sumber daya yang digunakan, komitmen untuk menerapkan sistem jaminan halal secara terus menerus dan dikomunikasikan dan dipahami oleh seluruh personil pelaku usaha.

Pasal 23

- (1) Pimpinan puncak harus menetapkan sasaran halal yang dijadikan acuan oleh semua tingkatan dalam organisasi.
- (2) Sasaran halal sebagaimana dimaksud mencakup produk yang:
 - a. tidak mengandung unsur haram,
 - b. disembelih sesuai dengan syari'at Islam,
 - c. diproses, disimpan, diangkut, dan disajikan dengan tidak terkontaminasi unsur haram serta najis,
 - d. konsisten dengan kebijakan halal.

Pasal 24

- (1) Pimpinan puncak pelaku usaha mengangkat internal halal auditor dan seorang koordinator halal yang beragama

Islam, taat, dan memahami persyaratan sistem jaminan halal.

- (2) Bila kondisi perusahaan belum memungkinkan, maka auditor halal dan atau koordinator halal dapat dirangkap oleh seorang yang mempunyai tanggungjawab di bidang produksi, jaminan mutu, atau bidang riset dan pengembangan yang beragama Islam, taat dan memahami sistem jaminan halal.
- (3) Koordinator halal mempunyai wewenang:
 - a. mengakses keseluruhan bagian perusahaan dalam kaitannya dengan penerapan dan pemeliharaan sistem jaminan halal termasuk kebijakan pimpinan puncak,
 - b. mengkoordinasikan auditor internal halal,
 - c. melapor kepada pimpinan puncak tentang kinerja sistem jaminan halal dan keperluan untuk perbaikan,
 - d. menjadi penghubung dengan pihak yang terkait dengan system jaminan halal.
- (4) Koordinator halal mempunyai tanggungjawab memastikan bahwa seluruh proses yang diperlukan untuk sistem jaminan halal yang ditetapkan dapat diimplementasikan dan dipelihara dengan baik, dan melaporkan perubahan penting yang mempengaruhi kehalalan produk kepada lembaga pemeriksa halal.

Pasal 25

- (1) Manajemen Puncak pelaku usaha mencantumkan keberadaan koordinator halal dalam bagan organisasi atau diagram yang menunjukkan garis wewenang, tugas dan fungsi.

Pasal 26

- (1) Pimpinan puncak melakukan kaji ulang sistem jaminan halal secara berkala yang mencakup peluang perbaikan, keperluan akan perubahan dan kebijakan halal.
- (2) Masukan untuk kaji ulang sistem jaminan halal mencakup:
 - a. hasil audit internal maupun eksternal,
 - b. keluhan pelanggan,
 - c. kinerja proses dan kesesuaian produk,
 - d. status tindakan preventif atau tindakan korektif,
 - e. tindak lanjut hasil kaji ulang sistem jaminan sebelumnya,
 - f. perubahan yang dapat mempengaruhi penerapan sistem jaminan halal, dan
 - g. saran perbaikan dari auditor halal internal maupun eksternal.
- (3) Hasil kaji ulang sistem jaminan halal mencakup keputusan dan tindakan yang berkaitan dengan:
 - a. perbaikan efektifitas penerapan sistem jaminan halal dan prosesnya,
 - b. perbaikan produk yang berkaitan dengan persyaratan halal,
 - c. sumber daya yang diperlukan.

Pasal 27

- (1) Pelaku usaha menyediakan sumber daya yang diperlukan untuk menerapkan dan memelihara sistem jaminan halal, serta terus menerus memperbaiki efektifitasnya.
- (2) Personel yang melaksanakan pekerjaan yang mempengaruhi kehalalan produk (ACCP Halal) diberi pelatihan dan ketrampilan khusus yang sesuai dengan sistem jaminan halal.

Pasal 28

Manajemen pelaku usaha berkewajiban:

- a. menetapkan kualifikasi personil yang mempengaruhi kehalalan produk,
- b. mengusahakan pelatihan atau usaha lain untuk memenuhi kebutuhan kualifikasi yang telah ditetapkan,
- c. memastikan bahwa personil sebagaimana dimaksud pada huruf a sadar akan relevansi dan urgensi kegiatan yang dilakukan untuk pencapaian sasaran halal,
- d. memelihara rekaman personil tentang pendidikan, pelatihan, ketrampilan dan pengalamannya.

Pasal 29

- (1) Pelaku usaha menetapkan, menyediakan dan memelihara prasarana yang diperlukan untuk menjamin terlaksananya sistem jaminan halal.
- (2) Prasarana mencakup gedung, ruang kerja, peralatan proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan prasarana pendukung lain.

