

**PENSIJILAN HALAL MALAYSIA: ANALISIS PELAKSANAAN  
SISTEM PENGURUSAN JAMINAN HALAL DI RUMAH  
SEMBELIHAN AYAM**

**MUHAMAD MAZUAN BIN RAZALY**

**AKADEMI PENGAJIAN ISLAM  
UNIVERSITI MALAYA  
KUALA LUMPUR**

**2019**

**PENSIJILAN HALAL MALAYSIA: ANALISIS  
PELAKSANAAN SISTEM PENGURUSAN  
JAMINAN HALAL DI RUMAH  
SEMBELIHAN AYAM**

**MUHAMAD MAZUAN BIN RAZALY**

**DISERTASI DISERAHKAN SEBAGAI MEMENUHI  
KEPERLUAN BAGI IJAZAH  
SARJANA SYARIAH**

**AKADEMI PENGAJIAN ISLAM  
UNIVERSITI MALAYA  
KUALA LUMPUR**

**2019**

**UNIVERSITI MALAYA**  
**PERAKUAN KEASLIAN PENULISAN**

Nama: **Muhamad Mazuan bin Razaly**

No. Pendaftaran/Matrik: **IGA 150084**

Nama Ijazah: **Sarjana Syariah**

Tajuk Disertasi ("Hasil Kerja ini"):

**Pensijilan Halal Malaysia: Analisis Pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal  
di Rumah Sembelihan Ayam**

Bidang Penyelidikan: **Syariah dan Undang-Undang**

Saya dengan sesungguhnya dan sebenarnya mengaku bahawa:

- (1) Saya adalah satu-satunya pengarang/penulis Hasil Kerja ini;
- (2) Hasil Kerja ini adalah asli;
- (3) Apa-apa penggunaan mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dilakukan secara urusan yang wajar dan bagi maksud yang dibenarkan dan apa-apa petikan, ekstrak, rujukan atau pengeluaran semula daripada atau kepada mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dinyatakan dengan sejasasnya dan secukupnya dan satu pengiktirafan tajuk hasil kerja tersebut dan pengarang/penulisnya telah dilakukan di dalam Hasil Kerja ini;
- (4) Saya tidak mempunyai apa-apa pengetahuan sebenar atau patut semunasabahnya tahu bahawa penghasilan Hasil Kerja ini melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain;
- (5) Saya dengan ini menyerahkan kesemua dan tiap-tiap hak yang terkandung di dalam hakcipta Hasil Kerja ini kepada Universiti Malaya ("UM") yang seterusnya mula dari sekarang adalah tuan punya kepada hakcipta di dalam Hasil Kerja ini dan apa-apa pengeluaran semula atau penggunaan dalam apa jua bentuk atau dengan apa juga cara sekalipun adalah dilarang tanpa terlebih dahulu mendapat kebenaran bertulis dari UM;
- (6) Saya sedar sepenuhnya sekiranya dalam masa penghasilan Hasil Kerja ini saya telah melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain sama ada dengan niat atau sebaliknya, saya boleh dikenakan tindakan undang-undang atau apa-apa tindakan lain sebagaimana yang diputuskan oleh UM.

Tandatangan Calon

Tarikh: 14 JANUARI 2019

Diperbuat dan sesungguhnya diakui di hadapan,

Tarikh: 15/1/2019

Nama:

Jawatan:

# **PENSIJILAN HALAL MALAYSIA: ANALISIS PELAKSANAAN SISTEM PENGURUSAN JAMINAN HALAL DI RUMAH SEMBELIHAN AYAM**

## **ABSTRAK**

Permintaan terhadap produk halal yang meningkat serta penambahan bilangan pemegang sijil halal menuntut komitmen yang tinggi bagi pihak JAKIM/JAIN/MAIN di samping pihak industri dalam mengawal proses pematuhan halal. Kepincangan serta kelemahan dalam pengawalan halal boleh membuka ruang kepada ancaman halal serta ketidakpatuhan yang akhirnya menjejaskan status halal sesuatu produk. Menyedari hakikat bahawa perlunya pengawalan dalaman dijalankan di peringkat industri, JAKIM telah memperkenalkan satu sistem yang dikenali sebagai Sistem Pengurusan Jaminan Halal (HAS). Berteraskan enam prinsip utama, sistem ini diperkenalkan bagi meneruskan kelangsungan pematuhan halal dengan lebih sistematik. Pihak industri dibekalkan dengan “*Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification*” sebagai asas rujukan dan diberi ruang untuk melaksanakannya mengikut acuan tersendiri. Persoalannya, bagaimanakah sistem ini dilaksanakan dan adakah pelaksanaannya memenuhi kehendak garis panduan yang ditetapkan. Bagi merungkai persoalan ini, sebanyak empat buah premis sembelihan telah dipilih. Dua daripadanya merupakan syarikat di bawah kategori besar, dan dua syarikat lagi adalah daripada kategori sederhana. Penilaian dilakukan menggunakan pendekatan kualitatif melalui tiga metode utama, iaitu temu bual, observasi serta analisis dokumen. Kajian yang dijalankan mendapati bahawa syarikat-syarikat yang terlibat telah berjaya membangunkan HAS dan masih dalam proses pelaksanaan. Walaupun terdapat beberapa perbezaan dalam pelaksanaan antara satu sama lain, namun ia masih lagi menepati kehendak asas garis panduan yang dikeluarkan. Pelaksanaan sistem ini diakui banyak membantu pihak industri terutamanya dalam

menjalankan pengawalan secara berfokus serta dalam memenuhi kehendak pensijilan yang ditetapkan oleh pihak JAKIM.

Kata kunci : Pensijilan Halal Malaysia, sembelihan halal, pematuhan halal, HAS

Universiti Malaya

# **MALAYSIA HALAL CERTIFICATION: AN ANALYSIS ON THE IMPLEMENTATION OF HALAL ASSURANCE MANAGEMENT SYSTEM IN CHICKEN SLAUGHTERHOUSE**

## **ABSTRACT**

High demand for halal products and an increasing number of halal certificate holders have requested an outrageous commitment from JAKIM / JAIN/ MAIN as well as the industry players in controlling and monitoring the halal compliance process. Any shortcomings and weaknesses in halal monitoring could pave any act of halal non-compliance which finally affects the halal status of a product. Realizing the fact that internal control is necessary at the industry level, JAKIM (The Department of Islamic Development of Malaysia) has introduced a system known as Halal Assurance Management System (HAS). Based on its six principles, this system could help the industry to continuously adhere to the regulation more systematically. The industries are equipped with the "Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification" as the basis of reference and are given space to implement it in their ways. The question is how the system is being implemented and whether its implementation meets the requirements of the said guidelines. In answering the issue, four slaughterhouses have been selected, which two of them are companies from large industry category and the other two are from the medium category. This study applied the qualitative approach, with three main methods namely, interviews, observations, and analysis of documents. The study found that the companies involved have successfully developed HAS and in the process of implementing it. There are some differences regarding the implementation, but they still meet the basic requirements of the Guidelines. The implementation of this system is assisting the

industries especially in conducting focused monitoring as well as meeting the requirements of the certification specified by JAKIM.

Keywords: Malaysia Halal Certification, halal slaughtering, halal compliance, HAS

Universiti Malaya

## PENGHARGAAN

Segala pujian dipanjatkan ke hadrat Allah SWT, pencipta sekalian alam, selawat dan salam diucapkan ke atas junjungan besar Nabi Muhammad SAW, ahli keluargaNya dan para sahabat sekalian. Penulis memanjatkan syukur kepada ke hadrat Ilahi dengan izin dan rahmatNya, dapat menyelesaikan kajian ini. Penulis ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada Dr. Zalina Zakaria sebagai penyelia serta barisan pensyarah di Jabatan Syariah dan Undang-Undang, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya yang telah banyak memberi bimbingan, galakan, tunjuk ajar dan nasihat yang amat berharga sepanjang penyeliaan disertasi ini.

Rakaman setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih juga diucapkan kepada Ketua Pengarah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Pengarah Bahagian, para pegawai dan kakitangan khususnya di Bahagian Hab Halal JAKIM, pihak Jabatan Perkhidmatan Veterinar di atas segala kerjasama, bantuan dan sokongan yang telah diberikan sepanjang kajian ini dijalankan. Tidak lupa juga jutaan terima kasih dan penghargaan kepada pegawai dan kakitangan Jabatan Perkhidmatan Awam (JPA) yang memberi perlepasan cuti belajar dan penajaan sepanjang pengajian ini. Seterusnya, penulisnya ingin mengabadikan ingatan kepada Bonda tercinta Hjh Norma Yusuf yang telah mentarbiah penulis dengan adab dan keagungan ilmu semenjak kecil, al Fatimah serta doa dipanjatkan kepada almarhum Ayahanda Hj. Razaly Mamat yang berjaya mendidik, mendorong dan menanamkan semangat supaya anak-anak dalam setiap kerjaya yang diceburi. Semoga Allah mencucuri rahmat dan rahimNya sepanjang masa kepada mereka berdua. Amin.



Penghargaan dan ucapan terima kasih juga ditujukan kepada isteri yang dikasihi Ezatul Sarah Mohd Salihuddin yang banyak membantu dalam menyiapkan kajian ini dan anak-anak tercinta yang memberikan kekuatan kepada penulis untuk menyiapkan kajian ini. Juga tidak lupa kepada adik beradik sendiri mahupun ipar duai yang sentiasa memberikan dorongan dan nasihat. Kajian ini diharapkan memberi perangsang kepada semua genap lapisan masyarakat, semoga dapat menyambung tradisi ilmu. Akhir kalam, penulis ingin mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada semua pihak yang terlibat membantu dan memberi kerjasama, sama ada langsung atau tidak langsung. Semoga Allah menerimanya sebagai amal jariah. Amin.

Muhamad Mazuan Razaly

Jabatan Syariah dan Undang-Undang

Akademi Pengajian Islam

Universiti Malaya

## ISI KANDUNGAN

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>v</b>
<b>PENGHARGAAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>ISI KANDUNGAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>SENARAI STATUT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>SENARAI TEMU BUAL.....</b>	<b>xiv</b>
<b>SENARAI JADUAL .....</b>	<b>xv</b>
<b>SENARAI CARTA .....</b>	<b>xvi</b>
<b>SENARAI RAJAH .....</b>	<b>xvii</b>
<b>SENARAI KEPENDEKAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>SENARAI LAMPIRAN.....</b>	<b>xix</b>
<b>TRANSLITERASI .....</b>	<b>xx</b>
<b>BAB 1: PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.0 Pengenalan.....	1
1.1 Latar Belakang Kajian.....	2
1.2 Permasalahan Kajian .....	4
1.3 Objektif Kajian .....	7
1.4 Persoalan Kajian.....	8
1.5 Kepentingan Kajian .....	8
1.6 Skop Kajian .....	9
1.7 Metodologi Kajian.....	10
1.8 Sorotan Kajian Lepas .....	15

1.8.1 Pensijilan Halal Rumah Sembelihan & Isu Berkaitan.....	15
1.8.2 Undang-undang, Standard dan Piawaian Halal .....	21
1.8.3 Sistem Jaminan Halal .....	25
1.9 Sistematika Penulisan.....	32
<b>BAB 2: SKIM PENSIJILAN HALAL RUMAH SEMBELIHAN DAN PELAKSANAANNYA DI MALAYSIA .....</b>	<b>34</b>
2.0 Pendahuluan .....	34
2.1 Konsep Sembelihan Menurut Hukum Syarak .....	35
2.1.1 Penyembelih .....	36
2.1.2 Haiwan Sembelihan .....	38
2.1.3 Tempat Sembelihan .....	41
2.1.4 Alat sembelihan .....	43
2.2 Skim Pensijilan Halal Malaysia Rumah Sembelihan.....	45
2.2.1 Latar Belakang Pensijilan Halal Malaysia.....	45
2.2.2 Pensijilan Halal Rumah Sembelihan .....	49
2.2.3 Syarat-syarat Permohonan Pensijilan Halal Malaysia Rumah Sembelihan .....	53
2.2.4 Keperluan Pensijilan Halal Rumah Sembelihan.....	55
2.2.5 Kaedah Sembelihan di Premis-premis Sembelihan Halal di Malaysia .....	60
2.2.6 Agensi Berkaitan dalam Pengawalan Rumah Sembelihan.....	66
2.3 Sistem Pengurusan Jaminan Halal (HAS).....	71
2.3.1 Garis Panduan Pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal (HAS).....	72
2.4 Kesimpulan.....	91

**BAB 3: ANALISIS PELAKSANAAN SISTEM PENGURUSAN JAMINAN HALAL  
DALAM PENSIJILAN HALAL RUMAH SEMBELIHAN.....93**

3.0 Pendahuluan .....	93
3.1 Industri Sembelihan dan Tanggungjawabnya dalam Pelaksanaan HAS .....	94
3.1.1 Latar Belakang Industri Sembelihan .....	94
3.1.2 Elemen HAS Pertama: Penubuhan Jawatankuasa Halal Dalam .....	97
3.1.3 Elemen HAS Kedua: Penyediaan Program Latihan .....	107
3.1.4 Elemen HAS Ketiga: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS .....	114
3.2 Rumusan Keseluruhan Pelaksanaan Enam Prinsip HAS .....	169
3.3 Kesimpulan.....	170

**BAB 4: ANALISIS ISU DAN PERMASALAHAN DALAM PELAKSANAAN  
SISTEM PENGURUSAN JAMINAN HALAL.....172**

4.0 Pendahuluan .....	172
4.1 Isu dan Permasalahan dalam Pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal .....	173
4.1.1 Kesukaran dalam Membangun dan Melaksanakan HAS .....	174
4.1.2 Istilah yang Kurang Jelas dalam Garis Panduan.....	176
4.1.3 Tiada Klausula (Ketidakakuran) Khusus berhubung Pelaksanaan HAS dalam MPPHM.....	178
4.1.4 Kurang Pendedahan mengenai HAS kepada Pengguna .....	180
4.1.5 Kekurangan Persediaan Pihak Industri dalam Melaksanakan HAS .....	182
4.1.6 Bebanan Pelaksanaan Pelbagai Standard Pensijilan dan Sistem Jaminan Kualiti.....	184
4.1.7 Kekangan Bahasa dan Komunikasi .....	186
4.1.8 Penentuan Titik Kritikal hanya Melibatkan Aspek Halal.....	188

4.2 Amalan-Amalan Pengilangan Yang Baik dalam Industri Sembelihan Halal.....	191
4.2.1 Pelaksanaan Sistem Penjadualan Penyembelih .....	192
4.2.2 Penyediaan Bekas Khusus dalam Kawasan Pemprosesan.....	196
4.2.3 Mengaplikasikan Pelbagai Sistem Jaminan Kualiti dan Standard Pensijilan..	200
4.2.4 Percubaan ke atas Mesin <i>Stunner</i> .....	202
4.2.5 Penubuhan Jawatankuasa Penasihat atau Jawatankuasa Pemandu bagi Menyelia Gerak Kerja Jawatankuasa Halal Dalam.....	204
4.2.6 Penekanan dalam Menyediakan Latihan Dalam dan Penyempaian Info Semasa kepada Kakitangan .....	207
4.2.7 Kawalan terhadap Pemilihan Pembekal serta Pembelian Bahan Mentah .....	211
4.3 Kesimpulan.....	212
<b>BAB 5: RUMUSAN DAN CADANGAN.....</b>	<b>214</b>
5.0 Pendahuluan .....	214
5.1 Rumusan Kajian .....	215
5.2 Cadangan Hasil Penyelidikan.....	226
5.3 Penutup.....	237
<b>BIBLIOGRAFI.....</b>	<b>239</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>248</b>

## SENARAI STATUT

Akta Binatang 1953 (Semakan 2006)

Akta Kerajaan Tempatan 1976 (Akta 171)

Akta Makanan 1983 (Akta 281)

Akta Penyembelihan (Penswastaaan) 1993

Akta Perihal Dagangan 2011 (Akta 730)

Akta Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia 2011 (Akta 728)

Akta Perlindungan Pengguna 1999

Akta Undang-undang Keluarga Islam (Wilayah Persekutuan) 1984

Garis Panduan Amalan Kebersihan Yang Baik (GHP) Untuk Industri Pemakanan Skala Kecil dan Sederhana ke Arah Pelaksanaan HACCP

Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Verification

## **SENARAI TEMU BUAL**

- Mohamed Radzuan Malek (Pegawai Penguatkuasa, Jabatan Perkhidmatan Veterinar), dalam temu bual bersama penulis pada 20 Januari 2017.
- Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.
- Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.
- Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.
- Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.
- Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.
- Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.
- Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.
- Sirajuddin Suhaimie (Pegawai Bahagian Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

## SENARAI JADUAL

Jadual 1.1: Statistik <i>Non Conformance Report</i> (NCR) tahun 2014-2016.....	6
Jadual 2.1: Pembahagian Kategori bagi Rumah Sembelihan.....	51
Jadual 2.2: Pemegang Sijil Halal Rumah Sembelihan di Malaysia .....	52
Jadual 2.3: Garis Panduan Parameter Penggunaan Kejutatan Elektrik.....	64
Jadual 3.1: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS di RSA 1.....	161
Jadual 3.2: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS di RSA 2.....	164
Jadual 3.3: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS di RSA 3.....	166
Jadual 3.4: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS di RSA 4.....	167



## SENARAI CARTA

Carta 3.1: Carta Organisasi Jawatankuasa Halal Dalam RSA 1 .....	100
Carta 3.2: Carta Organisasi Jawatankuasa Halal Dalam RSA 2 .....	102
Carta 3.3: Carta Organisasi Jawatankuasa Halal Dalam RSA 3 .....	104
Carta 3.4: Carta Organisasi Jawatankuasa Halal Dalam RSA 4 .....	105
Carta 3.5: Ringkasan Carta Alir Pemprosesan RSA 1, RSA 2, RSA 3 dan RSA 4.....	119
Carta 3.6: Ringkasan HCP Mengikut Syarikat Sembelihan.....	130
Carta 4.1: Cadangan Senarai HCP Asas .....	230

## SENARAI RAJAH

Rajah 2.1: <i>Water Bath Stunner</i> .....	62
Rajah 2.2: Kaedah Kon .....	65

Universiti Malaya

## SENARAI KEPENDEKAN

APD	- Akta Perihal Dagangan
GMP	- Good Manufacturing Practise
GHP	- Good Hygiene Practise
GVHP	- Good Veterinary Hygienic Practice
HACCP	- Hazard Analysis and Critical Control Point
HAS	- Halal Assurance Management System
HCP	- Halal Critical Point
HPB	- Halal Profesional Board
IK	- Industri Kecil
IKS	- Industri Kecil Sederhana
IPTA	- Institusi Pendidikan Tinggi Awam
IPTS	- Institusi Pendidikan Tinggi Swasta
JAIN	- Jabatan Agama Islam Negeri
JAKIM	- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
JPV	- Jabatan Perkhidmatan Veterinar
KPDNKK	- Kementerian Perdagangan Dalam Negeri Koperasi & Kepenggunaan
MAIN	- Majlis Agama Islam Negeri
MeSTI	- Makanan Selamat Tanggungjawab Industri
NCR	- Non Confirmation Report
PBT	- Pihak Berkuasa Tempatan
SSM	- Suruhanjaya Syarikat Malaysia
VHM	- Veterinary Health Mark

## SENARAI LAMPIRAN

Lampiran A: Research Observation Checklist .....	248
Lampiran B: Soalan Temu bual Pihak JAKIM .....	252
Lampiran C: Soalan Temu bual Pihak Industri Rumah Sembelihan .....	254
Lampiran D: Soalan Temu bual Jabatan Perkhidmatan Veterinar .....	257
Lampiran E: Borang Persetujuan Responden Kajian .....	258

Universiti Malaysia

## TRANSLITERASI

### a. Konsonan

Huruf Arab	Huruf Rumi	Contoh	
		Tulisan Arab	Tulisan Rumi
أ	“(a,i,u)	الْقِرَاءَةُ	<i>al-Qira’ah</i>
ب	b	بَعَثَ	<i>ba,,atha</i>
ت	t	تَابَ	<i>tāba</i>
ث	th	ثَوَابَ	<i>thawāba</i>
ج	j	جَعَلَ	<i>ja,,ala</i>
ح	ḥ	حَلَبَ	<i>ḥalaba</i>
خ	kh	خَطَبَ	<i>khaṭaba</i>
د	d	دَفَعَ	<i>dafa,,a</i>
ذ	dh	ذَهَبَ	<i>dhahaba</i>
ر	r	رَجَعَ	<i>raja,,a</i>
ز	z	زَرَ	<i>zara,,a</i>
س	s	سَمِعَ	<i>sami,,a</i>
ش	sh	شَفَعَ	<i>shafa,,a</i>
ص	ṣ	صَعَدَ	<i>ṣa,,ada</i>
ض	ḍ	ضَلَّلَ	<i>ḍalala</i>
ط	ṭ	طَلَعَ	<i>ṭala,,a</i>
ظ	ẓ	ظَفَرَ	<i>ẓafara</i>
ع	,,(a,i,u)	عَلَيْهِ	<i>,,alayh</i>
غ	gh	غَفَرَ	<i>ghafara</i>
ف	f	فَلَحَ	<i>falaḥa</i>
ق	q	قَلَمَ	<i>qalama</i>
ك	k	كَتَبَ	<i>kataba</i>
ل	l	لَعِبَ	<i>la,,iba</i>
م	m	مَنَعَ	<i>mana,,a</i>
ن	n	نَالَ	<i>nāla</i>

و	w	وَعَدَ	<i>wa,ada</i>
هـ	h	هَدَمَ	<i>hadama</i>
ي	y	يَعْلَمُ	<i>ya,lamu</i>

b. Vokal Panjang

Huruf Arab	Huruf Rumi	Contoh	
		Tulisan Arab	Tulisan Rumi
أ	a	قَالَ	<i>qāla</i>
أو	u	مُوسَى	<i>mūsā</i>
اي	ī	إِيمَان	<i>īmān</i>

c. Vokal Pendek

Huruf Arab	Huruf Rumi	Contoh	
		Tulisan Arab	Tulisan Rumi
---	a	نَصَرَ	<i>naṣara</i>
(فتحة)			
---	i	نَاصِرَ	<i>nāṣira</i>
(كسرة)			
---	u	يَنْصُرُ	<i>yanṣuru</i>
(ضمّة)			

d. Diftong

Huruf Arab	Huruf Rumi	Contoh	
		Tulisan Arab	Tulisan Rumi
أو	aw	أَوَابَ	<i>awwāba</i>
أي	ay	أَيَّامَ	<i>ayyāma</i>
اي	iy	إِيَّكَ	<i>iyyāka</i>

## BAB 1: PENDAHULUAN

### 1.0 PENGENALAN

Bilangan rumah sembelihan<sup>1</sup> di Malaysia semakin meningkat dari tahun ke tahun. Perkembangan serta pertambahan bilangan rumah sembelihan ini menjadi semakin rancak ekoran permintaan yang tinggi terhadap daging dalam kalangan pengguna. Kewujudan rumah sembelihan telah direkodkan sejak sebelum perang tercetus lagi dan tidak kurang daripada enam buah rumah sembelihan telah dibangunkan pada masa tersebut.<sup>2</sup> Antara lokasi rumah sembelihan tersebut adalah di Kuala Lumpur, Ipoh, Melaka, Pekan, Seremban dan Pulau Pinang.<sup>3</sup> Penghasilan produk sembelihan dalam negara menumpukan kepada dua industri utama, iaitu industri ruminan<sup>4</sup> dan unggas.<sup>5</sup> Industri ruminan kebanyakannya dijalankan dalam skala kecil bagi memenuhi pasaran pengguna tempatan, manakala industri unggas khususnya ayam turut dipasarkan di beberapa negara jiran seperti Singapura, Brunei, Hong Kong dan juga Jepun.<sup>6</sup>

Malaysia telah mencapai tahap sara diri dalam pengeluaran daging ayam sejak tahun 1983 dan pencapaian ini menjadikan industri penternakan ayam terus berkembang sehingga mencatat pertambahan sebanyak 6.14% dari 2004 hingga 2014. Industri ini turut

---

<sup>1</sup> Rumah sembelihan bermaksud tempat atau premis untuk menyembelih dan memproses binatang secara komersil, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014* (2015),13.

<sup>2</sup> Ahmad Mustaffa Babjee (ed.), *History, Development, and Prospects of The Animal Industry and Veterinary Services in Malaysia* (Kuala Lumpur: Department of Veterinary Services., 1994), 96.

<sup>3</sup> Ahmad Mustaffa Babjee,ed, *History, Development and Prospects of The Animal Industry and Veterinary Services in Malaysia*, 96.

<sup>4</sup> Ruminan ialah haiwan yang mempunyai empat komponen perut iaitu omasum, abomasum, rumen dan retikulum. Ia terdiri daripada ternakan lembu pedaging, lembu tenusu, kerbau, kambing pedaging, bebiri dan kambing tenusu. Department of Islamic Development Malaysia. *The Malaysian Protocol For The Halal Meat And Poultry Productions*. (Putrajaya : Department of Islamic Development Malaysia, t.t.), 8.

<sup>5</sup> Unggas bermaksud spesis burung terdiri daripada ternakan ayam, itik, angsa, ayam belanda, merpati tanpa mengira umur dan jantina. Department of Islamic Development Malaysia, *The Malaysian Protocol For The Halal Meat And Poultry Productions*, 7.

<sup>6</sup> Bahagian Pembangunan Komoditi Ternakan, Seksyen Unggas, *Poultry Industry In Malaysia* (Jabatan Perkhidmatan Veterinar Malaysia, 2016), 1.

menyumbang sebanyak 81% daripada keseluruhan produk berasaskan daging di pasaran tempatan.<sup>7</sup> Menurut Jabatan Perkhidmatan Veterinar, penggunaan perkapita daging ayam dalam negara pada tahun 2016 yang direkodkan adalah sebanyak 38 kg setahun.<sup>8</sup> Jumlah ini adalah yang ketiga tertinggi selepas Brunei Darussalam dan Singapura<sup>9</sup> yang masing-masing mencatat 53 kg dan 42 kg perkapita.<sup>10</sup> Melihat kepada peningkatan pengeluaran serta jumlah penggunaan daging ayam hari ini, tidak hairanlah sekiranya industri sembelihan dalam negara turut terkesan dan semakin berkembang. Ia turut menyumbang dalam peningkatan pemegang sijil halal termasuklah skim rumah sembelihan.

## 1.1 LATAR BELAKANG KAJIAN

Peningkatan pemegang sijil halal hari ini dalam negara kita menuntut komitmen yang tinggi di pihak Badan Pensijilan Halal Malaysia dalam meningkatkan kualiti perkhidmatan serta pengurusan halal.<sup>11</sup> Ini kerana, Pensijilan Halal Malaysia tidak hanya terhenti dengan mengeluarkan sijil dan membenarkan penggunaan logo halal. Malah, ia merupakan satu proses yang panjang dan memerlukan kepada aspek pemantauan serta pengawalan secara berterusan.<sup>12</sup> Di samping tanggungjawab pemantauan dan penguatkuasaan<sup>13</sup> yang dipikul

---

<sup>7</sup> Bahagian Pembangunan Komoditi Ternakan, Seksyen Unggas, *Poultry Industry In Malaysia*, 1.

<sup>8</sup> Bahagian Pembangunan Komoditi Ternakan, Seksyen Unggas, *Poultry Industry In Malaysia*, 14.

<sup>9</sup> Zulkifli Idrus, "Tingkatkan Daya Saing Sekuriti Makanan Segera", *Utusan Online*, [m.utusan.com.my/rencana/tingkatkan-daya-saing-sekuriti-makanan-segera-1.344769](http://m.utusan.com.my/rencana/tingkatkan-daya-saing-sekuriti-makanan-segera-1.344769), dicapai pada 28 Disember 2017.

<sup>10</sup> Zulkifli Idrus, "Tingkatkan Daya Saing Sekuriti Makanan Segera", *Utusan Online*, [m.utusan.com.my/rencana/tingkatkan-daya-saing-sekuriti-makanan-segera-1.344769](http://m.utusan.com.my/rencana/tingkatkan-daya-saing-sekuriti-makanan-segera-1.344769), dicapai pada 28 Disember 2017.

<sup>11</sup> Siti Fatimah Hamidon & Ahmad Hidayat Buang, "Pandangan Pengguna Muslim Terhadap Pemakaian Logo Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM): Satu Sorotan Literatur," *Journal of Shariah Law Research* 1, no. 1 (2016), 105-118.

<sup>12</sup> Zalina Zakaria, "Keberkesanan Undang-Undang Makanan dan Produk Halal di Malaysia," *Jurnal Syariah*, vol. 12, no. 2 (2004), 95-106.

<sup>13</sup> Pemantauan dan penguatkuasaan akan dibuat kepada semua pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia atau menggunakan sebarang ungkapan halal/label halal atau logo halal. Pemeriksaan pemantauan dan penguatkuasaan akan dilakukan tanpa pemakluman awal mengikut peruntukan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 dan semua peraturan-peraturan yang sedang berkuatkuasa. Selepas pemeriksaan dibuat, pegawai pemeriksa hendaklah meninggalkan sesalinan Notis Pemantauan Pensijilan Halal Malaysia kepada syarikat. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)*, 15.



oleh pihak JAKIM, pihak industri juga perlu memainkan peranan masing-masing dalam memastikan kesinambungan pematuhan halal dilakukan sepanjang masa. Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) serta standard berkaitan perlu sentiasa dipatuhi kerana ia merupakan rujukan penting dalam Pensijilan Halal Malaysia.

Bagi membantu pihak industri melaksanakan pelan pengawalan halal, JAKIM telah memperkenalkan satu sistem yang dikenali sebagai Sistem Pengurusan Jaminan Halal (selepas ini dikenali sebagai HAS).<sup>14</sup> Sistem ini diperkenalkan bagi meningkatkan lagi aspek pengawalan halal secara dalaman di samping pelaksanaan beberapa pensijilan atau standard yang telah dilaksanakan pihak industri. Pensijilan-pensijilan seperti *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*,<sup>15</sup> *Good Manufacturing Practise (GMP)*,<sup>16</sup> *Good Hygiene Practise (GHP)*<sup>17</sup> dan beberapa lagi pensijilan yang tidak dinafikan banyak membantu dalam memastikan proses penghasilan produk mengikut amalan pengilangan serta kebersihan yang baik. Pensijilan-pensijilan di atas juga secara asasnya menekankan pengawalan terhadap aspek kualiti produk yang dihasilkan, namun ia tidak secara khusus menekankan aspek halal. Justeru, HAS dilihat relevan untuk diperkenalkan dalam

---

<sup>14</sup> Sirajuddin Suhaimee (Pegawai Bahagian Hab Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

<sup>15</sup> Skim Pensijilan *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* adalah satu pengiktirafan rasmi kepada industri yang mengamalkan elemen-elemen HACCP sekali gus memenuhi kehendak-kehendak keselamatan makanan dan kehendak pengguna, [fsq.moh.gov.my/v5/ms/skim-pensijilan-hazard-analysis-and-critical-control-point-haccp-online/](http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/skim-pensijilan-hazard-analysis-and-critical-control-point-haccp-online/), dicapai pada 28 Disember 2017.

<sup>16</sup> Good Manufacturing Practise (GMP) adalah amalan pengilangan yang baik. Pengiktirafan GMP diwujudkan bagi memberi pengiktirafan rasmi kepada industri yang mengamalkan elemen-elemen GMP sekali gus memenuhi kehendak-kehendak keselamatan makanan dan kehendak pengguna. Skim Pensijilan GMP telah dilancarkan untuk memberi pengiktirafan rasmi kepada premis makanan yang berjaya mengamalkan dan mengekalkan sistem GMP di premis makanan. Pengenalan GMP, <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/skim-pensijilan-amalan-pengilangan-yang-baik-gmp> dicapai pada 28 Disember 2017.

<sup>17</sup> Good Hygiene Practise (GHP) adalah Amalan Kebersihan Yang Baik. Ia menerangkan keadaan-keadaan, langkah-langkah yang diambil dan kawalan untuk bangunan, kemudahan-kemudahan, peralatan, kakitangan, proses, penyimpanan, pengedaran dan persekitaran yang dikehendaki untuk pengeluaran makanan yang berkhasiat untuk manusia, Garis Panduan Amalan Kebersihan Yang Baik (GHP) Untuk Industri Pemakanan Skala Kecil dan Sederhana ke Arah Pelaksanaan HACCP, Kementerian Kesihatan Malaysia, 2002.

membantu pihak industri memenuhi kehendak MPPHM<sup>18</sup> serta standard-standard halal yang berkaitan.

Kawalan yang ketat dan berterusan mampu membantu pihak industri dalam memastikan pemprosesan memenuhi aspek *halālan tayyiban*.<sup>19</sup> Rantaian pemprosesan halal<sup>20</sup> lebih-lebih lagi di premis sembelihan sangat mudah terdedah kepada ketidakakuran. Kegagalan pihak industri menjalankan pengawalan dengan baik boleh menjejaskan kualiti produk yang dihasilkan.<sup>21</sup> Oleh yang demikian, satu garis panduan iaitu *Guidelines For Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification* telah dikeluarkan oleh pihak JAKIM dalam membantu industri melaksanakan pengawalan khususnya melalui pelaksanaan HAS. Garis panduan ini sebagai panduan kepada industri dalam membangun serta melaksanakan sistem ini.

## 1.2 PERMASALAHAN KAJIAN

Bermula dengan arahan pelaksanaan kepada semua syarikat multinasional, kini HAS telah diarahkan untuk dilaksanakan kepada semua syarikat kategori sederhana. Pelaksanaan ini mempunyai matlamat yang besar, iaitu mengurangkan ketidakakuran serta membantu industri dalam menjalankan pengawalan secara sistematik. Namun, sehingga hari ini, kajian bagi menilai keberkesanan pelaksanaan serta kemampuan industri melaksanakan

---

<sup>18</sup> Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia ini mengandungi garis panduan bagi Pegawai Pemeriksa Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN)/ Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) bertujuan untuk menjelaskan keperluan yang perlu dipatuhi dalam pengurusan Pensijilan Halal Malaysia. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)*, 9.

<sup>19</sup> Pazim Othman, Irfan Sungkar, and Wan Sabri Wan Hussin, "Malaysia as an International Halal Food Hub: Competitiveness and Potential of Meat Based Industries," *Asean Economic Bulletin* 26, no. 3 (2009), 306-320.

<sup>20</sup> Rantaian pemprosesan halal adalah satu konsep yang bermula dari ladang kepada pelanggan. Setiap elemen yang terlibat dalam pemprosesan mestilah halal dan baik di sepanjang rantaian pemprosesan, Emi Normalina Omar, Harlina Suzana Jaafar, and Muhamad Rahimi Osman, "Assessing Halalan-Toyyiban Food Supply Chain in the Poultry Industry," *International Halal Conference 2012 (INHAC)* (2012), 4-5.

<sup>21</sup> Emi Normalina Omar, Harlina Suzana Jaafar, and Muhamad Rahimi Osman, "Assessing Halalan-Toyyiban Food Supply Chain in the Poultry Industry," 4-5.

sistem ini secara menyeluruh masih belum dijalankan. Kajian seumpama ini penting bagi menilai kemampuan industri melaksanakan HAS serta meneliti kebolehan industri mematuhi peruntukan yang terdapat dalam garis panduan yang dikeluarkan.

Tidak dapat dinafikan bahawa masih terdapat syarikat yang tidak mampu membangunkan HAS secara keseluruhannya.<sup>22</sup> Maklumat ini turut diperolehi semasa temu bual dijalankan bersama pihak syarikat. Ada yang mengakui syarikat mereka masih dalam proses membangunkan HAS dan ke arah melaksanakannya secara menyeluruh.<sup>23</sup> Ia disebabkan oleh pelaksanaan HAS yang masih baru dalam kalangan industri dan kekangan rujukan yang boleh dijadikan panduan dalam membangun dan melaksanakan sistem ini. Dalam melaksanakan HAS, pihak industri diberikan ruang untuk mencorakkannya mengikut kesesuaian masing-masing dengan mengambil kira elemen-elemen yang digariskan berdasarkan garis panduan yang dikeluarkan. Walaupun begitu, dengan huraian yang terhad, ia menimbulkan sedikit kesukaran kepada pihak industri khususnya dalam memahami setiap peruntukan yang ditetapkan. Senario ini juga menyumbang kepada kepelbagaian dalam pelaksanaan sistem ini dan lebih serius lagi ia juga mampu membantut proses pelaksanaan HAS dalam kalangan pihak industri. Senario ini tidak boleh diambil mudah kerana ia mampu menjejaskan objektif utama pelaksanaan HAS yang digariskan pihak JAKIM.

Setelah lebih lima tahun HAS ini diperkenalkan dan arahan pelaksanaannya dikeluarkan, masih wujud lagi penemuan ketidakakuran semasa lawatan pengauditan

---

<sup>22</sup> Sirajuddin Suhaimee (Pegawai Bahagian Hab Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

<sup>23</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.) dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

mahupun pemantauan dijalankan.<sup>24</sup> Penemuan-penemuan ini boleh dianggap perkara biasa jika ia melibatkan permohonan baru, namun sebaliknya jika ia melibatkan pemegang sijil halal yang telah lama memperolehi sijil halal. Penemuan-penemuan ketidakakuran ini bukan sahaja melibatkan kesalahan-kesalahan kecil<sup>25</sup> malah ia turut melibatkan kesalahan besar<sup>26</sup> mahupun serius<sup>27</sup> yang boleh menyebabkan sijil halal digantung atau ditarik balik. Ketidakakuran ini dari hari ke hari masih lagi direkodkan malah jumlahnya yang banyak menimbulkan kerisauan dan perlukan kepada tindakan dan perhatian segera. Berikut merupakan statistik penemuan ketidakakuran bagi semua skim permohonan sijil halal yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM.

Jadual 1.1: Statistik *Non Conformance Report* (NCR) tahun 2014-2016.<sup>28</sup>

<b>Tahun/ Kategori Kesalahan</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Kecil	142	332	152
Besar	52	55	33
Serius	4	3	6
Jumlah	198	390	191

Sumber: Bhg. Hab Halal JAKIM

<sup>24</sup> Sirajuddin Suhaimee (Pegarah Bahagian Hab Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

<sup>25</sup> Kesalahan kecil adalah kesalahan yang dilakukan oleh mana-mana syarikat yang melibatkan aspek teknikal. Jika melakukan kesalahan ini, pihak syarikat akan diberikan amaran oleh pegawai pemeriksa untuk dibuat tindakan pembetulan melalui pengeluaran notis ketidakakuran, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2015), 53-54.

<sup>26</sup> Kesalahan besar adalah kesalahan yang dilakukan oleh mana-mana syarikat yang melibatkan aspek teknikal. Jika melakukan kesalahan ini, pihak syarikat boleh dikenakan tindakan lebih berat iaitu penggantungan Sijil Pengesahan Halal Malaysia oleh pegawai pemeriksa dan perlu dikemukakan kepada Panel Pengesahan Halal untuk keputusan muktamad, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 54 -55.

<sup>27</sup> Kesalahan serius adalah kesalahan yang dilakukan oleh mana-mana syarikat yang melibatkan aspek Syariah dan teknikal yang boleh membawa kepada penarikan balik Sijil Pengesahan Halal Malaysia oleh pegawai pemeriksa dan perlu dikemukakan kepada Panel Pengesahan Halal untuk keputusan muktamad, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 56-57.

<sup>28</sup> Bahagian Hab Halal JAKIM, "Statistik *Non Conformance Report* (NCR) yang dikeluarkan bagi Tahun 2014-2016," 2017.

Melihat kepada jadual di atas, walaupun terdapat penurunan pada jumlah kesalahan kecil dan besar, namun ketidakakuran yang melibatkan kesalahan serius masih lagi membimbangkan. Peningkatan sekali ganda kesalahan serius dari tahun 2015 ke tahun 2016 serta jumlah penemuan kesalahan kecil dan besar bagi tahun 2016 masih lagi banyak direkodkan menimbulkan tanda tanya apakah HAS yang dilaksanakan tidak memberi impak yang besar dalam penurunan ketidakakuran khususnya kesalahan serius?. Penemuan-penemuan ketidakakuran yang direkodkan menunjukkan adanya kelemahan dalam pengawalan halal dan adakah ia berpunca daripada kelemahan pelaksanaan sistem ini.

Senario dan isu yang dinyatakan di atas menunjukkan masih terdapat ruang yang perlu diberi perhatian sewajarnya oleh pihak JAKIM sebagai Badan Pensijilan Halal dan juga industri terhadap pelaksanaan HAS. Kajian yang lebih terperinci perlu dijalankan bagi menilai aspek pelaksanaan serta keberkesanannya. Kajian yang mendalam perlu bagi menilai sejauh mana pelaksanaan sistem ini mampu menyumbang kepada pengurusan jaminan halal yang sistematik dan meningkatkan kualiti produk yang dihasilkan. Setiap kelemahan yang wujud perlu diperbaiki dengan segera agar ia terus relevan untuk dilaksanakan. Bertitik tolak daripada permasalahan inilah, kajian ini dijalankan bagi mengkaji pelaksanaan HAS serta pemakaian garis panduan yang dikeluarkan di rumah sembelihan ayam halal di Malaysia.

### **1.3 OBJEKTIF KAJIAN**

- i- Menjelaskan Skim Pensijilan Halal Rumah Sembelihan dan pelaksanaannya di Malaysia.
- ii- Menganalisis pelaksanaan HAS di rumah sembelihan ayam halal di Malaysia.

- iii- Menganalisis isu dan permasalahan dalam pelaksanaan HAS di rumah sembelihan ayam halal di Malaysia.

#### **1.4 PERSOALAN KAJIAN**

- i- Apakah skim Pensijilan Halal Malaysia Rumah Sembelihan dan bagaimanakah pelaksanaannya?
- ii- Bagaimanakah pelaksanaan HAS di rumah sembelihan ayam halal di Malaysia?
- iii- Apakah isu dan permasalahan yang wujud dalam pelaksanaan HAS di rumah sembelihan ayam halal di Malaysia?

#### **1.5 KEPENTINGAN KAJIAN**

- i. Sebagai asas untuk memahami pelaksanaan Pensijilan Halal Malaysia Rumah Sembelihan.
- ii. Medium dalam membuktikan pelaksanaan HAS adalah signifikan dan mampu memberi sumbangan terhadap industri.
- iii. Mengenal pasti serta menyelesaikan permasalahan dalam pelaksanaan HAS dalam Pensijilan Halal Malaysia Rumah Sembelihan.
- iv. Memenuhi lakuna penulisan dalam bidang halal khususnya dalam pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal di rumah sembelihan yang masih kurang jika dibandingkan dengan bidang dan kategori-kategori pensijilan halal lain.
- v. Mencadangkan amalan-amalan pengilangan yang baik yang boleh dijadikan panduan oleh syarikat-syarikat lain dalam menjayakan pelaksanaan HAS.

## 1.6 SKOP KAJIAN

- i. Kajian hanya dilakukan terhadap pelaksanaan HAS dengan berpandukan Guidelines for Halal Assurance Management of Malaysia Halal Certification yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM. Walau bagaimanapun, akta, standard, peraturan, garis panduan, manual dan dokumen-dokumen yang berkaitan juga dirujuk bagi menyokong dapatan kajian.
- ii. Kajian difokuskan kepada pihak industri rumah sembelihan kelolaan JAKIM. Walau bagaimanapun kajian ini turut mengambil kira peranan agensi berkaitan seperti JAKIM dan Jabatan Perkhidmatan Veterinar yang turut bertanggungjawab terhadap industri rumah sembelihan.
- iii. Kajian dilakukan terhadap empat syarikat yang telah mendapat Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM). Semua syarikat yang dipilih merupakan syarikat yang diuruskan dan diberikan sijil halal oleh pihak JAKIM. Daripada empat syarikat yang dipilih, dua syarikat adalah dari kategori sederhana<sup>29</sup> iaitu Jimat Jaya Sdn Bhd dan HFS Food Solution Sdn Bhd, manakala dua lagi daripada kategori besar<sup>30</sup> iaitu Ayamas Food Corporation Sdn Bhd dan Lay Hong Food Corporation Sdn Bhd. Pemilihan empat syarikat ini dilakukan berikutan keempat-empatnya merupakan pemegang sijil halal daripada kategori yang diwajibkan melaksanakan HAS iaitu kategori sederhana dan kategori besar. Syarikat yang dipilih merupakan syarikat yang telah lama memegang sijil halal iaitu telah lebih 10 tahun kecuali HFS Food Solution Sdn. Bhd yang baru sahaja tiga tahun menjadi pemegang sijil halal.

---

<sup>29</sup> Kategori sederhana adalah kategori yang memproses hasil sembelihan tidak melebihi 10,000 ekor sehari bagi sembelihan ayam. Rujuk Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 69.

<sup>30</sup> Kategori besar merupakan kategori yang memproses hasil sembelihan harian melebihi 10,000 ekor bagi sembelihan ayam. Rujuk Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 69.

Syarikat HFS dipilih bagi melihat perbezaan jika ada, antara pemegang sijil halal yang telah lama dan juga yang baru.

- iv. Kajian ini akan membincangkan permasalahan yang dihadapi oleh pihak JAKIM dan industri rumah sembelihan sahaja kerana kedua-duanya adalah merupakan pihak-pihak yang terlibat secara langsung dalam pelaksanaan sistem berkenaan.

## **1.7 METODOLOGI KAJIAN**

Secara umumnya, kajian ini berbentuk *exploratory research*. *Exploratory research* adalah kajian yang melibatkan data atau maklumat berkaitan yang tidak banyak atau tiada dan kajian yang lebih mendalam perlu dilakukan.<sup>31</sup> Kajian sebegini juga perlu apabila sesetengah fakta sudah diketahui tetapi maklumat lanjut diperlukan bagi membina teori kajian.<sup>32</sup> Kajian ini merupakan kajian kualitatif yang menggabungkan dua kaedah utama bagi mendapatkan data serta maklumat yang diperlukan. Dua kaedah tersebut adalah kaedah pengumpulan data dan kaedah analisis data.

### **1.7.1 Kaedah Pengumpulan Data**

Penyelidikan kualitatif mempunyai bentuk data yang tersendiri. Data-data ini terhasil daripada tiga jenis data sama ada data yang diperolehi melalui proses pemerhatian, atau hasil pembicaraan atau melalui bahan bertulis.<sup>33</sup> Bagi menyempurnakan kajian ini, data kualitatif dikumpul melalui tiga instrumen iaitu analisis dokumen, temu bual dan seterusnya pemerhatian.

---

<sup>31</sup> Ho Chooi Peng, *Research Methodology Manual* (Kuala Lumpur: Institut Tadbiran Awam Negara (INTAN) Jabatan Perkhidmatan Awam Negara, 2013), 4.

<sup>32</sup> Ho Chooi Peng, *Research Methodology Manual*, 4.

<sup>33</sup> Patton Michael Quinn, *Qualitative Evaluation and Research Methods* (England : SAGE Publications Inc., 1990),59.



### **a) Analisis Dokumen**

Analisis dokumen merupakan instrumen yang digunakan dalam kajian ini. Ia dilakukan dengan merujuk kepada dua sumber iaitu sumber primer dan juga sumber sekunder. Sumber primer yang menjadi rujukan utama dalam kajian ini adalah *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification*. Selain itu, penelitian juga dilakukan terhadap beberapa sumber lain seperti Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, Standard Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan-Garis Panduan Umum (MS 1500:2009), *Malaysia Protocol For Halal Meat and Poultry Productions, MS 1500:2009 Halal Food-Production, Preparation, Handling and Storage-General Guidelines (2 Revision)*, Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011), al-Quran dan juga hadis. Manakala rujukan terhadap sumber sekunder pula tertumpu pada artikel-artikel jurnal, penulisan buku, disertasi, tesis, kertas kerja persidangan, laman sesawang berautoriti yang berkaitan dengan industri sembelihan di Malaysia serta fail dan dokumen pelaksanaan HAS dalam sesebuah industri. Rujukan juga turut dilakukan terhadap laporan serta statistik yang dikeluarkan oleh pihak berautoriti seperti JAKIM dan juga Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV).