Pasal 30

Pelaku usaha mengelola lingkungan yang higienis dan kondusif untuk menjamin pelaksanaan sistem jaminan halal.

Pasal 31

- (1) Pelaku usaha memberikan persyaratan pembelian kepada pemasok yang mencakup :
 - a. contoh bahan pasokan yang akan dibeli,
 - b. sertifikasi halal yang diakui negara anggota MABIMS,

- c. komposisi, asal-usul dan bagan alir pembuatan bahan pasokan,
 - d. persyaratan halal sesuai dengan pedoman halal,
 - e. alamat pembuat bahan (prinsipal) dan tanggal pembuatan.
- (2) Di dalam proses pembelian, pelaku usaha:
- a. memastikan bahwa bahan pasokan yang dibeli sesuai dengan persyaratan pembelian produksi halal
 - b. mengetahui asal usul bahan pasokan yang disediakan pemasok,
 - c. menilai dan memilih pemasok berdasarkan kemampuannya dalam memasok bahan pasokan sesuai dengan persyaratan halal,
 - d. menetapkan kriteria pemilihan, evaluasi awal dan evaluasi berkala terhadap pemasok,
 - e. memelihara rekaman hasil penilaian dan tindakan apapun.
- (3) Pelaku usaha harus menetapkan dan menerapkan inspeksi, pengujian atau kegiatan yang diperlukan untuk memastikan bahwa produk yang dibeli memenuhi persyaratan sistem jaminan halal dan menetapkan sistem verifikasi.

Pasal 32

- (1) Pelaku usaha harus merencanakan produk yang akan dihasilkan dan menetapkan persyaratan produksi yang sesuai dengan sistem jaminan halal yang mencakup:
- a. nama jenis produk/nama dagang,
 - b. komposisi produk,
 - c. cara produksi,

- d. cara penyimpanan,
- e. cara pengemasan,
- f. cara penyajian,
- g. cara pengangkutan.

Pasal 33

- (1) Pelaku usaha harus menyusun bagan alir yang menggambarkan tahapan operasional dalam pengerjaan setiap produk yang dihasilkan.
- (2) Bagan alir harus diverifikasi tim yang ditunjuk oleh koordinator halal.

Pasal 34

- (1) Analisa haram dan penetapan pengendalian titik krisis (CCP) yang dilakukan oleh internal auditor halal harus mempertimbangkan: kehalalan produk, dan cara pencegahan masuknya sumber dan bahan haram pada proses sampai dengan produk akhir, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian.
- (2) Lembar kerja status preventif dan tindakan koreksi (*control measure*) menyajikan informasi yang mencakup:
 - a. lokasi CCP Halal pada tahap proses produksi,
 - b. faktor-faktor yang mungkin menyebabkan keharaman produk antara lain jenis bahan haram dan kontaminasi najis,
 - c. prosedur pemantauan,
 - d. tindakan koreksi,
 - e. verifikasi, dan
 - f. pencatatan

Pasal 35

- (1) Pelaku usaha harus melakukan audit internal halal pada selang waktu terencana untuk menentukan apakah sistem jaminan halal:
 - a. memenuhi persyaratan pedoman halal dan pada sistem jaminan halal yang ditetapkan oleh pelaku usaha,
 - b. sistem Jaminan halal diterapkan dan dipelihara secara efektif,
 - c. memastikan ketidaksesuaian yang telah ditemukan dalam audit yang sebelumnya telah diperbaiki sesuai dengan waktu yang disepakati.
- (2) Internal audit halal terdiri dari 1 orang atau lebih tergantung dari bidang yang diaudit.
- (3) Auditor internal halal harus memenuhi kriteria:
 - a. muslim yang taat dan memahami persyaratan produksi halal,
 - b. memahami proses-proses produksi,
 - c. independen terhadap bidang yang diaudit,
 - d. mengikuti pelatihan audit internal halal.
- (4) Tanggung jawab auditor internal meliputi:
 - a. merencanakan dan melaksanakan tanggungjawab yang telah diberikan oleh manajemen secara efisien dan efektif,
 - b. melakukan tinjauan dokumentasi kegiatan sistem jaminan halal untuk menentukan kecukupannya dan kesesuaiannya,
 - c. mencatat dan mendokumentasikan hasil audit internal,
 - d. membuktikan keefektifan tindakan koreksi yang telah diambil sebagai hasil audit internal,

- e. melaporkan hasil internal audit kepada koordinator halal.
- (5) Rencana audit internal meliputi:
- a. kegiatan-kegiatan khusus dan lingkup yang akan diaudit
 - b. kualifikasi pelaksanaan audit
 - c. dasar pelaksanaan audit (misal adanya perubahan organisasi, perubahan bahan/alat, perubahan kebijakan, keluhan yang mempengaruhi kehalalan produk),
 - d. penetapan prosedur untuk pelaporan temuan audit halal.