### **b) Temu bual**

Kaedah temu bual adalah pilihan instrumen yang kedua digunakan dalam kajian ini bagi memperoleh data dan maklumat yang tepat. Temu bual yang dijalankan adalah temu bual separa struktur. Kaedah ini digunakan untuk mendapatkan data serta maklumat yang lebih komprehensif. Melalui temu bual separa struktur, pihak yang ditemu bual diberikan set soalan yang telah disediakan terlebih dahulu. Soalan tambahan akan diajukan sekiranya terdapat jawapan atau maklumat yang memerlukan penjelasan lebih lanjut. Pihak agensi kerajaan yang ditemu bual adalah pihak JAKIM dan Jabatan Perkhidmatan Veterinar yang

terlibat secara langsung dalam industri sembelihan halal. Temu bual juga dilakukan bersama pihak industri rumah sembelihan iaitu Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn Bhd, Lay Hong Corporation Sdn Bhd, Jimat Jaya Sdn Bhd dan HFS Food Solution Sdn Bhd bagi mendapatkan maklumat secara tepat dan terperinci berhubung pelaksanaan HAS dalam premis masing-masing. Pemilihan empat syarikat yang dinyatakan ini iaitu dua daripada kategori besar dan dua daripada kategori sederhana berikutan kedua-dua kategori ini adalah diwajibkan untuk melaksanakan HAS.

### **c) Pemerhatian (Observasi)**

Pemerhatian atau observasi telah dilakukan dalam memastikan hasil kajian diperolehi dengan tepat. Pemerhatian ini dilakukan setelah proses temu bual dijalankan ke atas empat syarikat yang terlibat bagi mendapatkan maklumat secara terus sebagai maklumat tambahan kepada maklumat yang disampaikan semasa sesi temu bual. Ia juga sebagai medium untuk meneliti kesahan maklumat-maklumat yang disampaikan. Proses pemerhatian dilakukan di lapangan bermula daripada bekalan ayam diterima sehingga produk selesai diproses atau disimpan. Bagi memastikan maklumat yang tepat diperolehi, proses pemerhatian dilakukan semasa pemprosesan berjalan. Ia penting bagi menilai pelaksanaan sebenar dan bagi meneliti setiap aspek yang dijelaskan semasa temu bual.

Pemerhatian juga penting bagi melihat sendiri proses pelaksanaan HAS setiap syarikat yang dikaji di lapangan yang antaranya melibatkan proses pengawalan terhadap titik kritikal halal yang ditetapkan. Melalui pemerhatian ini jugalah, kajian ini dapat menyenaraikan beberapa amalan baik yang dilaksanakan di premis yang dikaji dan ia akan diperincikan di penghujung kajian ini. Bagi melancarkan proses pemerhatian, satu senarai semak telah disediakan. Pemerhatian ini dilakukan terhadap semua syarikat sembelihan

yang dipilih dan hasilnya akan dirumuskan bersama dengan dapatan semasa sesi temu bual yang dijalankan.

### **1.7.2 Kaedah Analisis Data**

#### **a) Analisis Deskriptif**

Metode analisis deskriptif digunakan di dalam penyelidikan ini bagi membantu penyelidik mempersembahkan hasil kajian. Metode ini terbahagi kepada beberapa tahap iaitu identifikasi, klasifikasi dan seterusnya ditafsir secara deskriptif. Kaedah analisis deskriptif ini telah digunakan bagi memahami dan menjelaskan pelaksanaan Pensijilan Halal Malaysia serta pelaksanaan HAS berpandukan *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification*. Pendekatan ini digunakan bagi menganalisis dapatan kajian bagi objektif 1 & 2.

#### **b) Analisis Komparatif**

Penelitian komparatif adalah penelitian yang bersifat membandingkan. Penelitian ini dilakukan untuk membandingkan persamaan dan perbezaan dua atau lebih fakta-fakta dan sifat-sifat objek yang diteliti. Analisis komparatif banyak digunakan di dalam kajian ini terutama melibatkan analisis kepada objektif kedua dan ketiga. Di bab yang ketiga, dalam mengkaji pelaksanaan HAS di sesebuah industri sembelihan, kajian yang dijalankan telah membandingkan pelaksanaan keempat-empat syarikat. Seterusnya menganalisis dalam bentuk perbandingan dan merumuskan pelaksanaan keenam-enam prinsip HAS yang dilaksanakan secara terperinci. Selain itu, dalam meneliti isu dan permasalahan yang dihadapi oleh pihak industri yang merupakan objektif ketiga kajian ini, analisis dalam bentuk perbandingan juga turut dilakukan ke atas keempat-empat syarikat. Analisis dalam

bentuk perbandingan ini seterusnya diaplikasikan juga dalam menganalisis amalan-amalan baik yang dilakukan oleh pihak syarikat yang dikaji dan ia akan dijelaskan dalam bab 4.

### **c) Analisis Induktif**

Kaedah analisis induktif digunakan terhadap beberapa perkara di dalam kajian ini yang mana proses pemahaman kepada permasalahan kajian berlaku secara berterusan. Maklumat-maklumat dikumpul sehingga permasalahan ini dapat dikenal pasti. Pengkaji merumuskan perkara yang dikaji selepas membuat tinjauan literatur terhadap buku-buku, jurnal, tesis dan lain-lain. Melalui tinjauan literatur, pengkaji dapat mengenal pasti masalah yang timbul secara umum dalam kerangka teori kajian. Pendekatan ini diambil adalah untuk memperolehi dapatan-dapatan baru kajian. Oleh yang demikian, daripada analisis inilah terbentuknya beberapa dapatan kajian dalam penyelidikan ini. Pendekatan ini digunakan bagi menganalisis dapatan kajian bagi objektif 1 dan 2.

### **d) Analisis Deduktif**

Metodologi ini diaplikasikan untuk menganalisis dapatan kajian. Pengkaji telah merumuskan perkara yang dikaji selepas membuat tinjauan literatur terhadap buku-buku, jurnal, tesis dan lain-lain. Berdasarkan tinjauan literatur yang dijalankan, pengkaji dapat mengenal pasti masalah yang timbul secara umum dalam kerangka teori kajian. Pengkaji kemudian mengumpulkan data dengan kaedah dan metodologi di atas berdasarkan teori yang dibentuk. Teori yang dibentuk adalah untuk menganalisis pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal rumah sembelihan dan kesannya kepada pensijilan halal Malaysia. Data-data yang dianalisis memungkinkan dapatan yang tepat dan jelas berdasarkan keautoritian data yang ada. Analisis deduktif ini turut digunakan dalam menjawab objektif kedua. Dapatan awal daripada tinjauan literatur antaranya dalam

pelaksanaan enam prinsip HAS kemudiannya dikembangkan melalui penelitian lapangan bagi melihat pelaksanaan HAS secara terus oleh industri yang terlibat.

## **1.8 SOROTAN KAJIAN LEPAS**

Setelah melakukan beberapa pemerhatian dan tinjauan terhadap sumber-sumber yang diperoleh, beberapa tema telah ditetapkan. Tema-tema tersebut bagi memastikan kajian yang dilakukan bakal memenuhi lakuna-lakuna penulisan yang sedia ada terhadap pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal di rumah sembelihan. Oleh itu, sorotan kajian lepas dibahagikan kepada tiga tema iaitu yang pertama: pensijilan halal rumah sembelihan dan isu berkaitan, yang kedua: undang-undang, standard dan piawaian halal dan yang ketiga: sistem jaminan halal.

### **1.8.1 Pensijilan Halal Rumah Sembelihan & Isu Berkaitan**

Pensijilan halal hari ini tidak lekang dengan isu dan cabaran. Isu-isu ini ada kalanya mengganggu keyakinan pengguna. Antara isu berkaitan sembelihan yang pernah menggemparkan negara seperti ayam sembelihan tidak sempurna<sup>34</sup>, ayam tebuk<sup>35</sup> dan premis sembelihan kotor<sup>36</sup>. Isu-isu ini jika tidak ditangani dengan baik mampu menggugat keyakinan pengguna. Ini kerana kefahaman serta kesedaran adalah asas penting dalam menghadam dan menghadapi isu-isu yang timbul. Dalam meneliti isu kesedaran serta kefahaman dalam kalangan pengguna, beberapa kajian telah dilakukan. Antara kajian yang dijalankan adalah kajian oleh Zainal Abidin Mohamad, Golnaz Rezai, Mad Nasir

---

<sup>34</sup> Wartawan Sinar Harian, Sembelih ayam tak ikut Syarak, <http://www.sinarharian.com.my/edisi/selangor-kl/sembelih-ayam-tak-ikut-syarak-1.459127>, dicapai pada 8 Ogos 2018.

<sup>35</sup> Muhammad Zakwan Nazaraly, Giant siasat dakwaan ayam tidak disembelih, laman sesawang Sinaronline, <http://www.sinarharian.com.my/semasa/giant-siasat-dakwaan-ayam-tidak-disembelih-1.299277>, dicapai pada 25 Julai 2018.

<sup>36</sup> Tiada Penulis, "Status sembelihan diragui, premis pemprosesan ayam ditutup," *Utusan Online*, <http://www.utusan.com.my/berita/nasional/status-sembelihan-diragui-premis-pemprosesan-ayam-ditutup-1.539221>, dicapai pada 22 Julai 2018.

Shamsudin<sup>37</sup> yang menyatakan rakyat Malaysia mempunyai kesedaran serta keyakinan terhadap sijil halal. Keyakinan ini berasaskan beberapa faktor antaranya faktor sosioekonomi, keselamatan, penglibatan pihak kerajaan serta tahap kesedaran dan amalan dalam pengilangan.<sup>38</sup> Melihat kepada senario di atas, tidak hairanlah pertambahan bilangan pemegang sijil halal serta peningkatan permintaan terhadap produk halal berlaku pada hari ini.

Menurut Mustafa Afifi dan rakan-rakan dalam kajian yang lain, keyakinan pengguna terhadap produk halal merupakan trend global yang mana ia tidak hanya melibatkan pengguna Muslim malah turut melibatkan pengguna bukan Muslim. Kesedaran ini rentetan daripada penarafan global terhadap produk halal yang memenuhi aspek keselamatan dan jaminan kualiti.<sup>39</sup> Di samping itu, terdapat juga kajian yang mana hasilnya menunjukkan terdapat sebilangan pengguna yang masih di tahap sederhana berhubung kesedaran terhadap isu-isu halal.<sup>40</sup> Siti Fatimah mendapati hal ini didorong oleh beberapa faktor antaranya maklumat yang kurang jelas berkaitan pensijilan halal serta taraf pendidikan penduduk kawasan Sungai Besar, Selangor.<sup>41</sup> Justeru, kajian ini merasakan program kesedaran kepada pengguna khususnya kepada penduduk luar bandar perlu dipergiatkan lagi bagi meningkatkan keyakinan serta permintaan pengguna terhadap produk halal.

---

<sup>37</sup> Zainalabidin Mohamed, Golnaz Rezai, Mad Nasir Shamsudin, Eddie Chiew F.C. "Halal Logo and Consumers" Confidence: What Are the Important Factors?" *Economic and Technology Management Review* 3 (2008), 37-45.

<sup>38</sup> Zainal Abidin Mohamed, Golnaz Rezai, Mad Nasir Shamsudin, "Halal Logo and Consumers" Confidence : What Are the Important Factors ?", 37-4.

<sup>39</sup> Afifi, Mustafa, Ab Halim, Mohd Mahyeddin, Mohd Salleh, Mohd, Izhar Ariff, Mohd Kashim, Azlin, Alisa Ahmad & Norhaslinda Nordin, "Halal Pharmaceuticals: Legal, Shari'ah Issues and Fatwa of Drug, Gelatine and Alcohol Contribution/Originality," *International Journal of Asian Social Science* 4, no. 412 (2014), 1176-1190.

<sup>40</sup> Siti Fatimah Hamidon, "Pandangan Pengguna Muslim Terhadap Pemakaian Logo Halal JAKIM : Kajian Di Sungai Besar, Selangor." (Tesis Sarjana, Akademi Pengajian Islam, Jabatan Syariah dan Undang-undang, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, 2016).

<sup>41</sup> Siti Fatimah Hamidon, "Pandangan Pengguna Muslim Terhadap Pemakaian Logo Halal JAKIM : Kajian Di Sungai Besar, Selangor," 90.

Permintaan terhadap produk daging halal semakin meningkat lebih-lebih lagi dalam kalangan pengguna Muslim. Senario ini tidak hanya berlaku dalam negara Malaysia malah ia suatu fenomena global dan turut berlaku di negara-negara lain. Produk yang mendapatkan sijil halal atau diproses mengikut tatacara halal boleh diterima oleh pengguna Muslim malahan juga pengguna bukan Muslim.<sup>42</sup> Satu kajian telah dilakukan oleh Syed Ghazaly al-Qudsi bagi melihat senario pengguna dalam mendapatkan produk daging halal di Malaysia, Singapura dan juga Australia.<sup>43</sup> Satu survey telah dilakukan terhadap 200 responden daripada tiga negara di atas. Hasil kajian mendapati rata-rata responden terhadap kajian beliau berpandangan bahawa logo halal daripada badan Islam yang diiktiraf merupakan rujukan yang penting sebelum membuat pembelian.<sup>44</sup> Di samping itu, melalui respon yang diperolehi, kajian yang dilakukan juga mendapati adalah menjadi satu keperluan untuk penjual atau mana-mana premis jualan memaparkan logo halal bagi produk daging yang dipasarkan.<sup>45</sup> Paparan logo halal seperti yang dinyatakan oleh kajian di atas seharusnya dilaksanakan oleh semua penjual produk berasaskan daging. Matlamatnya bukan sahaja bagi meyakinkan pengguna malah ia juga mampu meningkatkan hasil penjualan produk berasaskan daging halal yang dilakukan.

Peningkatan yang tinggi terhadap produk daging halal memerlukan bantuan teknologi untuk membantu menghasilkan produk yang banyak dalam masa yang terhad. Beberapa pendekatan baru telah diperkenalkan dan antara yang menjadi pilihan dalam

---

<sup>42</sup> Abdul Raufu Ambali & Ahmad Naqiyuddin Bakar, "Halāl Food and Products in Malaysia: People's Awareness and Policy Implications," *Intellectual Discourse* 21, no. 1 (2013), 7-32.

<sup>43</sup> Syed Ghazaly Alqudsi, "Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products," *Procedia -Social and Behavioral Sciences* 130 (2014), 167-178.

<sup>44</sup> Syed Ghazaly Alqudsi, "Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products," 167-178.

<sup>45</sup> Syed Ghazaly Alqudsi, "Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products," 167-178.

industri sembelihan halal adalah pelalian melalui kaedah *water bath stunning*<sup>46</sup>. Kaedah ini digunakan bagi memudahkan kerja-kerja penyembelihan dan mengurangkan kesakitan yang dialami oleh haiwan ketika proses sembelihan dilakukan.<sup>47</sup> Kaedah tradisional yang digunakan sebelum ini dilihat tidak mampu memenuhi keperluan menghasilkan sembelihan yang banyak dalam masa yang singkat. Walau apapun pendekatan yang digunakan, ia perlu menepati kehendak Syarak. Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-70 yang diadakan pada 29 September 2005 telah memutuskan penggunaan pelalian melalui *Water Bath Stunner* untuk ayam dan itik (*poultry*) adalah diharuskan.<sup>48</sup> Dengan mengambil kira keputusan yang dibuat, ia mula digunakan secara meluas dalam negara ini.

Satu kajian telah dilakukan oleh Suhaimi Abd Rahman, Zulaipa<sup>49</sup> bertajuk *Development of Islamic Law: The Application of „Urf in Halal Animal Slaughtering Practices* menyatakan penyembelihan haiwan hari ini melibatkan perubahan dalam kaedah yang telah digunakan. Kaedah tradisional telah ditukar kepada teknik moden. Perubahan ini dianggap sebagai satu keperluan bagi menampung permintaan yang tinggi dalam kalangan pengguna untuk mendapatkan daging halal. Menurut kajian tersebut, penelitian terhadap pandangan ulama“ lama dan moden telah dijalankan untuk memahami

---

<sup>46</sup> Water Bath Stunning ialah proses stunning menggunakan medium air untuk memengsankan haiwan. Kaedah ini biasanya digunakan bagi sembelihan ayam, itik, angsa dan beberapa lagi jenis haiwan di bawah kategori unggas. Haiwan yang akan dipengsankan akan digantung kaki ke atas pada besi yang akan bergerak ke takungan air yang mengandungi arus elektrik. Jafri Abdullah et al., “Sembelihan Halal dalam Industri Makanan Halal.” In *Pengurusan Produk Halal di Malaysia*, ed. Suhaimi Ab Rahman and Jafri Abdullah (Serdang: Universiti Putra Malaysia 2011), 26-50.

<sup>47</sup> Saadan Man, Zainal Abidin Yahaya, *Halalkah Makanan Kita?* (Batu Caves: PTS Islamika Sdn. Bhd., 2014), 129.

<sup>48</sup> Bahagian Pengurusan Fatwa Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *Kompilasi Pandangan Hukum Keputusan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2015), 187.

<sup>49</sup> Suhaimi Ab et al., “Sains Humanika Development of Islamic Law : The Application of „Urf in Halal Animal Slaughtering Practices,” *Sains Humanika* 1 (2014), 11-17.



perkembangan perundangan Islam.<sup>50</sup> Justeru, „urf“ dianggap sebagai instrumen yang amat sesuai dalam menentukan hukum terhadap amalan penyembelihan haiwan baru kerana ciri-cirinya yang sesuai dalam apa jua keadaan.

Kebajikan haiwan antara faktor yang diberikan perhatian dalam industri sembelihan hari ini. Menurut satu kajian yang dilakukan oleh F. Adzitey menyatakan bahawa pengurusan haiwan sama ada sebelum atau semasa proses sembelihan sangat penting dan perlu diberikan penekanan.<sup>51</sup> Ini kerana, proses yang baik mampu menghasilkan daging sembelihan yang berkualiti. Perkara yang sama turut dinyatakan oleh M. Petracci, M. Bianchi, dan C. Cavani.<sup>52</sup> Menurut mereka, pengurusan ayam sebelum sembelihan dan semasa proses sembelihan termasuklah *stunning* mempengaruhi hasil sembelihan yang dilakukan.<sup>53</sup> Pengurusan yang baik mampu memberi kesan pada kualiti ayam sembelihan dan sebaliknya jika tidak diuruskan dengan baik. Melihat kepada kelebihan *stunning* dan keperluan pengurusan ayam sembelihan dengan baik, maka tidak hairanlah syarikat-syarikat sembelihan hari ini memilih untuk mengguna pakai kaedah *stunning*. Ayam-ayam yang ingin disembelih pula diuruskan dengan baik bagi menjaga kualiti produk yang dihasilkan.

Penggunaan *stunner* juga turut dikaitkan dengan kebajikan terhadap haiwan. *Stunner* telah digunakan secara meluas dalam industri pengeluaran ayam halal.<sup>54</sup> *Stunner* tidak hanya mampu menghasilkan pengeluaran yang banyak dalam memenuhi permintaan

---

<sup>50</sup> Suhaimi Ab et al., “Sains Humanika Development of Islamic Law : The Application of „Urf in Halal Animal Slaughtering Practices,” 11-17.

<sup>51</sup> Adzitey, F. “Effect of Pre-Slaughter Animal Handling on Carcass and Meat Quality,” *International Food Research Journal*, 18 (2011), 485-491.

<sup>52</sup> M. Petracci, M. Bianchi, and C. Cavani, “Pre-Slaughter Handling and Slaughtering Factors Influencing Poultry Product Quality,” *World’s Poultry Science Journal* 66, no. 1 (2010), 17-26.

<sup>53</sup> M. Petracci, M. Bianchi, and C. Cavani, “Pre-Slaughter Handling and Slaughtering Factors Influencing Poultry Product Quality,” 17-26.

<sup>54</sup> Mohan Raj, “Welfare During Stunning and Slaughter of Poultry,” *Poultry Science* 77 (1998), 1815-1819.

pengguna. Malah ia turut mempunyai kelebihan lain kepada penggunanya. Menurut Mohan Raj<sup>55</sup> melalui hasil kajiannya mendapati penggunaan *water bath stunner* mampu melalikan dan mengelakkan ayam mengelupur semasa proses sembelihan dan pendarahan. Dengan ini, proses sembelihan dapat dijalankan dengan lancar. *Stunning*, penyembelihan serta pendarahan saling berkait dan tidak boleh dipisahkan antara satu sama lain. Namun, ia perlu diuruskan dengan baik bagi memastikan kualiti produk yang bakal dihasilkan.<sup>56</sup>

Tidak kurang juga, terdapat kajian yang dijalankan terhadap persepsi pengguna dan permintaan terhadap hasil sembelihan halal. Seperti yang dinyatakan sebelum ini, produk halal bukan sahaja menjadi pilihan pengguna Muslim malah ia turut melibatkan pengguna bukan Muslim. Permintaan yang datang daripada dua kelompok ini menjadikan industri produk halal termasuklah sembelihan semakin berkembang pesat. Menurut Marco Tieman dan Maznah Che Ghazali<sup>57</sup> dalam kajiannya menyatakan bahawa permintaan pengguna hari ini sangat tinggi terhadap daging halal dan pengguna sanggup mencari dan membayar dengan harga yang lebih tinggi untuk mendapatkan daging halal. Perkara ini turut disokong oleh Syed Ghazaly al-Quds<sup>58</sup> yang menyatakan senario yang sama berlaku dalam kalangan pengguna di Malaysia, Singapura dan juga Australia ekoran kesedaran pengguna dalam mendapatkan daging halal. Senario yang dinyatakan di atas yang antaranya ada yang sanggup membayar dengan harga yang lebih tinggi merupakan satu pencapaian yang besar dalam industri pengeluaran produk halal.<sup>59</sup>

---

<sup>55</sup> Mohan Raj, "Welfare During Stunning and Slaughter of Poultry," 1815-1819.

<sup>56</sup> Man and Sazili, "Comparing the Effect of Religious Slaughter without Stunning and Stunning on Carcass and Meat Quality," *International Halal Conference 2012 (INHAC)*. September (2012), 4-5.

<sup>57</sup> Marco Tieman, "Consumer Perception on Halal Meat Logistics," *British Food Journal* 115, no. 8 (2013), 1112-1129.

<sup>58</sup> Syed Ghazali Alqudsi, "Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products." 167-178.

<sup>59</sup> Syed Ghazali Alqudsi, "Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products." 167-178.

Kajian-kajian yang telah dijalankan terhadap sembelihan halal kebanyakannya memfokuskan kepada penggunaan kaedah-kaedah moden dalam proses sembelihan. Ia sama ada dalam sudut hukumnya ataupun kualiti hasilnya. Kajian juga banyak memfokuskan terhadap kesedaran serta persepsi pengguna terhadap daging halal. Namun, kajian secara khusus terhadap pematuhan halal dalam pelaksanaan di rumah sembelihan tidak banyak lagi dilakukan, lebih-lebih lagi pematuhan halal melalui pelaksanaan HAS. Justeru, kajian ini bakal menjadi platform dalam memenuhi lakuna kajian berasaskan produk sembelihan halal.

### **1.8.2 Undang-undang, Standard dan Piawaian Halal**

Pensijilan halal tidak hanya terhenti dengan kebenaran menggunakan sijil dan logo halal. Premis yang telah mendapat sijil halal ini perlu dilawati secara berkala. Tidak dinafikan ada industri yang benar-benar mematuhi kehendak piawaian halal. Tidak kurang juga ada sebilangan kecil yang bersikap acuh tak acuh dalam pengawalan halal sehingga menyumbang kepada berlakunya ketidakakuran dalam sesebuah industri. Penemuan ketidakakuran serta isu-isu pemegang sijil halal yang tiada kesudahan mendorong kajian dilakukan dalam aspek piawaian dan pengawalan halal.

Menurut kajian yang dijalankan oleh Mohd al'Ikhsan dan Siti Salwa,<sup>60</sup> mendapati bahawa integriti individu yang terdiri daripada pekerja, pengusaha atau pengurus yang terlibat dalam mematuhi standard yang ditetapkan adalah diragui. Ada antara pengusaha makanan yang tidak lagi mengamalkan piawaian kualiti makanan yang ditetapkan setelah produk mereka memperoleh pengiktirafan halal daripada JAKIM. Perkara ini perlu diberi perhatian yang serius oleh pihak JAKIM, JAIN dan MAIN agar ia tidak menjejaskan

---

<sup>60</sup> Al' Mohd, Ikhsan Ghazali, Siti Salwa & Md Sawari. "Mengglobalisasikan Sistem Piawaian Standard Halal Malaysia di Peringkat Dunia," *Sains Humanika*, 53 (2015), 2289-6996.

produk halal yang dikeluarkan. Pemantauan yang berterusan perlu dijalankan bagi memastikan pengawalan halal dilakukan sepanjang masa.

Malaysia dikenali sebagai salah sebuah negara yang terkehadapan dalam pengaturan, penguatkuasaan dan pemantauan berkaitan halal.<sup>61</sup> Menurut Zalina Zakaria dan Siti Zubaidah Ismail, logo halal yang dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) selaku badan pensijilan halal Malaysia juga memiliki reputasi yang dikenali di peringkat antarabangsa.<sup>62</sup> Bagi memastikan reputasi negara sentiasa dijaga, pengaturan serta penguatkuasaan halal perlu diperketat dan diperkuatkan. Pendekatan pemerkasaan undang-undang ini memerlukan penglibatan semua pihak dari pengguna sehinggalah kepada pihak badan pensijilan halal. Jika hanya mengharapkan pihak JAKIM, ia boleh menjejaskan kelancaran proses penguatkuasaan halal yang dilakukan.

Terdapat beberapa kajian berhubung aspek undang-undang serta piawaian halal yang telah dilakukan. Antaranya kajian Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmod<sup>63</sup> berhubung cabaran industri halal di Malaysia hari ini. Sehingga hari ini, Malaysia tidak mempunyai Akta Halal yang terpakai ke seluruh negara untuk memberi kuasa secara terus kepada pihak agensi kerajaan pusat seperti JAKIM. Kuasa secara terus tersebut amatlah penting bagi memantau dan mengambil tindakan penguatkuasaan undang undang berkaitan halal. Mustafa „Afifi Ab. Halim dan Azlin Alisa Ahmad<sup>64</sup> juga turut bersetuju dengan cadangan untuk mewujudkan Akta Halal yang khusus bagi memudahkan proses penguatkuasaan halal dilakukan.

---

<sup>61</sup> Zalina Zakaria & Siti Zubaidah Ismail. “Perkembangan Pengaturan Halal Menerusi Akta Perihal Dagangan 2011 di Malaysia,” *Jurnal Syariah*, vol. 23, no. 2 (2015), 189-216.

<sup>62</sup> Zalina Zakaria & Siti Zubaidah Ismail, “Perkembangan Pengaturan Halal Menerusi Akta Perihal Dagangan 2011 di Malaysia,” 189-216.

<sup>63</sup> Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmod, “The Issues and Challenges of Halal Certification Bodies in Malaysia,” *Shariah Journal* 20, no. 3 (2012), 271-88.

<sup>64</sup> Mustafa Afifi Ab Halim & Azlin Alisa Ahmad, “Enforcement of Consumer Protection Laws on Halal Products: Malaysian Experience,” *Asian Social Science* 10, no. 3 (2014), 9-14.

Zalina Zakaria dan Siti Zubaidah Ismail turut menjalankan kajian dalam aspek undang-undang iaitu terhadap Akta Perihal Dagangan (APD) 2011 di Malaysia. Kajian dibuat ke atas APD 1972 yang dihapuskan dan digantikan dengan APD 2011. Menurut mereka, penggubalan APD 2011 bukan sekadar tentang perundangan berkaitan halal, tetapi turut melibatkan penambahbaikan perundangan berkaitan harta intelek, halal, iklan penalti kesalahan dan aspek penguatkuasaan berbanding APD 1972 terdahulu.<sup>65</sup> Selain itu, kadar penalti yang dikenakan terhadap pesalah melalui APD 2011 merupakan penalti yang tinggi jika dibandingkan dengan kesalahan pihak pengeluar yang menyalahgunakan logo halal mengikut APD 1972.<sup>66</sup> Menurut kajian mereka juga, penyeragaman logo halal yang terdapat dalam APD 2011 memudahkan proses pemantauan dan penguatkuasaan halal berbanding APD 1972 yang tidak memberikan peruntukan suatu badan yang diberikan autoriti khusus bagi mengeluarkan sijil halal apatah lagi menguatkuasakannya.<sup>67</sup>

Kajian-kajian perundangan juga mencakupi kajian tentang Standard Piawaian Halal. Kajian yang dijalankan oleh Mohd al'Ikhsan dan Siti Salwa adalah antaranya yang menumpukan tentang Standard Piawaian Halal di Malaysia Menurut Perundangan, Kelebihan dan Kekurangan.<sup>68</sup> Kajian ini dijalankan untuk mengkaji kedudukan standard piawaian halal Malaysia daripada sudut perundangan di samping turut meneliti kelebihan dan kekurangannya. Kajian ini menunjukkan bahawa perundangan halal sudah termaktub seawal 70an namun penyusunan perundangan adalah kurang sistematik. Hal ini kerana

---

<sup>65</sup> Zalina Zakaria & Siti Zubaidah Ismail, "Perkembangan Pengaturan Halal Menerusi Akta Perihal Dagangan 2011 di Malaysia," 189-216.

<sup>66</sup> Zalina Zakaria & Siti Zubaidah Ismail, "Perkembangan Pengaturan Halal Menerusi Akta Perihal Dagangan 2011 di Malaysia," 189-216.

<sup>67</sup> Zalina Zakaria & Siti Zubaidah Ismail, "Perkembangan Pengaturan Halal Menerusi Akta Perihal Dagangan 2011 di Malaysia," 189-216.

<sup>68</sup> Mohd Al'Ikhsan & Siti Salwa, "Standard Piawaian Halal di Malaysia Menurut Perundangan, Kelebihan dan Kekurangan," *International Journal of Islamic and Civilizational Studies*, vol. 2 (2015), 55-60.

perundangan halal tercatat dalam seksyen perundangan yang pelbagai dan berbeza iaitu Akta Makanan 1983, Akta Perihal Dagangan 1972 dan Akta Perlindungan Pengguna 1999.

Kajian yang mereka jalankan juga merumuskan bahawa Malaysia hari ini mempunyai garis panduan produk halal yang kukuh dan menyeluruh di samping ruang lingkup undang-undang agama Islam sedia ada.<sup>69</sup> Garis panduan ini membantu pihak penguasa memantau produk halal di Malaysia serta di negara eksport yang mengiktiraf standard Halal yang diguna pakai oleh Malaysia. Di sebalik kelebihan piawaian standard halal di Malaysia, terdapat juga beberapa kelemahan yang dikaitkan dengan jaminan kualiti halal dan juga kelemahan Malaysia dalam meraikan perbezaan mazhab.<sup>70</sup> Namun, kajian ini merasakan pandangan Mohd al'Tkhsan dan Siti Salwa berhubung kelemahan meraikan perbezaan mazhab adalah tidak tepat. Ia dibuktikan dalam aspek sembelihan atau aspek bilangan urat untuk diputuskan semasa sembelihan. Mazhab Syafii hanya menetapkan 2 urat iaitu *urat mari* dan urat *halkum* sebagai syarat sah sembelihan. Namun bagi meraikan pandangan mazhab lain, Malaysia Standard, MS 1500:2009 menetapkan agar sembelihan dilakukan dengan memutuskan kesemua urat dan ia juga mampu meraikan pandangan mazhab lain.<sup>71</sup>

Kebanyakan kajian yang dilakukan terhadap undang-undang atau standard halal adalah dengan melihat peruntukan dan isi kandungan undang-undang tersebut. Namun kajian berhubung pematuhan serta pemakaian terhadap undang-undang atau standard halal itu sendiri masih tidak banyak dilakukan. Begitu juga dengan kajian berhubung pemakaian

---

<sup>69</sup> Mohd Al'Tkhsan & Siti Salwa, "Standard Piawaian Halal di Malaysia Menurut Perundangan, Kelebihan dan Kekurangan", 55-60.

<sup>70</sup> Mohd Al'Tkhsan & Siti Salwa, "Standard Piawaian Halal di Malaysia Menurut Perundangan, Kelebihan dan Kekurangan", 55-60.

<sup>71</sup> Department of Standards Malaysia, *Malaysia Standard, MS 1500: 2009, Halal Food: Production, Preparation, Handling and Storage-General Guidelines ( Second Revision )* (Malaysia, Department of Standards, 2009),7.

Garis Panduan HAS dalam pelaksanaan HAS. HAS masih di peringkat permulaan dan baru diperkenalkan. Semestinya kajian berkaitan tidak banyak lagi dilakukan. Justeru, kajian kali ini akan menumpukan pada pemakaian serta pematuhan terhadap pelaksanaan Garis Panduan HAS yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM.

### **1.8.3 Sistem Jaminan Halal**

Pengawalan produk halal merupakan tanggungjawab bersama antara JAKIM/JAIN dan juga industri. Tanpa pengurusan yang baik daripada pihak JAKIM./JAIN dan pengawalan dalaman daripada industri, ketidakakuran mungkin akan terus berlaku. Pernah direkodkan bahawa terdapat kekurangan di pihak badan pensijilan halal melalui Laporan Ketua Audit Negara 2013 Siri 2. Laporan tersebut menyatakan bahawa terdapat kekurangan dalam proses pensijilan termasuklah pemantauan sijil halal.<sup>72</sup> Kekurangan pemantauan ini boleh membuka ruang untuk industri bersikap sambil lewa dalam pengawalan halal. Tidak terhenti di situ, Laporan Ketua Audit Negara Siri 3 juga turut menimbulkan isu halal. Ia berkaitan dengan salah satu rumah sembelihan di Negeri Perak yang merupakan pemegang sijil halal yang tidak patuh syarat-syarat Pensijilan Halal Malaysia. Antara penemuan yang dilaporkan seperti tidak disediakan bekas bagi mengasingkan ayam rosak atau tidak halal, rumah sembelihan yang kotor dan juga pekerja yang tidak memenuhi aspek GMP, iaitu tidak memakai sarung tangan sewaktu pemprosesan.<sup>73</sup> Penemuan ini jika tidak diperbaiki boleh merosakkan imej JAKIM/JAIN sebagai badan pensijilan halal dan turut menjejaskan reputasi produk halal yang dikeluarkan. Oleh yang demikian, HAS amat relevan untuk diperkenalkan ke dalam industri pada hari ini.

---

<sup>72</sup> T.p, "Pengurusan pensijilan halal JAIS kurang memuaskan-Ketua Audit Negara", *Bernama*, <http://www.astroawani.com/berita-malaysia/pengurusan-pensijilan-halal-jais-kurang-memuaskan-ketua-audit-negara-37833>, dicapai pada 1 Januari 2019.

<sup>73</sup> T.p, "Rumah sembelihan ayam di Tronoh tidak patuh syarat sijil halal ", *Bernama*, <http://www.astroawani.com/berita-malaysia/rumah-sembelihan-ayam-di-tronoh-tidak-patuh-syarat-sijil-halal-audit-48124>, dicapai pada 1 Januari 2019.

HAS merupakan satu sistem yang baru diperkenalkan dalam Pensijilan Halal Malaysia. Sistem yang diperkenalkan ini memerlukan penglibatan serta tanggungjawab secara bersama dalam sesebuah industri. Di Malaysia, peningkatan pemegang sijil halal sehingga kita merumitkan lagi proses pemantauan daripada pihak badan pensijilan terhadap industri. Kesukaran ini menuntut satu pendekatan lain yang dapat membantu aspek pengawalan di peringkat industri dan bertitik tolak daripada itu sistem HAS ini diperkenalkan. Pelaksanaan sistem ini masih di peringkat awal pelaksanaan dan belum banyak lagi kajian dijalankan secara menyeluruh berkaitan dengannya. Walau bagaimanapun, terdapat beberapa kajian yang menyentuh aspek pelaksanaan sistem ini.

Karijn Bonne dan Wim Verbeke<sup>74</sup> menyatakan rantai pemrosesan serta pengeluaran daging halal adalah sangat rumit dan mudah terdedah kepada risiko kontaminasi di setiap peringkat sebelum ia sampai kepada pengguna. Daging yang halal akan bertukar haram sekiranya ia bersentuhan dengan daging khinzir. Menurut kajian ini, pengguna pada asasnya sukar untuk menentukan daging yang dibeli adalah halal atau haram sama ada sebelum membeli, ketika atau selepas menggunakannya.<sup>75</sup> Ini kerana pengguna hanya melihat keadaan fizikal daging tersebut sahaja. Justeru, kajian ini berpandangan bahawa sistem jaminan kualiti perlu dilaksanakan agar produk yang dihasilkan benar-benar halal dan dapat memenuhi kehendak jaminan kualiti serta dapat memenuhi keyakinan pengguna.

---

<sup>74</sup> Karijn Bonne & Wim Verbeke, "Religious Values Informing Halal Meat Production and the Control and Delivery of Halal Credence Quality," *Agriculture and Human Values* 25, no. 1 (2008), 35-47.

<sup>75</sup> Karijn Bonne & Wim Verbeke, "Religious Values Informing Halal Meat Production and the Control and Delivery of Halal Credence Quality," 35-47.



Di samping itu, Muhamad Haziq Hasan, Sazelin Arif dan Safiah Sidek<sup>76</sup> turut menjalankan kajian berhubung pelaksanaan sistem jaminan halal. Kajian dilakukan terhadap pengusaha makanan di Melaka yang melibatkan sebanyak 39 pengusaha makanan yang memiliki Sijil Pengesahan Halal Malaysia. Kajiannya tersebut mendapati pengusaha makanan ini melaksanakan pengawalan halal akan tetapi tidak secara menyeluruh. Penumpuan pengusaha hanya diberikan kepada beberapa elemen seperti dokumentasi, kebersihan serta kualiti makanan dan tidak pada pewujudan Jawatankuasa Halal Dalam. Seperti yang termaktub dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM), hanya industri sederhana dan multinasional atau besar sahaja yang perlu mewujudkan Jawatankuasa Halal Dalam. Arahan pelaksanaan ini tidak melibatkan industri kecil. Namun, cadangan bagi mewujudkan Jawatankuasa Halal Dalam oleh pengkaji di atas ke atas premis makanan yang kebanyakannya dari industri kecil adalah kurang sesuai. Ia ekoran kekangan jumlah kakitangan yang dilantik bekerja. Pelantikan eksekutif halal atau penyelia halal adalah dirasakan sudah memadai bagi premis makanan tersebut. Namun, jika cadangan tersebut terhadap premis makanan dari syarikat kategori sederhana, besar atau francais, ia adalah sesuai dan perlu untuk ditubuhkan.

Terdapat juga kajian lain yang turut menyentuh keperluan mewujudkan jawatankuasa halal seperti yang dicadangkan Muhamad Haziq Hasan, Sazelin Arif dan Safiah Sidek<sup>77</sup>. Kajian tersebut dilakukan oleh Mohd. Nazri Abdul Rahman & Sharifudin

---

<sup>76</sup> Muhammad Haziq Hassan, Sazelin Arif, and Safiah Sidek, "Compliance with the Internal Halal Assurance System Among Food Service Operators in Melaka," *Malaysia Special Issue Sci.Int.(Lahore)* 26, no. 4 (2014), 1553-1556.

<sup>77</sup> Muhammad Haziq Hassan, Sazelin Arif, and Safiah Sidek, "Compliance with the Internal Halal Assurance System Among Food Service Operators in Melaka," 1553-1556.

Md. Shaarani.<sup>78</sup> Kajian ini secara khususnya dilakukan terhadap pihak Jawatankuasa Makanan dan Bahan Gunaan Islam (MGI) Negeri Sabah dan Rumah Sembelihan Halal Negeri Sabah. Setelah meneliti beberapa premis sembelihan, kajian mereka mencadangkan agar pihak syarikat mewujudkan Jawatankuasa Halal Dalam di rumah sembelihan. Pewujudan Jawatankuasa Halal Dalam dilihat penting bagi memantau serta membantu proses pengawalan dalam sesebuah syarikat. Selain itu, kajian yang dijalankan juga turut mencadangkan agar bilangan penyembelih dan pemeriksa halal diletakkan bersesuaian dengan jumlah ayam sembelihan yang dijalankan.<sup>79</sup> Penetapan bilangan penyembelih yang bersesuaian ini bagi mengelakkan sebarang kejadian yang tidak diinginkan semasa proses sembelihan. Penekanan terhadap aspek ini amatlah penting bagi memastikan proses sembelihan memenuhi kehendak yang ditetapkan oleh Syarak.

Dalam pelaksanaan sistem ini, peranan eksekutif halal yang bertindak sebagai pengawal di peringkat industri adalah sangat penting. Bagi menilai keberkesanan pelaksanaan tugas eksekutif halal di peringkat industri, kajian turut dijalankan oleh Muhamad Haziq Hasan, Sazelin Arif dan Safiah Sidek<sup>80</sup> yang memfokuskan penelitian terhadap pemahaman serta pelaksanaan sistem jaminan halal dalam kalangan eksekutif halal. Kajian mensasarkan premis yang sama dengan menemu bual seramai 39 orang eksekutif halal. Hasil Kajian mendapati eksekutif halal ini hanya memahami dan melaksanakan HAS mengikut fahaman mereka sendiri dan tidak menumpukan kepada beberapa elemen yang digariskan dalam Garis Panduan Pelaksanaan Sistem Pengurusan

---

<sup>78</sup> Mohd. Nazri Abdul Rahman & Sharifudin Md. Shaarani. "Study on The Effectiveness of Halal Certification in Slaughtering House Around Kota Kinabalu Sabah," *Proceedings in International Conference on Food Science and Nutrition* 2012 (held at The Pacific Sutera Hotel, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia on 2 – 4 April 2012) 895-918.

<sup>79</sup> Mohd Nazri, Abdul Rahman & Sharifudin Md.Shaarani, "Study on the Effectiveness of Halal Certification in Slaughtering House Around Kota Kinabalu, Sabah," 895-918.

<sup>80</sup> Muhammad Haziq Hassan, Sazelin Arif & Safiah Sidek, "Knowledge and Practice for Implementing Internal Halal Assurance System among Halal Executives," *Asian Social Science* 11, no. 17 (2015), 57-66.

Jaminan Halal.<sup>81</sup> Pengkaji di atas juga mencadangkan agar latihan dan pendedahan perlu diberikan kepada eksekutif halal yang dilantik bagi memastikan pelaksanaan HAS dilaksanakan mengikut kehendak yang sebenar.

Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal ini dilihat amat penting kepada semua industri halal. Ia bukan hanya di negara kita Malaysia malah di seluruh dunia. Bagi memenuhi keperluan halal global. HAS dilihat sebagai nilai tambah bagi meningkatkan keyakinan pengguna untuk mendapatkan produk halal. Ceranic dan N. Bozinovic<sup>82</sup> dalam penulisan mereka menyatakan bahawa setiap industri halal perlu mengaplikasikan sistem jaminan halal kerana ia sangat penting dalam pengawalan halal. Pengaplikasian sistem ini menurutnya tidak hanya tertumpu kepada pemprosesan mengikut standard halal semata-mata malah ia turut melibatkan proses pembelian bahan ramuan dan keperluan yang berkaitan. Menurutya juga, sistem ini boleh diadaptasi dalam sistem sedia ada seperti HACCP yang telah atau sedang diamalkan pihak industri dalam memastikan kehalalan produk yang dihasilkan.

Dalam memastikan pelaksanaan HAS ini berkesan, JAKIM telah mengeluarkan satu garis panduan dan menyerahkannya kepada industri untuk membangunkan sistem tersebut mengikut acuan industri. JAKIM tidak menetapkan bagaimana cara untuk melaksanakan sistem ini tetapi mensyaratkan supaya kesemua elemen yang ditetapkan diaplikasikan dalam sistem yang dibangunkan. Satu kajian oleh Shafii Zurina and Md Zain

---

<sup>81</sup> Halal Hub Division. *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification* (Putrajaya: Department of Islamic Development Malaysia, 2012), 4-9.

<sup>82</sup> S Cerani & N Bo, "Possibilities and Significance of the Implementation of Halal Assurance System (HAS) in Existing Quality System in Food Industry," *Biotechnology in Animal Husbandry* 25, no. 3-4 (2009), 261-266.

Siti Noradibah<sup>83</sup> dibuat tentang garis panduan yang dibekalkan. Kajian tersebut merumuskan terdapat kekurangan pada garis panduan yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM kerana tidak menyatakan bidang tugas dan tanggungjawab jawatankuasa halal secara khusus dan kepada siapa perlu dibentangkan laporan Jawatankuasa Halal Dalam. <sup>84</sup> Di samping itu, garis panduan tersebut juga dilihat tidak lengkap kerana tidak menyatakan perlunya pelantikan penasihat Syariah bagi menasihati jawatankuasa halal. <sup>85</sup> Setelah diteliti, tidak dinafikan terdapat beberapa elemen yang perlu ditambah baik dalam garis panduan yang dikeluarkan termasuklah perkara-perkara yang dinyatakan pengkaji di atas. Namun, bagi cadangan melantik penasihat Syariah, kajian ini merasakan ianya adalah sesuai hanya bagi syarikat yang besar atau berstatus multi nasional sesuai dengan tugas atau bebanan berkaitan Syarak yang bakal dipikul. Walau bagaimanapun, bagi industri yang tidak berhasrat untuk melantik penasihat Syariah seperti yang dicadangkan, mereka boleh merujuk isu-isu yang timbul kepada agensi yang berkaitan antaranya JAKIM dan juga JAIN.

Dalam pelaksanaan HAS, antara elemen utama yang perlu diambil perhatian ialah mengenal pasti ancaman yang boleh menyumbang kepada kontaminasi atau menjejaskan produk halal yang dihasilkan. Setiap titik kritikal halal yang ditetapkan melalui pengenalpastian ancaman halal perlu diberi lebih perhatian dan pengawalan yang ketat supaya rantaian pemprosesan berjalan mengikut garis panduan halal yang ditetapkan. Emi

---

<sup>83</sup> Zurina, Shafii & Md Zain Siti Noradibah. "Halal Assurance Mechanisms in Halal Industry : An Appraisal on Its Effectiveness Towards Continuous Halal Assurance and the Way Forward." (2nd International Conference of Education and Social Sciences (INTCESS15), Istanbul, Turkey, 2015), 1430-1438.

<sup>84</sup> Shafii Zurina and Md Zain Siti Noradibah, "Halal Assurance Mechanisms in Halal Industry : An Appraisal on Its Effectiveness Towards Continuous Halal Assurance and the Way Forward," 1430-38.

<sup>85</sup> Shafii Zurina and Md Zain Siti Noradibah, "Halal Assurance Mechanisms in Halal Industry : An Appraisal on Its Effectiveness Towards Continuous Halal Assurance and the Way Forward," 1430-38.

Normalina Omar, Harliza Suzana Jaafar dan Muhamad Rahimi Osman<sup>86</sup> dalam kajian mereka mendapati kejayaan mengenal pasti titik kritikal dalam rantaian pemprosesan membawa kepada kejayaan pelaksanaan *Halal Assurance System*. Perkara ini disokong oleh Mohd Aliff Abdul Majid, Izhar Hafifi Zainal Abidin, Hayati Adilin Mohd Abd Majid dan Chemah Tamby Chik.<sup>87</sup> Mereka juga berpendapat bahawa pengawalan yang baik terhadap ancaman halal menyumbang kepada kejayaan pelaksanaan sistem ini. Menurut mereka, pelaksanaan Sistem Jaminan Halal perlu mengambil kira tiga asas utama yang melibatkan setiap peringkat dalam rantaian pemprosesan. Asas tersebut dikenali sebagai *zero"s concept*. Tiada sebarang bahan haram yang digunakan dalam pemprosesan adalah merupakan asas pertama. Asas yang kedua pula adalah tidak menghasilkan produk yang haram dan asas yang terkahir adalah tiada sebarang risiko yang diambil oleh pengusaha dalam pemprosesan. Tiga asas ini menurut kajian di atas mempunyai perkaitan dan menyumbang kepada kejayaan pelaksanaan HAS.

Kajian demi kajian dilakukan namun sehingga hari ini tiada lagi kajian yang memfokuskan pelaksanaan HAS secara khusus dalam industri sembelihan lebih-lebih lagi di rumah sembelihan ayam. Justeru, adalah dirasakan sesuai satu kajian dilakukan bagi menilai pelaksanaan HAS secara terperinci di rumah sembelihan ayam halal. Kajian yang dilakukan ini menumpukan kepada pemakaian industri terhadap Garis Panduan HAS yang dikeluarkan. Kajian ini juga akan melihat isu serta permasalahan dalam pelaksanaan HAS yang dihadapi oleh pihak industri. Ia amat penting bagi memastikan pelaksanaan HAS berjalan dengan lancar dan mampu mencapai objektif yang disasarkan.