Pasal 36

- (1) Pelaku usaha harus menetapkan prosedur pengaduan dan prosedur penarikan kembali obat, kosmetika dan barang gunaan yang tidak halal.
- (2) Prosedur pengaduan meliputi cara menangani dan mencatat keluhan internal dan eksternal, serta tindakan koreksi yang dilakukan.
- (3) Prosedur penarikan kembali obat, kosmetika, dan barang gunaan yang tidak halal meliputi metode mengidentifikasi, menempatkan dan menarik kembali produk yang tidak memenuhi persyaratan halal yang telah beredar di pasar.
- (4) Penetapan recall ditetapkan oleh instansi berwenang atau pelaku usaha dan pelaksanaannya melibatkan sektor terkait.

BAB VIII

SERTIFIKAT HALAL DAN TANDA HALAL

Pasal 37

- (1) Dalam hal obat, kosmetika dan barang gunaan lainnya telah memenuhi persyaratan halal maka pemerintah wajib menerbitkan sertifikat halal.
- (2) Sertifikat halal dimaksud berlaku selama dua tahun dan dapat diperbaharui untuk jangka waktu yang sama sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku di masing-masing negara anggota MABIMS.
- (3) Sertifikat dimaksud dapat dicabut oleh pemerintah apabila pelaku usaha pemegang sertifikat yang bersangkutan melakukan pelanggaran dibidang halal yang diatur dalam ketentuan/peraturan yang berlaku di masing-masing negara anggota MABIMS.

Pasal 38

- (1) Setiap obat, kosmetika dan barang gunaan yang telah mendapatkan sertifikat halal, wajib mencantumkan keterangan/logo halal yang diletakkan pada label setiap kemasan yang diproduksi.
- (2) Bentuk, warna, ukuran dan jenis tanda halal serta batasan kemasan produk halal yang harus diberi tanda halal, ditetapkan bersama oleh negara anggota MABIMS.
- (3) Keterangan/logo/tanda halal dimaksud harus kuat, tahan lama, tidak mudah rusak, tidak mudah luntur, tidak mudah dipalsu, dengan warna yang mencolok dan mudah dikenali.

Pasal 39

- (1) Seluruh anggota negara MABIMS saling mengakui sertifikat halal dan tanda/keterangan/logo halal setelah diadakan kesamaan standard produksi halal, sistem jaminan halal, kriteria auditor halal, dan fatwa halal.
- (2) Negara anggota MABIMS dapat menyetujui kehalalan obat, kosmetika dan barang gunaan halal yang masuk ke dalam wilayah masing-masing wilayah negara anggota MABIMS tanpa dibuktikan kehalalannya setelah ada kesamaan-kesamaan standard produksi halal, sistem jaminan halal, criteria auditor halal, dan fatwa halal.
- (3) Produk dan luar negeri di luar negara anggota MABIMS yang masuk ke negara anggota MABIMS dan dinyatakan halal bagi umat Islam oleh pelaku usahanya, harus dibuktikan kehalalannya dengan pemeriksaan halal.
- (4) Pembuktian kehalalan produk dimaksud dilaksanakan sesuai dengan ketentuan dan peraturan perundang-undangan yang berlaku di masing-masing negara anggota MABIMS.
- (5) Dalam hal produk dimaksud berupa daging atau berasal dari daging olahan harus dibuktikan kehalalan penyembelihannya, dengan melihat langsung di lokasi pemotongan hewan yang bersangkutan.

Pasal 40

- (1). Sertifikasi halal terhadap produk dalam negeri untuk keperluan dalam negeri masing-masing negara anggota

MABIMS hanya dilakukan oleh lembaga pemeriksa halal dalam negeri masing-masing.

- (2) Lembaga sertifikat halal luar negeri masing-masing anggota MABIMS dilarang melakukan sertifikasi halal produk dalam negeri untuk keperluan dalam negeri masing-masing negara anggota MABIMS.

BAB IX KETENTUAN LAIN LAIN

Pasal 41

- (1) Masing-masing negara anggota MABIMS dalam membuat peraturan perundang-undangan halal mengacu kepada garis panduan ini.
- (2) Hal-hal lain yang karena suatu kebijakan masing-masing negara anggota MABIMS mengalami kesulitan untuk mengacu kepada pedoman ini dalam membuat peraturan perundang-undangan halal diperkenankan mengacu kepada kebijakan masing-masing negara anggota MABIMS yang bersangkutan.