---

<sup>86</sup> Emi Normalina Omar, Harlina Suzana Jaafar & Muhamad Rahimi Osman, "Assessing Halalan-Toyyiban Food Supply Chain in the Poultry Industry," *International Halal Conference 2012 (INHAC) 2011* (2012), 4-5.

<sup>87</sup> Mohd Aliff et al., "Issues of Halal Food Implementation in Malaysia," *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences* (2015), 50-56.

## 1.9 SISTEMATIKA PENULISAN

Kajian ini dijalankan dan ditulis dalam lima bab. Agihan bab kajian ini dipecahkan mengikut objektif yang disasarkan. Pembahagian bab kajian adalah seperti berikut: Bab pertama adalah bab pendahuluan. Dalam bab pendahuluan dijelaskan kerangka kajian yang merangkumi latar belakang, permasalahan, objektif, persoalan, kepentingan, skop dan limitasi, metodologi, sorotan kajian lepas dan yang terakhir sekali sistematika penulisan.

Dalam bab kedua pula konsep sembelihan halal akan dijelaskan terlebih dahulu. Bagi memudahkan pemahaman tentang pelaksanaan HAS dalam industri sembelihan halal, penjelasan mengenai Pensijilan Halal Malaysia yang secara khusus memfokuskan tentang pensijilan halal rumah sembelihan diperincikan. Penjelasan dimulakan dengan latar belakang Pensijilan Halal Malaysia dan seterusnya diikuti dengan pengenalan mengenai Pensijilan Halal Rumah Sembelihan. Seterusnya syarat serta keperluan-keperluan pensijilan skim sembelihan akan turut dibincangkan dan diikuti dengan huraian tentang kaedah-kaedah sembelihan yang diguna pakai oleh pemegang-pemegang sijil halal dalam negara. Bab ini juga akan diisi dengan penjelasan ringkas mengenai agensi berkaitan dalam pengawalan rumah sembelihan. Bab ini diakhiri dengan penjelasan mengenai HAS serta perkara-perkara yang berkait dengannya. Bab ini akan menjawab objektif yang pertama iaitu mengkaji pelaksanaan skim Pensijilan Halal Rumah Sembelihan dan pelaksanaannya di Malaysia.

Manakala dalam bab tiga pula akan dijelaskan mengenai analisis pelaksanaan HAS dalam pensijilan halal rumah sembelihan. Ia dimulakan dengan dengan peranan dan tanggungjawab pihak industri sembelihan dalam mengaplikasikan HAS. Tanggungjawab ini melibatkan dua aspek utama iaitu penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman dan penyediaan program latihan. Seterusnya bab ini akan menjelaskan mengenai pelaksanaan

enam prinsip HAS yang dilaksanakan pihak industri berpandukan garis panduan yang dikeluarkan. Bab ini secara keseluruhannya akan menjawab objektif kedua berhubung persoalan bagaimanakah HAS dilaksanakan.

Dalam bab keempat pula, isu dan permasalahan dalam pelaksanaan HAS yang dihadapi oleh pihak industri sembelihan akan dikupas. Isu-isu serta permasalahan ini ada yang melibatkan pihak industri secara khusus dan tidak kurang juga ada yang berkait dengan garis panduan yang dikeluarkan. Selain itu, bab ini juga akan turut memuatkan amalan-amalan baik yang diamalkan oleh pihak industri sebagai panduan kepada industri-industri lain. Amalan-amalan ini adalah hasil dapatan temu bual serta pemerhatian yang dijalankan terhadap industri. Bab ini secara khususnya akan menjawab objektif keempat iaitu berkaitan dengan isu dan permasalahan industri dalam pelaksanaan HAS.

Bab kelima merupakan bab terakhir dalam kajian ini. Bab ini akan memuatkan rumusan serta cadangan. Bab ini akan merumuskan secara keseluruhan hasil kajian berhubung pelaksanaan HAS dalam industri rumah sembelihan. Selain itu, bab ini juga akan memuatkan beberapa cadangan penambahbaikan terhadap pelaksanaan HAS khususnya terhadap rumah sembelihan halal.

## **BAB 2: SKIM PENSIJILAN HALAL RUMAH SEMBELIHAN DAN PELAKSANAANNYA DI MALAYSIA**

### **2.0 PENDAHULUAN**

Bab dua ini akan membincangkan mengenai skim pensijilan halal rumah sembelihan dan pelaksanaannya di Malaysia. Bagi memahami dengan lebih jelas mengenai skop pensijilan tersebut, beberapa aspek yang berkaitan akan turut dijelaskan. Ia melibatkan tiga aspek utama dan aspek pertama akan dibincangkan dalam bab ini adalah mengenai sembelihan halal menurut Syarak. Ia merangkumi penjelasan mengenai pengertian serta rukun-rukun sembelihan dalam memenuhi konteks sembelihan Syarak.

Aspek kedua yang turut disentuh dalam bab ini adalah berkaitan Pensijilan Halal Malaysia Rumah Sembelihan. Ia meliputi beberapa perkara asas seperti latar belakang Pensijilan Halal Malaysia, fungsi JAKIM dan JAIN sebagai agensi pelaksana, pensijilan halal rumah sembelihan, syarat-syarat permohonan sijil halal skim rumah sembelihan, keperluan pensijilan halal rumah sembelihan, kaedah sembelihan di premis sembelihan dalam negara dan yang terakhir adalah agensi berkaitan dalam pengawalan rumah sembelihan.

Pelaksanaan HAS merupakan fokus utama kajian ini. Justeru, aspek ketiga dalam bab ini akan membincangkan mengenai HAS serta peruntukan yang terkandung dalam garis panduan yang dikeluarkan. Ia melibatkan penjelasan ringkas mengenai HAS, Garis Panduan Pelaksanaan HAS, penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman, penyediaan program latihan, prosedur penarikan balik produk di pasaran, dan prinsip-prinsip HAS. Kupasan mengenai HAS dan peruntukan garis panduan amatlah penting sebagai landasan untuk memahami dengan lebih jelas pelaksanaannya dalam pensijilan Halal Malaysia.



## 2.1 KONSEP SEMBELIHAN MENURUT HUKUM SYARAK<sup>1</sup>

Sembelihan ialah satu proses untuk menghilangkan nyawa haiwan yang halal dimakan<sup>2</sup> dan ia merupakan penentu sama ada sesuatu haiwan itu halal atau tidak untuk dimakan.<sup>3</sup> Haiwan yang tidak disembelih mengikut kehendak Syarak adalah tidak halal untuk dimakan, kecuali ikan dan belalang sahaja.<sup>4</sup> Menurut pendapat yang disepakati *fuqaha* empat mazhab utama, hukum asal bagi daging adalah haram, melainkan diyakini bahawa daging tersebut dari haiwan yang disembelih dengan menepati hukum Syarak.<sup>5</sup> Justeru, bagi menghalalkan daging binatang tersebut, sembelihan yang menepati Syarak perlu dilakukan.

Sembelihan merupakan salah satu cara untuk mengeluarkan darah daripada anggota badan haiwan. Sembelihan yang dilakukan dengan sempurna akan menyumbang kepada pengaliran keluar darah dengan lancar dan menjauhkan badan manusia daripada kemudaratan.<sup>6</sup> Hal ini kerana, haiwan yang disembelih akan berada dalam keadaan bersih dan elok apabila terpancut keluar darah dengan sempurna.<sup>7</sup> Proses pengeluaran darah ini antara elemen penting yang turut menyumbang kepada kualiti daging dan juga jangka hayat daging tersebut.<sup>8</sup>

---

<sup>1</sup> Hukum Syarak ertinya undang-undang Islam mengikut Mazhab Syafii, atau undang-undang Islam dalam mana-mana satu daripada Mazhab lain sama ada Hanafi, Maliki atau Hambali yang telah dipersetujui oleh Yang Di-Pertuan Agong untuk dikuatkuasakan di Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur, Labuan dan Putrajaya, Pulau Pinang, Melaka, Sabah dan Sarawak atau Raja bagi mana-mana negeri untuk dikuatkuasakan di negeri masing-masing. Akta Perihal Dagangan 2011 (Akta 730), 113.

<sup>2</sup> Abū Shāri, Muhammad, „Abd al-Hādī, *al-At'imah wa al-Zabā'ih fī al-Fiqh al-Islāmī* (Qāhirah: Dār al-I,tiṣām, 1985), 147.

<sup>3</sup> Suhaimi Ab et al., „Sains Humanika Development of Islamic Law : The Application of „Urf in Halal Animal Slaughtering Practices,” 11-17.

<sup>4</sup> Sayyid Sābiq, *Fiqh al-Sunnah*, vol. 3 (Qāhirah: Dār al-Faṭḥ li al-I,ḡām al-,Arabī, 1999), 182. Lihat juga Abū Shāri, Muhammad, „Abd al-Hādī, *al-At'imah wa al-Zabā'ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 147.

<sup>5</sup> Jafri Abdullah, Suhaimi Ab Rahman and Zaidah Mohd Noor. „Sembelihan Halal dalam Industri Makanan Halal,” 26-27.

<sup>6</sup> Wahbah al-Zuḥaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, vol. 4 (Dimashq: Dār al-Fikr, 1997), 2759.

<sup>7</sup> Abū Shāri, Muhammad, „Abd al-Hādī, *al-At'imah wa al-Zabā'ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 149.

<sup>8</sup> Man and Sazili, „Comparing the Effect of Religious Slaughter without Stunning and Stunning on Carcass and Meat Quality.” 4-5.

Dalam memenuhi kehendak Syarak, Islam menggariskan tatacara sembelihan yang perlu diikuti bagi setiap individu yang ingin menjalankan proses sembelihan. Secara umumnya, proses sembelihan perlu memenuhi empat rukun bagi menyempurnakan proses sembelihan tersebut.<sup>9</sup> Rukun-rukun tersebut adalah penyembelih, haiwan sembelihan, tempat sembelih dan alat sembelihan.<sup>10</sup> Justeru, proses sembelihan yang dilakukan perlulah memenuhi rukun-rukun yang ditetapkan. Kegagalan dalam memenuhi semua rukun sembelihan seperti yang dinyatakan di atas boleh menyebabkan sembelihan yang dilakukan tidak sah dan haiwan tersebut tidak halal untuk dimakan.<sup>11</sup> Penjelasan terperinci berhubung syarat-syarat tersebut adalah seperti berikut:

### 2.1.1 Penyembelih

Penyembelih merupakan individu yang memainkan peranan penting dalam proses sembelihan. Gerak kerja yang dilakukan adalah penentu sama ada sembelihan yang dilakukan adalah sah ataupun tidak. Penyembelih yang ingin melakukan proses sembelihan tidak boleh sembarangan orang, malah perlu memenuhi syarat-syarat khusus yang ditetapkan bagi penyembelih. Penyembelih hendaklah seorang yang berakal sama ada lelaki mahupun perempuan dan sama ada beragama Islam atau Ahli Kitab.<sup>12</sup> Menurut Shams al-Dīn Muḥammad bin Muḥammad al-Khāṭib bin al-Sharbinī dalam bukunya *al-Iqnā' fī Alfāz Abī Shujā'*, penyembelihan juga boleh dilakukan oleh seorang kanak-kanak

<sup>9</sup> Sheikh Abd. Ghani Othman, *Tatacara Penyembelihan Menurut Islam* (Kedah: Bahagian Penyelidikan Jabatan Hal Ehwan Agama Islam Negeri Kedah Darul Aman, 2013) 12,

<sup>10</sup> Shams al-Dīn Muḥammad bin Muḥammad al-Khāṭib bin al-Sharbinī, *al-Iqnā' fī Alfāz Abī Shujā'*, vol. 3 (Bayrūt, Lubnan: Dār al-Kutub al-Ilmiyyah, 1994), 544, lihat juga Sheikh Abd. Ghani Othman, *Tatacara Penyembelihan Menurut Islam* (Kedah: Bahagian Penyelidikan Jabatan Hal Ehwan Agama Islam Negeri Kedah Darul Aman, 2013).

<sup>11</sup> Saadan Man, Zainal Abidin Yahaya, *Halalkah Makanan Kita?*, 124.

<sup>12</sup> Ahli Kitab ialah seorang daripada keturunan Bani Ya'qub, atau dari keturunan orang-orang Nasrani sebelum Nabi Muhammad SAW menjadi rasul, atau dari keturunan orang-orang Yahudi Sebelum Nabi Isa A.S menjadi rasul, Akta Undang-undang Keluarga Islam (Wilayah Persekutuan) 1984; Shams al-Dīn Muḥammad bin Muḥammad al-Khāṭib bin al-Sharbinī, *al-Iqnā' fī Alfāz Abī Shujā'*, vol. 3 551, lihat juga Sayyid Sābiq, *Fiqh al-Sunnah*, vol. 3, 182; Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā, „Alī al-Sharbijī, *al-Fiqh al-Manhajī, ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi'*, vol. 3 (Dimashq : Dār al-Qalam, 1992), 44

yang belum *mumayyiz*, orang mabuk dan juga gila. Namun, penyembelihan tersebut adalah makruh.<sup>13</sup> Hal ini kerana ditakuti mereka menyimpang daripada tempat sembelih ketika mereka menyembelih binatang tersebut.

Berbeza pula dengan pandangan Jumhur yang menyatakan sembelihan orang gila, mabuk dan kanak-kanak belum *mumayyiz* adalah tidak sah kerana menurut Jumhur, berakal adalah salah satu syarat bagi seseorang penyembelih.<sup>14</sup> Di samping syarat di atas, Wahbah al-Zuhaylī dalam bukunya menyatakan bahawa sembelihan perlulah dilakukan oleh seorang lelaki yang tidak meninggalkan solatnya.<sup>15</sup> Penekanan terhadap solat turut diberikan keutamaan oleh beliau dalam memastikan sembelihan bukan sahaja dilakukan oleh penyembelih yang beragama Islam, malah solatnya juga dijaga dan ditunaikan sebaiknya.

Dalam Pensijilan Halal Malaysia pula, penekanan turut dilakukan terhadap aspek penyembelih dan ia diletakkan di bawah keperluan khusus bagi skim rumah sembelihan.<sup>16</sup> Menurut MPPHM, proses sembelihan perlulah dilakukan oleh penyembelih yang beragama Islam, waras, baligh dan yang terakhir adalah penyembelih bertauliah yang dikeluarkan oleh pihak Jabatan Agama Islam Negeri.<sup>17</sup> Seseorang penyembelih juga perlu memahami dan mengetahui mengenai peraturan dan syarat asas berkaitan penyembelihan haiwan dalam Islam.<sup>18</sup> Pemohon atau pemegang sijil halal perlu memastikan bahawa penyembelih

---

<sup>13</sup> Shams al-Dīn Muḥammad bin Muḥammad al-Khātib bin al-Sharbinī, *al-Iqnā' fī Alfāz Abī Shujā'*, vol. 3, 552.

<sup>14</sup> Abū Shāri, Muḥammad, „Abd al-Hādī, *al-At'imah wa al-Zabā'ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 147,

<sup>15</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, vol. 4, 2760.

<sup>16</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*. 42

<sup>17</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*. 40, lihat juga Department of Islamic Development Malaysia, *The Malaysian Protocol For The Halal Meat And Poultry Productions*, 17.

<sup>18</sup> Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan (JAWI), *Peraturan Pengeluaran Surat Kebenaran Menyembelih di Wilayah-wilayah Persekutuan* (Kuala Lumpur, Bahagian Penyelidikan JAWI dengan kerjasama Baitulmal Majlis Agama Islam Wilayah Persekutuan : 2012), 1.

yang dilantik memiliki tauliah sembelihan bagi memastikan mereka memenuhi kehendak MPPHM. Pihak syarikat tidak dibenarkan melantik penyembelih yang tidak mempunyai tauliah sembelihan walaupun mereka telah memenuhi syarat-syarat penyembelih. Penekanan ini dilakukan bagi memastikan bukan sahaja haiwan yang disembelih adalah halal, malah mampu memenuhi aspek *tayyiban* seperti yang ditekankan semasa proses pentauliahan penyembelih.<sup>19</sup>

### 2.1.2 Haiwan Sembelihan

Syarat sah sembelihan yang kedua adalah perihal haiwan sembelihan.<sup>20</sup> Penyembelih perlu menilai terlebih dahulu haiwan yang ingin disembelih. Perkara utama yang perlu diberikan perhatian ialah haiwan yang disembelih ialah haiwan yang halal untuk dimakan.<sup>21</sup> Haiwan yang ingin disembelih juga perlulah haiwan yang sihat daripada sebarang penyakit bagi mengelakkan penularan penyakit berjangkit seperti *influenza*.<sup>22</sup> *Influenza* ini ialah penyakit berjangkit yang boleh menjejaskan kesihatan dan menyebabkan kematian, terutamanya melibatkan burung-burung domestik seperti ayam, angsa, itik dan ayam belanda.<sup>23</sup> Penyakit ini sangat bahaya dan boleh meragut nyawa pengidapnya.<sup>24</sup> Justeru, pemilihan haiwan yang baik perlu ditekankan bagi setiap sembelihan yang ingin dilakukan.

---

<sup>19</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Prosedur Pengeluaran Tauliah Penyembelih Jabatan Agama Islam Negeri Seluruh Malaysia (t.t), 7-21.

<sup>20</sup> Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā, „Alī al-Sharbajī, *al-Fiqh al-Manhajī ,ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi, i*, vol. 3, 45.

<sup>21</sup> Muḥammad Shaṭa, al-Dimyāfi, *I,ānah al-Tālibīn*, vol. 2 (t.t.p: Dār al-Iḥyā“ al-Kutub al-,Arabiyah, t.t.), 346. Lihat juga „Abd al-Raḥmān al-Jazirī, *Kitāb al-Fiqh ,alā Madhāhib al-Arba,ah* (Bayrūt, Lubnan: Dār al-Kutub al-,Alamiyah, 2003), 654.

<sup>22</sup> Nadia Ali Rimi et al., “Poultry Slaughtering Practices in Rural Communities of Bangladesh and Risk of Avian Influenza Transmission: A Qualitative Study,” *EcoHealth* 11, no. 1 (2014), 83-93.

<sup>23</sup> Apa itu Selsema Burung? Laman Sesawang Jabatan Perkhidmatan Veteriner Negeri Perak Darul Ridzuan, <http://www.jpvpk.gov.my/index.php/hpai/90-kempen-kesedaran-awam/92-apa-itu-selesema-burung>, dicapai pada 14 Mei 2018.

<sup>24</sup> What is Avian Influenza, Laman sesawang National Chicken Council United States, <https://www.nationalchickencouncil.org/bird-flu-its-not-in-your-food/questions-and-answers-on-avian-influenza/>, dicapai pada 14 Mei 2018

Syarak turut menggariskan beberapa syarat bagi binatang yang ingin disembelih, antaranya ialah binatang sembelihan berada dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah* di awal sembelihan.<sup>25</sup> *Ḥayah mustaqirrah* ialah keadaan haiwan yang sakit atau luka dan seumpamanya yang tidak membawa kepada kematian dan pergerakannya seperti pergerakan binatang yang disembelih.<sup>26</sup> Sekiranya haiwan sembelihan bukan dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah*, maka sembelihan yang dilakukan dianggap tidak halal, kecuali setelah dilakukan sembelihan darurat ke atasnya.<sup>27</sup> Haiwan yang bukan dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah* dikenali sebagai *ḥayah mazbūḥah*. *Ḥayah mazbūḥah* adalah keadaan binatang yang tiada lagi padanya pendengaran, penglihatan dan pergerakan atau keadaan binatang apabila dibiarkan dengan keadaan yang sedemikian itu, ia akan mati dengan serta merta.<sup>28</sup>

Terdapat beberapa cara untuk mengenal pasti sama ada haiwan yang disembelih dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah* atau *ḥayah mazbūḥah*. Pertamanya boleh dilihat pada pergerakannya dan yang kedua pada darah yang keluar daripadanya. Bagi haiwan yang dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah*, wujudkan pergerakan yang masih kuat atau juga disebut *ḥayat ikhtiyār*.<sup>29</sup> Selain itu, darah haiwan yang berada dalam *ḥayah mustaqirrah* akan terpancar apabila disembelih dan sebaliknya bagi haiwan yang dalam keadaan *ḥayah mazbūḥah*.<sup>30</sup> Wahbah al-Zuhaylī, dalam bukunya *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh* ada menyatakan bahawa pendapat yang paling tepat untuk menentukan *ḥayah mustaqirrah*

---

<sup>25</sup> Muḥammad Shaṭa, al-Dimyāṭī, *I,ānah al-Ṭālibīn*, vol. 2, 346. Lihat juga Shams al-Dīn Muḥammad bin Muḥammad al-Khāṭib bin al-Sharbinī, *al-Iqnā' fī Alfāz Abī Shujā*, vol. 3, 546.

<sup>26</sup> Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā, „Alī al-Sharbajī, *al-Fiqh al-Manhajī*, *ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi*, i, vol. 3, 45.

<sup>27</sup> Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā, „Alī al-Sharbajī, *al-Fiqh al-Manhajī*, *ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi*, i, vol. 3, 45-46.

<sup>28</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, vol. 4, 2785.

<sup>29</sup> Abū Shāri, Muḥammad „Abd al-Hādī, *al-At'imah wa al-Zabā'ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 165; Al-Banjārī, *Sabīl al-Muhtadīn*, vol. 2 (Jakarta: Nūr al-Thaqafah al-Islāmiyyah, t.t.), 238.

<sup>30</sup> Abū Shāri, Muḥammad „Abd al-Hādī, *al-At'imah wa al-Zabā'ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 165; Al-Banjārī, *Sabīl al-Muhtadīn*, vol. 2, 238.

adalah mencukupi dengan hanya adanya pergerakan yang kuat.<sup>31</sup> Menurutnya juga, tidak disyaratkan untuk mengetahui tentang wujudnya *hayah mustaqirrah*, bahkan memadai dengan hanya menyangka keadaan tersebut melalui tanda-tanda yang dinyatakan sebelum ini.<sup>32</sup> Sekiranya terdapat syak tentang keadaan haiwan tersebut, maka perbuatan memakan sembelihan pada waktu tersebut adalah haram.<sup>33</sup>

Pensijilan Halal Malaysia turut menekankan aspek haiwan sembelihan. MPPHM menetapkan bahawa hanya haiwan halal boleh disembelih di premis halal.<sup>34</sup> Sijil halal tidak akan dikeluarkan kepada mana-mana premis yang turut memproses sembelihan tidak halal. Dalam masa yang sama, sijil halal yang telah dikeluarkan akan ditarik balik sekiranya berlaku perkara sedemikian.<sup>35</sup> Pelaksanaan sebegini penting bagi memastikan produk yang dihasilkan benar-benar halal serta memenuhi aspek *tayyiban*. Percampuran antara haiwan halal dan tidak halal dalam satu premis boleh menyebabkan berlakunya kontaminasi dan menjejaskan haiwan halal tersebut.

Selain itu, dalam Pensijilan Halal Malaysia juga, proses menentukan keadaan haiwan sembelihan juga diberikan perhatian. Seperti yang dinyatakan sebelum ini, proses sembelihan hari ini kebanyakannya menggunakan kaedah *stunning* yang mana haiwan akan dipengsankan terlebih dahulu sebelum disembelih. Proses memengsankan haiwan ini menggunakan satu kaedah baru yang dikenali sebagai *water bath stunner*.<sup>36</sup> Penggunaan kaedah ini perlu dikawal dengan teliti dan perlu memenuhi had yang dibenarkan. Kaedah ini membantu mempercepatkan proses sembelihan, namun risiko utamanya adalah ayam

---

<sup>31</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, vol. 4, 2785.

<sup>32</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, vol. 4, 2785.

<sup>33</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, vol. 4, 2785.

<sup>34</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 42-41.

<sup>35</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 42-56.

<sup>36</sup> Akan dijelaskan dengan terperinci di bawah para 2.2.5

mati atau tidak lagi berada dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah* ketika disembelih.<sup>37</sup> Dalam MPPHM, adalah ditekankan supaya penyembelih atau pemeriksa halal memastikan ayam adalah dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah*, antaranya selepas melalui proses stunning agar tidak berlaku sembelihan yang tidak sah.<sup>38</sup>

### 2.1.3 Tempat Sembelihan

Rukun sembelihan yang seterusnya adalah tempat sembelihan. Bagi haiwan jinak atau haiwan yang mampu dikuasai, disyaratkan supaya disembelih di leher, kerana lebih dekat atau cepat keluarnya roh atau nyawa.<sup>39</sup> Bagi menyempurnakan proses sembelihan, Syarak telah menetapkan bahawa sembelihan yang dilakukan perlu memutuskan dua urat utama iaitu *ḥulqum* dan *mari*’’.<sup>40</sup> Di samping itu, adalah disunatkan juga memutuskan *wadajayn*<sup>41</sup> bagi mempercepatkan proses pendarahan dan ia merupakan perkara ihsan semasa proses sembelihan.<sup>42</sup> Memutuskan kedua-dua urat iaitu urat *ḥulqum* dan urat *mari*’’ disyaratkan dengan segera dan sekali sembelihan.<sup>43</sup> Sekiranya sembelihan itu tidak memutuskan urat *ḥulqum* dan urat *mari*’’ sekalipun haiwan yang disembelih kelihatan tidak lagi bergerak, maka haiwan tersebut tetap dianggap tidak halal di sisi Syarak.<sup>44</sup>

---

<sup>37</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>38</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 42-43.

<sup>39</sup> Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan (JAWI), *Penyembelihan Binatang Menurut Islam* (Kuala Lumpur: Bahagian Penyelidikan Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan, 2012), 24.

<sup>40</sup> *Ḥulqum* adalah saluran pernafasan manakala urat *mari*’’ adalah saluran makanan, rujuk Abū Shāri,, Muḥammad, „Abd al-Hādī, *al-At’imah wa al-Zabā’ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 157; Abū Shāri,, Muḥammad „Abd al-Hādī, *al-At’imah wa al-Zabā’ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 157.

<sup>41</sup> *Wadajayn* adalah dua urat di kiri dan kanan leher yang berhampiran dengan halkum. Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā, „Alī al-Sharbajī, *al-Fiqh al-Manhajī ,ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi*, i, vol. 3, 51.

<sup>42</sup> Muḥammad Shaṭa,, al-Dimyātī, *I,ānah al-Tālibīn*, vol. 2, 345.

<sup>43</sup> Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā, „Alī al-Sharbajī, *al-Fiqh al-Manhajī ,ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi*, i, vol. 3, 46.

<sup>44</sup> Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā, „Alī al-Sharbajī, *al-Fiqh al-Manhajī ,ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi*, i, vol. 3, 46.

Dalam membahaskan mengenai urat yang perlu diputuskan, ulama<sup>45</sup> berselisih pendapat mengenainya. Pendapat-pendapat yang dikeluarkan ulama<sup>45</sup> diringkaskan seperti berikut:<sup>45</sup>

- i. Menurut Imam Abu Hanifah, sembelihan mestilah memutuskan tiga daripada empat jenis urat (*ḥulqum*, *mari*'' dan dua urat darah (*wadajayn*).
- ii. Imam al-Syafie dan Hambali berpendapat sembelihan mestilah memutuskan dua urat utama, iaitu urat *ḥulqum* dan urat *mari*'' sahaja. Manakala *wadajayn* adalah sunat untuk diputuskan.
- iii. Imam Maliki r.h berpendapat sembelihan mestilah memutuskan urat *ḥulqum* dan *wadajayn* dan tidak mensyaratkan *urat mari*''.
- iv. Imam Abu Yusuf berpandangan bahawa urat yang perlu diputuskan adalah urat *ḥulqum* dan *mari*'' serta mensyaratkan salah satu daripada *wadajayn* untuk diputuskan.

Melalui penelitian terhadap perbezaan pendapat di atas, dapatlah difahami bahawa semua ulama<sup>45</sup> di atas sependapat bahawa urat *ḥulqum* wajib diputuskan kecuali Imam Abu Hanifah r.h. Ini kerana Imam Abu Hanifah r.h. hanya mensyaratkan tiga daripada empat urat sahaja. Baginya, sekiranya urat yang tidak putus adalah urat *ḥulqum* atau *mari*'' yang turut ditekankan beberapa pandangan, pada masa yang sama penyembelih telah memutuskan tiga urat, maka ia masih diterima. Hal ini kerana sembelihan tersebut masih memenuhi syarat memutuskan tiga daripada empat urat.

Dalam Pensijilan Halal Malaysia pula, adalah disyaratkan untuk memutuskan kesemua empat urat yang dinyatakan.<sup>46</sup> Penetapan ini bagi meraikan pendapat ulama-

---

<sup>45</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, vol. 4, 2763. Lihat juga Abū Shāri,, Muḥammad ,Abd al-Hādī, *al-At'imah wa al-Zabā'ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 157.



ulama lain seperti yang dinyatakan di atas. Memutuskan keempat-empat urat juga merupakan sifat ihsan pada haiwan dan ia mampu keluar daripada khilaf.<sup>47</sup> Selain itu, MPPHM turut menekankan penyembelihan hendaklah dilakukan bermula dengan memotong pada bahagian leher di bawah biji *hulqum* bagi haiwan berleher pendek dan selepas biji *hulqum* bagi haiwan yang berleher panjang. Tambahan pada itu, MPPHM juga menekankan agar tiada sebarang proses dilakukan selepas sembelihan dijalankan sehingga haiwan tersebut benar-benar mati. Ia penting bagi memastikan haiwan yang disembelih mati disebabkan sembelihan yang dilakukan.

#### 2.1.4 Alat sembelihan

Alatan yang tajam merupakan antara syarat sah dalam proses sembelihan.<sup>48</sup> Penggunaan alatan tajam akan memudahkan proses sembelihan. Ia juga dapat mengurangkan kesakitan haiwan yang disembelih sekali gus menyumbang kepada sifat ihsan terhadap haiwan dalam proses sembelihan terutamanya haiwan yang tidak dikenakan *stunning*.<sup>49</sup> Sembelihan boleh dilakukan dengan menggunakan alatan sama ada diperbuat daripada besi seperti pedang, pisau, parang, anak panah, dan tombok atau daripada timah, tembaga, emas, perak termasuklah kayu atau buluh yang ditajamkan.<sup>50</sup>

Selain daripada alatan yang dinyatakan, terdapat beberapa pandangan berhubung penggunaan tulang, gigi dan kuku walaupun ketiga-tiga ini merupakan sumber yang tajam.

---

<sup>46</sup> Department of Standards Malaysia, *Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage-General Guidelines ( Second Revision )*, 7, lihat juga Department of Islamic Development Malaysia, *The Malaysian Protocol For The Halal Meat And Poultry Production*, 11; Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Garis Panduan Pelaksanaan Ibadah Qurban*, vol. 2 (Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2013), 12.

<sup>47</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, vol. 4, 2765.

<sup>48</sup> Abū Shāri, Muḥammad, „Abd al-Hādī, *al-At’imah wa al-Zabā’ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 147, lihat juga Muḥafā al-Khin, Muḥafā al-Bughā, „Alī al-Sharbajī, *al-Fiqh al-Manhajī ,ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi, i*, vol. 3, 47. Lihat juga Sayyid Sābiq, *Fiqh al-Sunnah*, vol. 3, 183. Lihat juga „Abd al-Raḥmān al-Jazirī, *Kitāb al-Fiqh ,alā Madhāhib al-Arba, ah*, 654,

<sup>49</sup> Bonne, Karijn & Wim Verbeke. “Religious Values Informing Halal Meat Production and the Control and Delivery of Halal Credence Quality.” *Agriculture and Human Values* 25, no. 1 (2008), 35-47.

<sup>50</sup> Abū Shāri, Muḥammad, „Abd al-Hādī, *al-At’imah wa al-Zabā’ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 153.

Bagi penggunaan tulang, Juhur membenarkan penggunaannya, namun Imam Shafi'i mengharamkan proses sembelihan menggunakan tulang.<sup>51</sup> Manakala bagi gigi dan kuku, terdapat juga perbezaan pandangan dalam penggunaannya. Imam Abu Hanifah membenarkan penggunaan gigi dan kuku, manakala Imam Syafii dan Imam Ahmad bin Hanbal mengharamkannya.<sup>52</sup> Jika diamati, Islam mensyariatkan penggunaan alatan yang tajam kerana proses kematian haiwan sembelihan dengan menggunakan alatan yang tumpul adalah lambat dan ia secara tidak langsung menyiksa haiwan yang disembelih.

Aspek alatan sembelihan turut diberikan penekanan dan disenaraikan dalam keperluan khusus pensijilan rumah sembelihan. Alat sembelihan yang digunakan mestilah tajam, bersih, dan hanya digunakan untuk sembelihan halal sahaja.<sup>53</sup> Selain itu, alat sembelihan perlulah disediakan secukupnya bagi melancarkan lagi proses sembelihan. Bagi memastikan pisau yang digunakan semasa proses sembelihan tersebut suci daripada kotoran, ia perlu dibersihkan dengan menggunakan air yang mengalir.<sup>54</sup> Sekiranya kejutan elektrik (*stunning*) digunakan, maka kaedah tersebut mestilah mematuhi ketetapan Malaysian Standard 1500: 2009 dan Keputusan Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam atau Fatwa yang diwartakan oleh negeri.<sup>55</sup>

Melalui penjelasan di atas, dapatlah difahami bahawa Pensijilan Halal Malaysia bukan hanya menekankan aspek penyembelih, tempat sembelihan dan haiwan sembelihan, malah turut menekankan aspek alatan sembelihan yang digunakan. Ia bukan sahaja menumpukan kepada aspek penggunaan pisau yang tajam, malah elemen-elemen lain yang berkaitan dengan alatan sembelihan turut diberikan perhatian. Penekanan ini turut

---

<sup>51</sup> Wahbah al-Zuhayli, *al-Fiqh al-Islami wa Adillatuh*, vol. 4, 2790.

<sup>52</sup> Wahbah al-Zuhayli, *al-Fiqh al-Islami wa Adillatuh*, vol. 4, 2790.

<sup>53</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)*, 42.

<sup>54</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)*, 42.

<sup>55</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)*, 42.

diberikan kerana alat sembelihan akan memberi kesan kepada hasil sembelihan. Alat sembelihan yang tajam dapat mempercepatkan proses sembelihan tanpa menyiksa haiwan tersebut. Penggunaan alatan yang tajam juga dapat memenuhi aspek ihsan terhadap haiwan sekali gus mengurangkan tekanan pada haiwan tersebut. Hasilnya daging yang baik serta berkualiti mampu diperolehi.

## **2.2 SKIM PENSIJILAN HALAL MALAYSIA RUMAH SEMBELIHAN**

### **2.2.1 Latar Belakang Pensijilan Halal Malaysia**

Produk-produk halal mula diminati dan menjadi pilihan bukan sahaja di Malaysia, malah di seluruh dunia.<sup>56</sup> Pensijilan halal hari ini menjadi fenomena dan merupakan pilihan pengguna yang menekankan aspek kualiti di samping kehalalan produk.<sup>57</sup> Dunia telah mengiktiraf produk halal sebagai tanda aras bagi aspek keselamatan dan jaminan kualiti produk.<sup>58</sup> Pengiktirafan ini telah melonjakkan nama Malaysia sebagai pendahulu dalam ekonomi halal global. Pensijilan Halal Malaysia yang ada pada hari ini telah melalui beberapa revolusi sejak ia mula diwujudkan dahulu.

Pensijilan halal di Malaysia bermula pada tahun 1974.<sup>59</sup> Pada ketika itu, pihak kerajaan telah mempertanggungjawabkan Pusat Penyelidikan Islam Bahagian Hal Ehwal Islam, Jabatan Perdana Menteri untuk memberikan surat pengesahan halal kepada produk-

---

<sup>56</sup> Ambali and Bakar, "Halal Food and Products in Malaysia: People's Awareness and Policy Implications."

<sup>57</sup> Nurulhuda Noordin, Nor Laila Md Noor, Zainal Samicho, "Strategic Approach to Halal Certification System: An Ecosystem Perspective," *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 121, September 2012 (2014), 79-95.

<sup>58</sup> Afifi, Mustafa, Ab Halim, Mohd Mahyeddin, Mohd Salleh, Mohd, Izhar Ariff, Mohd Kashim, Azlin, Alisa Ahmad & Norhaslinda Nordin, "Halal Pharmaceuticals: Legal, Shari'ah Issues and Fatwa of Drug, Gelatine and Alcohol Contribution/Originality," 1176-1190.

<sup>59</sup> Bahagian Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Sejarah halal. <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlc9uZXdzOzs7Ow==&utama=ann&ids=corporate&lang=bn>, dicaapai pada 16 Mac 2018.

produk yang memenuhi kehendak Syarak.<sup>60</sup> Setelah hampir 20 tahun proses pengeluaran surat pengesahan halal dijalankan, bermula tahun 1994, status halal mula dikeluarkan dalam bentuk sijil pengesahan beserta logo halal.<sup>61</sup> Pengesahan halal melalui pemberian sijil dan logo halal dilakukan bagi memudahkan pihak industri mempamerkan logo halal pada produk yang dihasilkan.<sup>62</sup> Empat tahun selepas itu iaitu tanggal 30 September 1998, kerajaan telah bersetuju untuk melantik sebuah syarikat iaitu Syarikat Ilham Daya bagi menjalankan pemeriksaan halal.<sup>63</sup> Pada masa yang sama sijil halal masih dikawal dan dikeluarkan oleh JAKIM.

Seterusnya, pada 1 September 2002, dengan berbekalkan hanya 28 jawatan, kerajaan telah bersetuju memutuskan bahawa semua urusan pengesahan halal dilaksanakan sepenuhnya oleh JAKIM melalui Bahagian Kajian Makanan dan Barangan Gunaan Islam.<sup>64</sup> Seterusnya, pada 17 November 2005, Jabatan Perkhidmatan Awam Malaysia telah meluluskan sebanyak 165 perjawatan pelbagai skim dan gred dengan nama baru Bahagian Hab Halal.<sup>65</sup>

Pada 2 April 2008, sekali lagi perubahan yang besar berlaku dalam pengurusan Pensijilan Halal Malaysia. Bermula daripada tarikh tersebut, pengeluaran Sijil Pengesahan

---

<sup>60</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>61</sup> Sejarah halal, laman sesawang Bahagian Hab Halal, Jabatan kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlc9uZXdzOzs7Ow==&utama=ann&ids=corporate&lang=bm>, dicapai pada 16 Mac 2018.

<sup>62</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>63</sup> Sejarah halal, laman sesawang Bahagian Hab Halal, Jabatan kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlc9uZXdzOzs7Ow==&utama=ann&ids=corporate&lang=bm>, dicapai pada 16 Mac 2018.

<sup>64</sup> Sejarah halal, laman sesawang Bahagian Hab Halal, Jabatan kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlc9uZXdzOzs7Ow==&utama=ann&ids=corporate&lang=bm>, dicapai pada 16 Mac 2018.

<sup>65</sup> Sejarah halal, laman sesawang Bahagian Hab Halal, Jabatan kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlc9uZXdzOzs7Ow==&utama=ann&ids=corporate&lang=bm>, dicapai pada 16 Mac 2018.

Halal Malaysia<sup>66</sup> tidak lagi diuruskan oleh Bahagian Hab Halal JAKIM, tetapi telah diambil alih oleh *Halal Industry Development Corporation (HDC)*.<sup>67</sup> Walaupun begitu, pengurusan halal di bawah HDC tidak lama berikutan Mesyuarat Jemaah Menteri pada 8 Julai 2009 telah memutuskan pengurusan Pensijilan Halal Malaysia dalam dan luar negara dikembalikan kepada JAKIM.<sup>68</sup> Rentetan daripada itu, pengurusan Pensijilan Halal Malaysia termasuk pengeluaran sijil halal telah diuruskan semula oleh JAKIM. Kini, bukan sahaja sijil halal yang dikeluarkan, premis makanan yang disahkan halal turut dibekalkan dengan poster untuk dipamerkan di premis berkaitan.

Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) yang diperkenalkan telah memberikan kuasa kepada JAKIM, JAIN serta MAIN sebagai pihak berkuasa berwibawa dan hanya JAKIM, JAIN dan MAIN sahaja yang boleh mengeluarkan Sijil Pengesahan Halal Malaysia.<sup>69</sup> Sebarang pengesahan halal daripada pihak lain adalah tidak sah dan salah di sisi undang-undang. Penggunaan selain daripada logo halal Malaysia, seperti yang termaktub dalam APD 2011 adalah salah di sisi undang-undang.<sup>70</sup>

Melalui pelaksanaan Akta Perihal Dagangan (APD) 2011, pensijilan halal di Malaysia yang dahulunya diuruskan secara berasingan antara JAKIM dan JAIN serta

---

<sup>66</sup> Sijil Pengesahan Halal Malaysia adalah dokumen rasmi yang menyatakan status halal bagi sesuatu produk dan/ atau perkhidmatan berdasarkan skem Pensijilan Halal Malaysia yang dikeluarkan oleh pihak berkuasa berwibawa. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)*, 14.

<sup>67</sup> Halal Industry Development Corporation (HDC) bertindak sebagai penyelaras pembangunan keseluruhan industri Halal di Malaysia. Memberi tumpuan kepada pembangunan standard Halal, audit dan pensijilan, serta pembinaan kapasiti bagi produk dan perkhidmatan halal, HDC menggalakkan penyertaan dan memudahkan pertumbuhan syarikat-syarikat Malaysia dalam pasaran halal global. about Halal Industry Development Corporation (HDC), laman sesawang <http://www.hdcglobal.com/publisher/about>, dicapai pada 16 Mac 2018.

<sup>68</sup> Sejarah halal, laman sesawang Bahagian Hab Halal, Jabatan kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlc9uZXdzOzs7Ow==&utama=ann&ids=corporate&lang=bm>, dicapai pada 16 Mac 2018.

<sup>69</sup> Lembaga Penyelidikan Undang-undang, ed., *Akta Perihal Dagangan 2011 ( Akta 730 ) Peraturan-peraturan dan Perintah-perintah*, 125.

<sup>70</sup> Lembaga Penyelidikan Undang-undang, ed., *Akta Perihal Dagangan 2011 ( Akta 730 ) Peraturan-peraturan dan Perintah-perintah*, 125 & 128.

MAIN telah diselaraskan dan diuruskan secara bersama. Melalui penyeragaman pengurusan pensijilan halal antara JAKIM, JAIN dan MAIN, rujukan atau manual yang digunakan secara berasingan mengikut negeri sebelum ini tidak lagi diguna pakai dan digantikan dengan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014.<sup>71</sup> Sebarang rujukan berkaitan dengan pensijilan halal di Malaysia sama ada di peringkat persekutuan mahupun negeri hanyalah berdasarkan kepada manual tersebut.

Dengan ini, JAKIM, JAIN atau MAIN bertanggungjawab sepenuhnya dalam urusan pengesahan halal termasuklah pengauditan, pemantauan serta urusan berkaitan dengan permohonan sijil halal.<sup>72</sup> Dalam melaksanakan sistem Pensijilan Halal Malaysia yang lebih berkesan, JAKIM bertindak sebagai pihak yang menguruskan permohonan sijil halal pemohon yang beroperasi di Kuala Lumpur di samping menyelaras perkara-perkara yang berkaitan dengan Pensijilan Halal di peringkat pusat.<sup>73</sup> Manakala JAIN atau MAIN pula bertanggungjawab dalam melaksanakan pensijilan halal di peringkat negeri mengikut lokasi di mana premis beroperasi.<sup>74</sup>

Selain menguruskan pensijilan halal, JAKIM, JAIN atau MAIN juga melalui APD 2011 telah dilantik sebagai penolong pengawal perihal dagangan untuk menguatkuasakan akta tersebut dengan kerjasama pihak Kementerian Perdagangan dalam Negeri Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK).<sup>75</sup> Antara peruntukan yang terkandung dalam APD 2011 adalah Seksyen 28, Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 dan Seksyen 29,

---

<sup>71</sup> Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

<sup>72</sup> Zalina Zakaria, "Keberkesanan Undang-Undang Makanan dan Produk Halal di Malaysia," 95-106.

<sup>73</sup> Sirajuddin Suhaimie (Pengarah Bahagian Hab Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

<sup>74</sup> Sirajuddin Suhaimie (Pengarah Bahagian Hab Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

<sup>75</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011 dan Peraturan Perihal Dagangan (Fi Perakuan dan Penandaan) 2011.

Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) adalah berhubung pernyataan atau perihal serta ungkapan halal yang menunjukkan makanan atau barang-barang yang boleh dimakan atau boleh digunakan oleh orang Islam. Sekiranya ia ingin diperihal halal, ia perlu memenuhi perkara-perkara yang ditetapkan APD 2011.<sup>76</sup> Manakala Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) pula berhubung makanan atau barang-barang tidak boleh diperihal sebagai halal atau diperihalkan dengan ungkapan lain untuk menunjukkan ia halal kecuali setelah diperakukan halal oleh pihak berkuasa berwajib.<sup>77</sup> Seterusnya, Peraturan Perihal Dagangan (Fi Perakuan dan Penandaan Halal) 2011 pula adalah berkaitan fi yang kena dibayar bagi permohonan perakuan halal adalah sebagaimana yang dinyatakan dalam Peraturan-peraturan Perihal Dagangan (Fi Perakuan dan Penandaan Halal) 2011.<sup>78</sup>

### **2.2.2 Pensijilan Halal Rumah Sembelihan**

Pensijilan halal untuk rumah sembelihan adalah satu proses bagi memperakui serta mengesahkan kehalalan produk sembelihan yang dihasilkan. Proses ini bagi mengesahkan produk yang dikeluarkan telah memenuhi kehendak jaminan kualiti, perundangan berkaitan kualiti yang ditetapkan serta syarat-syarat minimum prestasi selain daripada aspek halal.<sup>79</sup> Pensijilan halal rumah sembelihan adalah salah satu antara tujuh skim pensijilan yang dibuka kepada pengusaha produk sembelihan dalam negara untuk

---

<sup>76</sup> Lembaga Penyelidikan Undang-undang, ed., *Akta Perihal Dagangan 2011 ( Akta 730 ) Peraturan-peraturan dan Perintah-perintah*, 114.

<sup>77</sup> Lembaga Penyelidikan Undang-undang, ed., *Akta Perihal Dagangan 2011 ( Akta 730 ) Peraturan-peraturan dan Perintah-Perintah*, 125-126.

<sup>78</sup> Lembaga Penyelidikan Undang-undang, ed., *Akta Perihal Dagangan 2011 ( Akta 730 ) Peraturan-peraturan dan Perintah-Perintah*, 143-144.

<sup>79</sup> Zalina Zakaria, "Regulation of Cosmetics: What Has Malaysia Learnt from the European System?," *Journal Consumer Policy*, vol. 38 (2015), 39-59.

mendapat Sijil Pengesahan Halal Malaysia.<sup>80</sup> Pensijilan halal rumah sembelihan dinilai di bawah kategori produk makanan dan turut menggunakan standard *MS 1500:2009 Halal Food-Production, Preparation, Handling and Storage-General Guidelines (2nd Revision)*. Dalam pensijilan halal skim rumah sembelihan di Malaysia, terdapat beberapa jenis rumah sembelihan yang telah diberikan sijil halal. Antara rumah tersebut adalah rumah sembelihan lembu, rumah sembelihan arnab, rumah sembelihan itik, rumah sembelihan burung puyuh dan yang paling banyak adalah rumah sembelihan ayam.<sup>81</sup> Walaupun terdapat beberapa jenis sembelihan yang diberikan sijil halal, namun kajian ini hanya akan menyentuh dan memberi fokus pada rumah sembelihan ayam sahaja.

Pensijilan halal rumah sembelihan ini terbahagi kepada tiga kategori iaitu kecil, sederhana dan besar.<sup>82</sup> Pembahagian kategori termasuklah yuran permohonan sijil halal adalah bergantung kepada kapasiti sembelihan sesebuah premis sembelihan.<sup>83</sup> Kategori kecil adalah industri sembelihan yang menghasilkan dari seekor hingga 2,999 ekor sehari bagi ayam, seekor hingga 499 ekor sehari bagi kambing atau biri-biri dan seekor hingga 49 ekor sehari bagi lembu atau kerbau. Bagi kategori kecil ini, yuran dikenakan adalah sebanyak RM100 untuk setahun. Bagi kategori sederhana pula bilangan sembelihan adalah dari 3,000 hingga 10,000 ekor sehari bagi ayam, dari 500 hingga 700 ekor sehari bagi kambing atau biri-biri dan 50 hingga 100 ekor sehari bagi lembu atau kerbau. Manakala yuran yang dikenakan pula adalah sebanyak RM400 setahun. Seterusnya, bagi kategori

---

<sup>80</sup> Sijil Pengesahan Halal Malaysia adalah dokumen rasmi yang menyatakan status halal bagi semua produk dan/atau perkhidmatan berdasarkan kepada skim Pensijilan Halal Malaysia yang dikeluarkan oleh pihak berkuasa berwajib. Lihat Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)2014*, 14.

<sup>81</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>82</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)2014*, 40-41.

<sup>83</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.



besar yang menghasilkan sembelihan harian melebihi 10,000 ekor bagi ayam, melebihi 700 ekor bagi kambing atau biri-biri dan melebihi 100 ekor bagi lembu atau kerbau. Bagi kategori ini, yuran yang dikenakan adalah sebanyak RM700 untuk setahun. Berikut merupakan perincian setiap kategori yang dinyatakan di atas:

Jadual 2.1: Pembahagian Kategori bagi Rumah Sembelihan

<b>SKIM</b>	<b>KATEGORI</b>			
<b>Rumah Sembelihan</b>	<b>Saiz Premis</b>	<b>Jenis Haiwan</b>	<b>Pengeluaran Harian</b>	<b>Kadar Yuran Setahun (RM)</b>
	Kecil	1-2999 ekor (ayam) 1-499 ekor (kambing/biri-biri) 1-49 ekor (lembu/kerbau)		100
	Sederhana	3,000-10,000 ekor (ayam) 500-700 ekor (kambing/biri-biri) 50-100 ekor (lembu/kerbau)		400
	Besar	Melebihi 10,000 ekor (ayam) Melebihi 700 ekor (kambing/biri-biri) Melebihi 100 ekor (lembu/kerbau)		700

Sumber: Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan ketiga) 2014<sup>84</sup>

Sijil halal yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM diberikan kepada tempat atau premis sembelihan yang dikhususkan untuk menyembelih dan memproses binatang secara komersil berpandukan kepada syarat-syarat permohonan yang ditetapkan.<sup>85</sup> Sekiranya syarikat tersebut turut memproses produk hasilan daripada sembelihan yang dijalankan, pengusaha syarikat perlu mendapatkan dua skim pensijilan yang berasingan, iaitu pensijilan halal untuk produk dan juga rumah sembelihan.<sup>86</sup> Setiap pengusaha rumah sembelihan yang ingin mendapatkan sijil halal juga hendaklah memastikan mereka

<sup>84</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)2014*, 69.

<sup>85</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)2014*, 13.

<sup>86</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

memenuhi terma dan syarat-syarat serta keperluan khusus bagi pensijilan halal rumah sembelihan yang ditetapkan.

Menurut statistik yang dikeluarkan oleh JAKIM sehingga bulan Jun 2017, jumlah pemegang sijil halal rumah sembelihan mencecah 124 syarikat secara keseluruhannya di seluruh Malaysia. Berikut merupakan perincian pemegang sijil halal bagi rumah sembelihan seperti dinyatakan di atas:

Jadual 2.2: Pemegang Sijil Halal Rumah Sembelihan di Malaysia

Negeri	Kategori Industri			Jumlah
	Kecil	Kecil Sederhana	Multinasional	
Johor	2	4	8	14
Kedah	5	3	1	9
Kelantan	2	1	1	4
Melaka	3	2	2	7
Negeri Sembilan	4	2	2	8
Pahang	8	2	1	11
P.Pinang	3	4	2	9
Perak	4	5	3	12
Perlis	2	-	-	2
Selangor	4	4	-	8
Terengganu	1	2	-	3
Sabah	4	7	-	11
Sarawak	9	5	1	15
Jakim	4	4	3	11
<b>Jumlah</b>	55	45	24	124

Sumber: Bahagian Hab Halal JAKIM

Data di atas adalah data pemegang sijil halal rumah sembelihan secara keseluruhan termasuklah ayam, itik, puyuh dan beberapa lagi seperti yang dinyatakan sebelum ini. Pemegang sijil halal yang paling banyak bagi skim ini adalah pemegang sijil halal kategori kecil yang jumlahnya sebanyak 55 buah syarikat. Seterusnya diikuti oleh kategori sederhana, iaitu sebanyak 45 buah syarikat dan yang paling sedikit adalah kategori besar, iaitu 24 buah syarikat. Dari sudut pemegang sijil halal mengikut negeri, Sarawak

merupakan negeri terbanyak yang mempunyai pemegang sijil halal, iaitu sebanyak 15 buah syarikat, diikuti oleh Johor dan Perak, iaitu masing-masing sebanyak 14 dan 12 buah syarikat. Jumlah di atas pada asasnya bertambah dan berkurang dari masa ke masa bergantung pada tarikh pengeluaran sijil halal dan tarikh tamat sijil halal.<sup>87</sup> Sungguhpun begitu, daripada jumlah keseluruhan di atas, kajian ini tidak dapat mengemukakan jumlah sebenar pemegang sijil halal rumah sembelihan ayam berikutan sistem e-Halal JAKIM tidak dapat membuat senarai pendek maklumat berhubung pemegang sijil halal tersebut. Namun, kajian ini mendapati bahawa majoriti pemegang sijil halal rumah sembelihan adalah rumah sembelihan ayam.<sup>88</sup>

### **2.2.3 Syarat-syarat Permohonan Pensijilan Halal Malaysia Rumah Sembelihan**

Dalam proses permohonan Sijil Pengesahan Halal Malaysia, pihak industri perlu memenuhi terma dan syarat yang ditetapkan serta keperluan-keperluan yang digariskan. MPPHM telah menetapkan beberapa syarat yang perlu dipatuhi setiap pemohon sijil halal termasuklah skim rumah sembelihan. Bagi semua skim pemohon sijil halal, adalah disyaratkan berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM)<sup>89</sup> atau Suruhanjaya

---

<sup>87</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>88</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>89</sup> Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) merupakan badan berkanun yang terbentuk hasil daripada penggabungan Pejabat Pendaftar Syarikat (ROC) dengan Pejabat Pendaftar Perniagaan (ROB) di Malaysia yang mengawal selia syarikat dan perniagaan. SSM yang mula beroperasi pada 16 April 2002. Aktiviti utama SSM adalah sebagai sebuah agensi pemerbadanan syarikat dan pendaftaran perniagaan di samping membekalkan maklumat syarikat dan perniagaan kepada orang awam. Sebagai peneraju utama ke arah peningkatan tahap tadbir urus korporat, SSM melaksanakan fungsinya mengawalselia pematuhan perundangan korporat dan pendaftaran perniagaan melalui aktiviti penguatkuasaan dan pemantauan yang komprehensif bagi memastikan perkembangan positif sektor korporat dan perniagaan untuk negara. Laman sesawang Suruhanjaya Syarikat Malaysia, <http://www.ssm.com.my/ms/mengenai-ssm>, dicapai pada 16 Mac 2018.

Koperasi Malaysia<sup>90</sup> atau agensi kerajaan yang lain.<sup>91</sup> Permohonan halal yang diterima daripada syarikat yang tidak berdaftar dengan agensi di atas akan ditolak dan tidak akan diproses. Bagi pemohon yang telah berdaftar dengan SSM atau agensi yang dinyatakan, pemohon seterusnya perlu mengemukakan lesen perniagaan yang dikeluarkan oleh Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) atau mana-mana surat perakuan operasi daripada agensi kerajaan.<sup>92</sup> Lesen atau surat yang dikemukakan adalah diperlukan bagi membuktikan syarikat pemohon beroperasi dengan kebenaran dan sah di sisi undang-undang.<sup>93</sup>

Permohonan halal juga akan ditolak sekiranya permohonan dibuat oleh pemohon yang masih belum menjalankan aktiviti pemprosesan. Justeru, pihak syarikat disyaratkan agar beroperasi sepenuhnya sebelum permohonan halal dibuat.<sup>94</sup> Perkara ini penting bagi membolehkan penilaian lapangan dilakukan terhadap proses yang dijalankan di peringkat syarikat. Seterusnya, pihak syarikat disyaratkan agar hanya memproses sembelihan halal sahaja.<sup>95</sup> Kilang atau premis yang turut memproses sembelihan tidak halal tidak layak untuk membuat permohonan halal serta diberikan sijil halal kerana keadaan ini boleh menyumbang kepada kontaminasi tidak halal terhadap produk halal.<sup>96</sup> Syarat seterusnya adalah melibatkan industri yang memproses lebih daripada satu produk atau lebih daripada

---

<sup>90</sup> Suruhanjaya Koperasi Malaysia (SKM) adalah satu entiti yang telah diperbadankan pada 1 Januari 2008. SKM dahulunya dikenali sebagai Jabatan Pembangunan Koperasi Malaysia (JPK) dan telah wujud semenjak tahun 1922. Antara fungsinya adalah bertanggungjawab dalam memantau, menyelia dan mengawal selia koperasi dan sektor koperasi. SKM juga bertanggungjawab mendaftarkan dan membatalkan pendaftaran koperasi. Laman sesawang Suruhanjaya Koperasi Malaysia, <http://www.skm.gov.my/index.php/my/hubungi-kami/soalan-lazim>. Dicapai pada 16 Mac 2018.

<sup>91</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 16.

<sup>92</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 16.

<sup>93</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>94</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 16.

<sup>95</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 16.

<sup>96</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

satu jenis haiwan sembelihan. Sekiranya syarikat tersebut ingin mendapatkan sijil halal, permohonan halal perlu dibuat ke atas semua jenis produk atau sembelihan yang dihasilkan.<sup>97</sup> Pihak syarikat tidak dibenarkan untuk mendapatkan sijil halal hanya bagi produk atau haiwan tertentu sahaja pada masa yang sama turut memproses produk atau haiwan lain tanpa sijil halal.<sup>98</sup>

Syarat-syarat yang dinyatakan di atas terpakai kepada semua skim permohonan sijil halal. Namun, terdapat satu syarat lain yang hanya dikhususkan kepada pemohon skim rumah sembelihan, iaitu mengemukakan sijil VHM atau surat perakuan daripada Jabatan Perkhidmatan Veterinar.<sup>99</sup> Sijil atau surat ini diperlukan sebagai bukti bahawa pemohon adalah berdaftar dengan Jabatan Perkhidmatan Veterinar dan juga di bawah seliaan agensi tersebut. Justeru, dapatlah dirumuskan bahawa adalah menjadi keutamaan untuk pihak syarikat yang ingin mendapatkan sijil halal menyediakan dokumen berkaitan yang diperlukan oleh pihak JAKIM, JAIN serta MAIN dan mereka perlu memenuhi syarat-syarat yang dinyatakan di atas. Sekiranya dokumen berkaitan serta syarat-syarat yang ditetapkan tidak dapat dipenuhi oleh pihak syarikat, permohonan halal yang dilakukan akan ditolak dan tidak akan diproses.

#### **2.2.4 Keperluan Pensijilan Halal Rumah Sembelihan**

Dalam proses permohonan Pensijilan Halal Malaysia khususnya rumah sembelihan, terdapat dua jenis keperluan yang perlu dipenuhi oleh sesebuah industri di samping syarat-

---

<sup>97</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 16.

<sup>98</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>99</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

syarat yang dinyatakan sebelum ini. Dua keperluan tersebut adalah keperluan umum<sup>100</sup> dan keperluan khusus.<sup>101</sup> Keperluan umum ini melibatkan beberapa aspek antaranya melibatkan bahan mentah atau ramuan, tatacara pemprosesan, kaedah pembungkusan dan pelabelan, keperluan bagi kilang serta premis makanan, pekerja, pengurusan sistem sanitasi, kaedah pengurusan rekod halal, kemudahan dan kebajikan pekerja, penyediaan latihan, penyeliaan dan pemantauan, alat dan unsur penyembahan, dan yang terakhir aspek pengilangan kontrak.<sup>102</sup> Keperluan umum ini perlu dipenuhi oleh semua pemohon atau pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia bagi semua skim permohonan halal kerana ia penting dalam aspek pematuhan halal. Walau bagaimanapun, kajian ini tidak akan memperincikan keperluan umum Pensijilan Halal Malaysia dan akan memfokuskan keperluan khusus kerana ia secara khusus kepada skim rumah sembelihan.

Seperti yang dinyatakan di atas, selain keperluan umum, terdapat juga keperluan khusus mengikut skim pensijilan. Keperluan khusus adalah keperluan yang perlu dipatuhi untuk tujuan pensijilan. Keperluan-keperluan ini perlu dilaksanakan di sepanjang tempoh pensijilan dan tidak hanya untuk proses permohonan pensijilan halal sahaja. Ia perlu dikawal bagi memastikan kesinambungan pematuhan halal. Keperluan tersebut meliputi beberapa skop utama antaranya berkaitan dengan rumah sembelihan, haiwan sembelihan, penyembelih, alat sembelihan, pemeriksa halal Muslim, pengendalian dan yang terakhir adalah berhubung penyediaan rekod.<sup>103</sup>

---

<sup>100</sup> Keperluan umum merupakan keperluan yang perlu dipenuhi oleh semua kategori permohonan yang melibatkan semua tujuh skim permohonan sijil halal. Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

<sup>101</sup> Keperluan khusus ialah keperluan yang dikhususkan kepada skim permohonan tertentu. Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

<sup>102</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 19-25.

<sup>103</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

Keperluan khusus yang pertama memfokuskan kepada tanggungjawab pihak pengurusan syarikat. Adalah menjadi kewajipan kepada semua industri sederhana dan besar untuk mewujudkan Jawatankuasa Halal Dalam. <sup>104</sup> Syarat pelantikan jawatankuasa ini serta bidang juga akan diperincikan dalam Bab 3 di bawah sub tajuk Sistem Pengurusan Jaminan Halal. Selain daripada itu, eksekutif halal atau penyelia halal Muslim juga perlu dilantik oleh pihak syarikat kedua-dua kategori ini. <sup>105</sup> Pelantikan ini bagi membantu melicinkan lagi proses penyeliaan serta pengawalan halal di peringkat industri.

Tambahan pada itu, pihak syarikat juga perlu melantik minima seorang pemeriksa halal yang telah diberi tauliah sembelihan oleh Jabatan Agama Islam Negeri-negeri serta telah menghadiri kursus berkaitan penyembelihan halal. <sup>106</sup> Tugas dan tanggungjawab yang dipikul adalah sangat berat kerana pemeriksa halal inilah yang akan menentukan sama ada hasil sembelihan halal atau tidak. <sup>107</sup> Pemeriksa halal ini akan bertugas sepanjang masa penyembelihan dijalankan dan mereka perlu diganti sekiranya pemeriksa halal ini bercuti atau berehat. <sup>108</sup> Ini kerana, hasil sembelihan perlu diperiksa dan proses sembelihan tidak boleh diteruskan tanpa pemerhatian pemeriksa halal.

Pihak syarikat juga perlu melantik minima dua orang penyembelih atau lebih, bersesuaian dengan bilangan sembelihan yang dijalankan. <sup>109</sup> Penyembelih ini juga perlu mendapatkan tauliah sembelihan daripada Jabatan Agama Islam Negeri dan perlu menghadiri kursus berkaitan dengan sembelihan halal. Syarat yang sama dikenakan

---

<sup>104</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>105</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40.

<sup>106</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40.

<sup>107</sup> Department of Islamic Development Malaysia, *The Malaysian Protocol For The Halal Meat and Poultry Productions*, 12.

<sup>108</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>109</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40.

terhadap penyembelih dan *halal checker* kerana mereka akan melalui sistem penggiliran. Penyembelih akan bertindak sebagai halal checker dan halal checker juga akan menjadi penyembelih apabila sistem penggiliran dijalankan.<sup>110</sup>

Bagi memastikan pihak syarikat menjalankan pematuhan halal secara berpanjangan, semua syarikat kategori industri besar dan sederhana dikehendaki mewujudkan Sistem Jaminan Halal dengan berpandukan Garis Panduan Sistem Pengurusan Jaminan Halal.<sup>111</sup> Sistem ini perlu dibangunkan dan dilaksanakan oleh pihak industri. Pelaksanaan sistem ini mempunyai hubung kait dengan penubuhan jawatankuasa halal serta pelantikan-pelantikan seperti yang dinyatakan di atas. Pelaksanaan sistem ini akan dijelaskan dengan lebih terperinci dalam Bab 3 di bawah tajuk HAS dan pelaksanaannya.

Selain keperluan khusus yang merujuk kepada tanggungjawab pengurusan, terdapat juga keperluan khusus yang menyentuh aspek rumah sembelihan. Rumah sembelihan yang ingin mendapatkan sijil halal perlulah memenuhi kriteria kebersihan yang ditetapkan pihak berkuasa yang bertanggungjawab serta berasingan daripada kediaman pekerja.<sup>112</sup> Jika pihak pengurusan syarikat ingin menyediakan penginapan pekerja, ia mestilah di luar kawasan premis sembelihan bagi mengelakkan daripada berlakunya akses secara langsung ke kawasan pemrosesan. Keperluan berikutnya adalah berkaitan dengan haiwan sembelihan. Haiwan yang disembelih mestilah halal,<sup>113</sup> masih bernyawa semasa

---

<sup>110</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>111</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 41.

<sup>112</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 41.

<sup>113</sup> Kriteria sembelihan halal telah dinyatakan sebelum ini di bawah sub tajuk Konsep Sembelihan Halal, 57



sembelihan dan selamat untuk dimakan.<sup>114</sup> Haiwan yang disembelih dan tidak memenuhi ketetapan yang dinyatakan sememangnya tidak boleh diproses di premis yang disahkan halal.

Keperluan seterusnya pula adalah berkaitan penyembelih dan pemeriksa halal. Mereka mestilah mempunyai tauliah sembelihan dan bertugas di sepanjang masa penyembelihan dijalankan.<sup>115</sup> Penyembelih dan pemeriksa halal yang dilantik perlulah faham dengan tanggungjawab serta amanah yang dipikul. Setiap penyembelih perlu dibuat penggiliran setelah sembelihan yang dilakukan mencecah 3,000 ekor bagi unggas dan 25 ekor bagi ruminan.<sup>116</sup>

Dua lagi keperluan khusus yang ditetapkan adalah melibatkan cara pengendalian dan juga rekod yang disediakan. Bagi cara pengendalian, adalah ditekankan bahawa setiap sembelihan perlu dilakukan sekali sahaja dan pisau yang digunakan tidak dibenarkan untuk diangkat daripada leher haiwan semasa sembelihan sehinggalah selesai sembelihan.<sup>117</sup> Bagi memastikan proses sembelihan dilakukan dengan sempurna dan ayam mati disebabkan sembelihan, penyembelih dilarang untuk melakukan sebarang proses lain sehinggalah sembelihan tersebut benar-benar mati.<sup>118</sup> Sekiranya terdapat sembelihan yang tidak halal, haiwan tersebut perlu diasingkan dan dilabel dengan baik.<sup>119</sup> Manakala dari sudut penyediaan rekod pula, adalah menjadi keperluan bagi pihak syarikat untuk menyediakan rekod berkaitan dengan sembelihan, termasuklah rekod pemantauan dan penyeliaan mesin

---

<sup>114</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 41.

<sup>115</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>116</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 42.

<sup>117</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 43.

<sup>118</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>119</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

*stunning*.<sup>120</sup> Rekod ini bertujuan untuk memudahkan proses penilaian dan rujukan sekiranya diperlukan kelak.

Dalam proses mendapatkan sijil halal, syarikat tidak hanya perlu memenuhi syarat umum yang ditetapkan, malah perlu mematuhi setiap keperluan termasuklah keperluan khusus bagi skim rumah sembelihan. Keperluan yang dinyatakan di atas merupakan asas penilaian pihak JAKIM dalam menjalankan pengauditan bagi tujuan pengeluaran sijil halal. Ia juga menjadi rujukan dalam proses pemantauan yang dijalankan oleh pegawai pemantauan Bahagian Hab Halal JAKIM. Setelah membuat penelitian kepada keperluan khusus yang ditekankan oleh MPPHM, fokus diberikan kepada aspek pengawalan dalaman yang menekankan penubuhan jawatankuasa halal dalaman, bilangan pekerja yang perlu dilantik, serta tanggungjawab pelaksanaan HAS. Namun, bagi skim rumah sembelihan, terdapat perincian terhadap beberapa aspek lain seperti yang dinyatakan sebelum ini.

### **2.2.5 Kaedah Sembelihan di Premis-premis Sembelihan Halal di Malaysia**

Industri sembelihan dalam negara melibatkan dua kategori, iaitu ruminan dan unggas. Proses sembelihan ruminan hari ini kebanyakannya masih lagi menggunakan kaedah manual.<sup>121</sup> Kaedah manual ini dilihat masih relevan untuk diguna pakai dalam negara berikutan pengeluaran yang tidaklah begitu banyak dan majoriti daripadanya hanyalah untuk pasaran dalam negara.

Bagi industri unggas pula, peningkatan permintaan terhadap produk sembelihan halal telah mempengaruhi perkembangan dalam kaedah penyembelihan haiwan kategori ini. Proses sembelihan suatu ketika dahulu menggunakan kaedah manual yang mana

---

<sup>120</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 44.

<sup>121</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

haiwan disembelih tanpa sebarang penggunaan peralatan moden. Kini, proses sembelihan telah berevolusi dan pelbagai kaedah moden diperkenalkan.<sup>122</sup> Pemegang sijil halal dalam negara hari ini mengguna pakai pelbagai kaedah sembelihan. Ada yang menggunakan kaedah sembelihan secara tradisional, ada juga yang menggunakan kaedah *stunning* dan terkini, ada yang menggunakan kaedah kon sebagai alternatif menggantikan *stunning*.<sup>123</sup>

Kaedah sembelihan cara tradisional ialah proses sembelihan secara manual yang tidak menggunakan sebarang bantuan teknologi, terutamanya *stunning* untuk proses pelialian.<sup>124</sup> Proses sembelihan dilakukan hanya dengan bantuan seorang lagi petugas bagi memegang haiwan sebelum sembelihan dijalankan.<sup>125</sup> Sembelihan menggunakan kaedah tradisional ini kebanyakannya digunakan oleh pemegang sijil halal kategori kecil.

Kaedah sembelihan yang kedua adalah menggunakan *water bath stunner*. Ia digunakan bagi membuatkan haiwan pengsan seketika sebelum disembelih. Kaedah ini telah digunakan secara meluas dalam industri sembelihan ayam. Ayam-ayam yang ingin disembelih akan digantung pada penyangkut dan akan digerakkan melalui takungan air yang mempunyai arus elektrik.<sup>126</sup> Kadar voltan yang digunakan perlulah menepati kehendak standard yang ditetapkan. Setelah ayam tersebut dipengsankan, barulah proses sembelihan dijalankan. Rajah berikut menunjukkan proses sembelihan ayam menggunakan kaedah *water bath stunner*:

---

<sup>122</sup> Suhaimi Ab et al., "Sains Humanika Development of Islamic Law : The Application of „Urf in Halal Animal Slaughtering Practices,” 11-17.

<sup>123</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>124</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>125</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>126</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

Rajah 2.1: *Water Bath Stunner*



**Sumber:** RSA 4

Penggunaan *stunner* pada dasarnya tidak digalakkan kerana penggunaannya memerlukan kawalan yang ketat<sup>127</sup> dan sangat berisiko menyebabkan kematian.<sup>128</sup> Namun begitu, Malaysia Standard 1500: 2009 telah meletakkan syarat yang ketat terhadap penggunaan *stunner* jika ia ingin digunakan. Syarat-syaratnya adalah seperti berikut:<sup>129</sup>

- i- Penyembelihan hendaklah dilaksanakan mengikut peraturan-peraturan dan syarat-syarat berkaitan dengan penyembelihan haiwan dalam Islam.
- ii- Haiwan hendaklah bernyawa atau diyakini masih bernyawa ketika penyembelihan dilakukan.
- iii- Sekiranya penggunaan *stunning* menjadi pilihan, *stunning* yang dibenarkan adalah *electrical stunner*<sup>130</sup> dan *pneumatic percussive stunning*.<sup>131</sup>

<sup>127</sup> Department of Standards Malaysia, *Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines ( Second Revision )*,7

<sup>128</sup> Mian N. Riaz, Muhammad M. Chaudry. *Halal Food Production*.( America : CRC Press LLC, 2004), 61.

<sup>129</sup> Department of Standards Malaysia, *Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines ( Second Revision )*, 12.

<sup>130</sup> *Electrical stunning* boleh dibahagikan kepada dua jenis iaitu *electrical shock* atau *electrical stunning head only* dan *water bath stunning*. *Electrical shock* dilakukan dengan meletakkan dua penyepit di kedua-dua belah kepala haiwan yang mengalirkan aliran elektrik ke otak. Manakala *water bath stunning* menggunakan medium air untuk memengsangkan haiwan. Rujuk Jafri Abdullah, Suhaimi Ab Rahman and Zaidah Mohd Noor. "Sembelihan Halal dalam Industri Makanan Halal," 40.

<sup>131</sup> *Pneumatic percussive stunning* adalah satu kaedah *stunning* yang menggunakan tekanan udara bagi melakukan hentakan pada tengkorak untuk memengsangkan haiwan. Tekanan angin yang digunakan hendaklah tidak melebihi 225 psi. Rujuk Department of Islamic Development Malaysia, *The Malaysian Protocol for The Halal Meat and Poultry Productions* ,22.

- iv- Penggunaan alat kejutan tersebut hendaklah sentiasa di bawah penyeliaan seorang pekerja Islam yang terlatih dan dipantau secara berkala oleh pihak berkuasa yang bertauliah dan tidak menyebabkan haiwan mati atau mengakibatkan kecederaan fizikal yang kekal.
- v- *Stunner* yang digunakan bagi tujuan pemengsaan ke atas haiwan yang berkategori najis *mughallazah* tidak boleh digunakan ke atas haiwan bagi penyembelihan halal.

Malaysian Standard 1500:2009 juga menetapkan tatacara penggunaan keadeh *stunning* menerusi kejutan elektrik. Tatacara yang ditetapkan adalah seperti berikut:<sup>132</sup>

- i Alat kejutan elektrik yang digunakan hendaklah dari jenis yang dibenarkan oleh pihak berkuasa yang bertauliah yang bertanggungjawab mengenai penyembelihan.
- ii Jenis alat kejutan elektrik yang digunakan untuk penyembelihan haiwan halal hendaklah jenis kejutan yang digunakan di bahagian kepala sahaja di mana ke dua-dua elektrod diletakkan pada bahagian kepala haiwan.
- iii Kejutan elektrik bagi ayam serta itik yang dibenarkan adalah kejutan (*water bath*) sahaja.
- iv Kekuatan arus elektrik yang digunakan hendaklah diawasi oleh seorang Islam terlatih serta dipantau oleh Pihak Berkuasa Pensijilan Halal.

---

<sup>132</sup> *Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines ( Second Revision )*, 12.

Justeru, setiap rumah sembelihan yang ingin menggunakan *water bath stunner* sebagai medium dalam proses sembelihan perlu mematuhi perkara-perkara yang ditetapkan dalam jadual di bawah:

Jadual 2.3: Garis Panduan Parameter Penggunaan Kejutan Elektrik<sup>133</sup>

Jenis Haiwan	Berat (kg)	Arus Elektrik (A)	Voltage (V)	Tempoh (S)
Ayam	2.40-2.70	0.20-0.60	2.50-10.50	3.00-5.00
Catatan: Arus elektrik, <i>voltage</i> dan jangka masa akan ditentukan dan disahkan oleh organisasi dengan mengambil kira jenis dan berat haiwan serta faktor-faktor lain.				

Sumber: Malaysia Standard, MS 1500 : 2009

Jadual di atas menunjukkan bahawa kekuatan kejutan elektrik yang dibenarkan untuk proses *stunning* ayam adalah antara 0:20 (A)-0:60 (A) atau 2.50 (V)-10.50 (V) dalam tempoh masa 3:00 ke 5:00 saat bagi ayam yang beratnya dalam lingkungan 2.40kg-2.70kg.<sup>134</sup> Penggunaan arus elektrik atau tempoh masa melebihi had yang dibenarkan adalah bertentangan dengan kehendak standard MS 1500: 2009 yang diguna pakai dan ia boleh menjejaskan status halal produk yang dihasilkan. Penggunaan arus yang melebihi had yang ditetapkan dikhuatiri akan menyebabkan ayam-ayam mati sebelum disembelih. Justeru, semua syarikat yang menggunakan kaedah ini perlu mematuhi had arus yang ditetapkan dan ia perlulah di kawal sebaik mungkin. Pengawasan ini seharusnya dilakukan oleh seorang pekerja Muslim terlatih yang memahami dengan jelas tatacara penggunaan *stunning* tersebut.

Satu lagi kaedah yang diguna pakai dalam industri sembelihan halal adalah kaedah kon. Ia merupakan kaedah terkini yang mana ayam-ayam tidak dikenakan kejutan elektrik, sebaliknya kon digunakan untuk mengawal pergerakan haiwan dan melancarkan proses

<sup>133</sup> Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines (Second Revision), 14.

<sup>134</sup> Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines ( Second Revision ), 14.

sembelihan.<sup>135</sup> Ayam-ayam yang akan disembelih akan diterbalikkan supaya kepala berada di sebelah bawah dan kemudiannya akan dimasukkan ke dalam bekas yang berbentuk kon.<sup>136</sup> Bekas yang digunakan mempunyai satu lubang kecil di sebelah bawah yang membolehkan ayam tersebut keluar untuk tujuan sembelihan.<sup>137</sup> Kaedah kon yang digunakan ini adalah alternatif bagi industri yang tidak ingin menggunakan *stunner* bagi mengawal haiwan yang ingin disembelih daripada menggelupur. Rajah berikut menunjukkan proses sembelihan ayam dengan menggunakan kaedah kon:

Rajah 2.2: Kaedah Kon



Sumber: RSA 1

Penggunaan kaedah yang pelbagai menunjukkan industri sembelihan dalam negara berkembang seiring dengan perkembangan semasa. Permintaan yang tinggi serta keperluan untuk memproses seberapa banyak sembelihan dalam masa yang singkat mendorong pihak industri untuk mengguna pakai kaedah-kaedah serta teknologi seperti yang dinyatakan. Kaedah-kaedah serta teknologi yang pelbagai dan digunakan dalam industri sembelihan dalam negara adalah dibenarkan kerana ia selari dengan kehendak *Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage-General*

<sup>135</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayam Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>136</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayam Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>137</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayam Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

*Duidelines (Second Revision)* dan keputusan fatwa yang diputuskan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia.

### **2.2.6 Agensi Berkaitan dalam Pengawalan Rumah Sembelihan**

Pensijilan Halal Malaysia merupakan pensijilan yang disokong penuh oleh pihak kerajaan baik pensijilan dari segi produk dan juga perkhidmatan. Sehingga ke hari ini, tiada akta yang khusus tentang halal, termasuklah bagi produk sembelihan. Namun, yang ada hanyalah melalui perintah-perintah yang termaktub dalam APD 2011.<sup>138</sup> Realitinya, perundangan dan peraturan berkaitan produk sembelihan telah dimasukkan di dalam pelbagai akta dan di bawah bidangkuasa agensi yang berbeza.<sup>139</sup> Bagi industri sembelihan, terdapat beberapa agensi pengawal yang bertanggungjawab terhadap isu-isu berkaitan produk sembelihan selain daripada JAKIM. Agensi-agensi tersebut adalah Jabatan Perkhidmatan Veterinar, Jabatan Kastam Diraja Malaysia, Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK) dan Pihak Berkuasa Tempatan.<sup>140</sup> Agensi-agensi yang dinyatakan ini mempunyai bidang tugas tersendiri dan menguatkuasakan akta yang berbeza yang diletakkan di bawah bidang kuasa masing-masing.

#### **a) Jabatan Perkhidmatan Veterinar**

Jabatan Perkhidmatan Veterinar merupakan sebuah jabatan di bawah Kementerian Asas Tani. Jabatan ini bertanggungjawab dalam memastikan produk yang berasaskan haiwan yang akan digunakan oleh pengguna adalah bersih, selamat dan sesuai untuk digunakan.<sup>141</sup>

---

<sup>138</sup> Zalina Zakaria & Siti Zubaidah Ismail, "The Development of Regulations Concerning Halal through Trade Description Act 2011 in Malaysia," 189-216.

<sup>139</sup> Zalina Zakaria, "Keberkesanan Undang-Undang Makanan dan Produk Halal di Malaysia," 95-106.

<sup>140</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40.

<sup>141</sup> Mohamed Radzuan Malek (Pegawai Penguatkuasa, Jabatan Perkhidmatan Veterinar), dalam temu bual bersama penulis pada 20 Januari 2017.



Selain itu, jabatan ini juga bertanggungjawab dalam memastikan daging, susu, produk berasaskan susu, khinzir dan produk hasilan khinzir yang ingin dibawa masuk ke dalam negara adalah selamat dan baik untuk digunakan.<sup>142</sup> Jabatan ini menguatkuasakan beberapa akta yang melibatkan sembelihan iaitu melalui Akta Binatang 1953 (semakan 2006) dan juga Akta Rumah Penyembelihan (Penswastaan) 1993 (akta 507).

Akta Binatang 1953 (Semakan 2006) adalah akta untuk menghalang penularan penyakit bagi haiwan di Semenanjung Malaysia, mengawal pergerakan haiwan keluar atau masuk ke Semenanjung Malaysia, mengawal penyembelihan haiwan serta mengawal kekejaman ke atas haiwan.<sup>143</sup> Akta ini juga merangkumi hal ehwal kebajikan umum, perlindungan dan penambahbaikan berkaitan haiwan di semenanjung Malaysia.<sup>144</sup> Akta Rumah Penyembelihan (Penswastaan) 1993 (Akta 507) pula adalah suatu akta bagi memudahkan penswastaan rumah-rumah penyembelihan dan bagi perkara-perkara yang berkaitan dengannya seperti memberi lesen untuk mengendalikan rumah penyembelihan.<sup>145</sup>

Walaupun telah terdapat Akta Rumah Penyembelihan (Penswastaan) 1993 (akta 507), namun kajian ini mendapati masih tiada peruntukan bagi mewajibkan semua premis sembelihan ayam yang beroperasi agar berdaftar dengan pihak Jabatan Perkhidmatan Veterinar. Akta Rumah Penyembelihan (Penswastaan) 1993 (Akta 507) yang sedia ada tidak merujuk kepada rumah sembelihan ayam, namun dikhususkan kepada lembu, kerbau, kambing, biri-biri serta babi. Perkara ini juga dibangkitkan oleh responden daripada

---

<sup>142</sup> Mohamed Radzuan Malek (Pengarah Penguatkuasa, Jabatan Perkhidmatan Veterinar), dalam temu bual bersama penulis pada 20 Januari 2017.

<sup>143</sup> Akta Binatang 1953 (semakan-2006) akta 647.

<sup>144</sup> Akta Binatang 1953 (semakan-2006) akta 647.

<sup>145</sup> Akta Rumah Penyembelihan (Penswastaan) 1993 akta 507.

Jabatan Perkhidmatan Veterinar semasa temu bual dijalankan.<sup>146</sup> Situasi ini menyebabkan premis sembelihan ayam beroperasi tanpa pengawalan khusus pihak Jabatan Perkhidmatan Veterinar dan ia juga menyukarkan proses pemantauan dilakukan ke atas premis tersebut.

#### **b) Kementerian Perdagangan dalam Negeri dan Kepenggunaan (KPDNKK)**

Agensi seterusnya yang turut mempunyai bidang kuasa terhadap isu sembelihan adalah KPDNKK. Agensi ini bertanggungjawab terhadap urusan pengeluaran produk dalam negeri. Antaranya mengawal selia penjualan dan pengedaran barang-barang keperluan harian.<sup>147</sup> Kementerian ini bertanggungjawab menyelia perdagangan dalam negeri dan pada masa yang sama menjaga hak-hak pengguna.<sup>148</sup> Di samping itu, kementerian ini juga menguatkuasakan Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) yang merangkumi Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal), (Perakuan dan Penandaan Halal) dan (Fi Perakuan dan Penandaan) 2011.<sup>149</sup> Dalam memastikan kelancaran pelaksanaan APD 2011 ini, KPDNKK telah dibantu oleh pihak JAKIM/JAIN serta MAIN. Bagi menguatkuasakan APD 2011 yang berkaitan dengan halal, penolong pengawal perihal dagangan dilantik dalam kalangan pegawai JAKIM/JAIN serta MAIN. Manakala bagi perkara-perkara lain yang termaktub dalam APD 2011, akan dikuatkuasakan oleh KPDNKK sendiri.

#### **c) Kementerian Kesejahteraan Bandar, Perumahan dan Kerajaan Tempatan**

Kementerian Kesejahteraan Bandar, Perumahan dan Kerajaan Tempatan dengan kerjasama Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) tidak terkecuali dan turut terlibat dalam aktiviti pengawalan produk berasaskan haiwan atau sembelihan. Kementerian Kesejahteraan

---

<sup>146</sup> Mohamed Radzuan Malek (Pengarah Penguatkuasa, Jabatan Perkhidmatan Veterinar), dalam temu bual bersama penulis pada 20 Januari 2017.

<sup>147</sup> Latar Belakang KPDNKK, laman sesawang KPDNKK, <http://www.kpdnkk.gov.my/kpdnkk/mengenai-kpdnkk/>, dicapai pada 23 Ogos 2017.

<sup>148</sup> Latar Belakang KPDNKK, laman sesawang KPDNKK, <http://www.kpdnkk.gov.my/kpdnkk/mengenai-kpdnkk/>, dicapai pada 23 Ogos 2017.

<sup>149</sup> Lembaga Penyelidikan Undang-undang, *Akta Perihal Dagangan 2011 ( Akta 730 ) Peraturan-peraturan dan Perintah-perintah*, 113-132.

Bandar, Perumahan dan Kerajaan Tempatan melalui unit Kawalan Pusat Penyembelihan dan Pasar bertindak sebagai penyelaras di peringkat persekutuan.<sup>150</sup> Unit ini menyediakan garis panduan pengawalan pusat penyembelihan dan pasar, serta menggubal dan menganjurkan latihan di peringkat kebangsaan dan juga tempatan.<sup>151</sup> Pihak PBT pula menguatkuasakan undang-undang yang diletakkan di bawah bidang kuasa mereka, iaitu Akta Kerajaan Tempatan 1976 (Akta 171).

Akta Kerajaan Tempatan 1976 (Akta 171) merupakan suatu akta yang digubal oleh Parlimen menurut Fasal (4) Perkara 76, Perlembagaan Persekutuan mengenai segala peruntukan dan undang-undang berkenaan dengan penyusunan semula dan menyatukan undang-undang berhubungan dengan kerajaan tempatan.<sup>152</sup> Secara keseluruhannya akta ini terbahagi kepada 15 bahagian besar yang merangkumi peruntukan mengenai tafsiran pentadbiran pihak berkuasa tempatan, pekerja pihak berkuasa tempatan, penjalanan urusan, kacau ganggu, akaun dan audit, peruntukan am kewangan, kacau, kebersihan, pasar, krematorium dan sebagainya yang meliputi sebanyak 166 seksyen di dalamnya.<sup>153</sup>

Pihak PBT melalui akta ini bertanggungjawab mengeluarkan lesen bagi membenarkan sesebuah industri itu beroperasi dalam kawasan yang ditetapkan. Manamana syarikat atau industri yang ingin menjalankan perniagaan adalah diwajibkan untuk mendapatkan kebenaran beroperasi daripada pihak PBT ini, termasuklah operasi rumah sembelihan. Ini kerana, permohonan halal yang dilakukan perlu disertakan dengan bukti

---

<sup>150</sup> KPKT, Fungsi Unit Kawalan Pusat Penyembelihan dan Pasar, laman sesawang KPKT, <http://jkt.kpkt.gov.my/index.php/pages/view/61>, dicapai pada 22 Ogos 2017.

<sup>151</sup> KPKT, Fungsi Unit Kawalan Pusat Penyembelihan dan Pasar, laman sesawang KPKT, <http://jkt.kpkt.gov.my/index.php/pages/view/61>, dicapai pada 22 Ogos 2017.

<sup>152</sup> Akta Kerajaan Tempatan 1976 (Akta 171), Laman sesawang Majlis Perbandaran Ampang Jaya, <http://www.mpaj.gov.my/ms/mpaj/sumber/perundangan/akta-kerajaan-tempatan-1976-akta-171> dicapai pada 5 Mei 2018.

<sup>153</sup> Akta Kerajaan Tempatan 1976 (Akta 171), Laman sesawang Majlis Perbandaran Ampang Jaya, <http://www.mpaj.gov.my/ms/mpaj/sumber/perundangan/akta-kerajaan-tempatan-1976-akta-171> dicapai pada 5 Mei 2018.

atau surat kebenaran beroperasi daripada pihak PBT.<sup>154</sup> Kegagalan pihak syarikat berbuat demikian boleh menyebabkan permohonan halal ditolak atau tidak diproses.

#### **d) Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia**

Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia atau lebih dikenali sebagai MAQIS turut terlibat sebagai agensi yang mengawal produk berasaskan haiwan atau sembelihan. MAQIS pada asasnya tidak terlibat secara langsung dalam pengawalan produk sembelihan dalam negara. Penglibatan mereka hanya bermula apabila terdapat syarikat dalam negara ataupun luar negara yang ingin mengimport produk berasaskan daging atau sembelihan ke dalam negara ini. Terdapat satu lagi akta iaitu Akta Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia 2011 (Akta 728)<sup>155</sup> yang memberikan mereka bidangkuasa untuk menguatkuasakan serta mengawal aktiviti import dan eksport produk berasaskan daging di setiap pintu masuk negara.<sup>156</sup> Akta ini bertujuan untuk memastikan bahawa tumbuhan, binatang, karkas, ikan, keluaran pertanian, tanah, mikroorganisma dan makanan yang diimport ke dalam dan diekspor ke luar Malaysia mematuhi aspek kesihatan manusia, binatang, tumbuhan, ikan dan keselamatan makanan.<sup>157</sup>

Melalui penelitian berhubung maklumat di atas, kajian ini mendapati bahawa undang-undang berkaitan produk sembelihan terdapat dalam beberapa akta dan di bawah bidang kuasa agensi yang berlainan. Sungguhpun begitu, produk berasaskan sembelihan dikawal dengan kerjasama agensi-agensi yang berkaitan seperti dinyatakan di atas melalui bidang kuasa yang diberikan. Di samping peranan agensi yang dinyatakan di atas, terdapat

---

<sup>154</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 16.

<sup>155</sup> Akta Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia 2011 (Akta 728).

<sup>156</sup> Fungsi Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia, <http://www.maqis.gov.my/objektif-fungsi-kuasa>, dicapai pada 23 Ogos 2017.

<sup>157</sup> Fungsi Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia, <http://www.maqis.gov.my/objektif-fungsi-kuasa>, dicapai pada 23 Ogos 2017.

beberapa pendekatan lain yang diperkenalkan oleh pihak JAKIM dan ia ditekankan kepada industri. Penekanan ini dilakukan bagi memastikan aspek pengawalan dalaman dijalankan serta berusaha mengurangkan kadar berlakunya kesalahan yang termaktub di bawah mana-mana akta atau peraturan yang dinyatakan di atas. Pendekatan yang dimaksudkan tersebut adalah pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal (HAS). Pelaksanaan sistem ini merupakan medium pengawalan dalaman yang baru dan dikuatkuasakan kepada pemegang sijil halal. Melalui pelaksanaan sistem ini, pengawalan halal secara berkesan diharap mampu dilaksanakan oleh pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia.

### **2.3 SISTEM PENGURUSAN JAMINAN HALAL (HAS)**

Dalam Pensijilan Halal Malaysia, pengawalan halal merupakan antara aspek penting yang ditekankan. Pengawalan mampu menyelaras semua fungsi pengurusan.<sup>158</sup> Pengawalan juga mampu mengenal pasti penyelewengan dalam sesebuah organisasi atau dalam konteks Pensijilan Halal Malaysia dikenali sebagai ketidakakuran dan melaluinya tindakan pembetulan boleh diambil.<sup>159</sup> Dalam memenuhi aspek tersebut, JAKIM telah memperkenalkan satu sistem yang dikenali sebagai Sistem Pengurusan Jaminan Halal (HAS). Pelaksanaan HAS merupakan antara instrumen yang terbaru bagi membantu dalam meningkatkan aspek pengawalan dalam Pensijilan Halal Malaysia.<sup>160</sup> Pengawalan melibatkan aspek halal dan kualiti produk yang dihasilkan. Pelaksanaan HAS bukan hanya menjadi tanggungjawab eksekutif halal sahaja, malah penglibatan pihak lain dalam sesebuah syarikat termasuklah penyembelih atau penyelia halal juga adalah diperlukan.<sup>161</sup>

---

<sup>158</sup> Nor ,Azzah Kamri, *Pengawalan dalam Pengurusan Islam* (Kuala Lumpur, Akademi Pengurusan YaPEIM, 2013), 6.

<sup>159</sup> Nor ,Azzah Kamri, *Pengawalan dalam Pengurusan Islam*, 7 & 12.

<sup>160</sup> Sirajuddin Suhaimie (Pengarah Bahagian Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

<sup>161</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification* (Department of Islamic Development Malaysia, 2012),6.

Walau bagaimanapun, kerjasama serta kebersamaan dalam pelaksanaan sistem ini amatlah diperlukan bagi melicinkan lagi pelaksanaannya seperti yang dirancang.

Pelaksanaan HAS dilakukan secara berperingkat dan tidak menyeluruh kepada semua pemegang sijil halal.<sup>162</sup> Seperti yang dinyatakan sebelum ini, terdapat tiga kategori pemegang sijil halal dalam skim rumah sembelihan, iaitu kategori besar, sederhana, dan kecil.<sup>163</sup> Namun, buat masa ini, pelaksanaan HAS hanya diwajibkan kepada pemohon serta pemegang sijil halal bagi kategori besar dan sederhana sahaja.<sup>164</sup> Manakala bagi pemohon atau pemegang sijil halal skim farmaseutikal dan logistik, semua kategori pemohon atau pemegang sijil halal sama ada multinasional, sederhana atau kecil perlu membangun dan melaksanakan HAS.<sup>165</sup>

### **2.3.1 Garis Panduan Pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal (HAS)**

*Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification* merupakan rujukan utama dalam membangun dan melaksanakan HAS.<sup>166</sup> Ia juga bertindak sebagai sumber rujukan untuk meningkatkan keberkesanan pengawalan halal serta menyediakan pendekatan yang bersistematik untuk memastikan dan mengekalkan integriti halal sesuatu produk yang sedang atau telah dihasilkan.<sup>167</sup> Garis panduan ini merangkumi pelbagai aspek, antaranya prinsip-prinsip asas HAS dan cara pelaksanaannya. Garis

---

<sup>162</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>163</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40-41.

<sup>164</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40-41.

<sup>165</sup> Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

<sup>166</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 4

<sup>167</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 4

panduan ini juga bertindak sebagai medium bagi sesebuah industri mempraktikkan sistem pengurusan kualiti yang berkesan di sepanjang rantai pemprosesan.

Terdapat beberapa perkara utama yang digariskan dalam garis panduan ini yang perlu dilaksanakan sepenuhnya oleh industri yang terlibat. Antara perkara yang perlu diberikan penekanan adalah penubuhan Jawatankuasa Halal Dalam dan penyediaan program latihan. Selain daripada itu, pihak industri juga perlu melaksanakan prinsip-prinsip HAS yang merangkumi enam aspek, iaitu pembangunan carta alir, penentuan titik kritikal, pelan pengawalan, pelan tindakan pembetulan, dokumentasi dan rekod serta penilaian.<sup>168</sup> Turut ditekankan dalam garis panduan ini adalah prosedur panggilan balik produk, namun ia tidak dibincangkan secara terperinci dalam kajian ini.<sup>169</sup> Setiap perkara yang dinyatakan di atas mempunyai tatacara serta keperluan tertentu dalam pelaksanaannya dan akan dijelaskan satu persatu melalui sub tajuk di bawah. Pemahaman mengenai peruntukan yang terdapat dalam garis panduan ini merupakan asas penting dalam memahami dan menganalisis pelaksanaan sistem ini oleh syarikat-syarikat yang terlibat.

#### **a) Elemen HAS 1: Jawatankuasa Halal Dalam**

Dalam merealisasikan pelaksanaan HAS, perkara pertama dan yang utama yang perlu dilaksanakan oleh pihak industri adalah menubuhkan Jawatankuasa Halal Dalam.<sup>170</sup> Jawatankuasa yang ditubuhkan ini perlu dianggotai oleh beberapa individu yang

---

<sup>168</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 1-12

<sup>169</sup> Prosedur panggilan balik produk merupakan satu elemen yang besar dan ia boleh dijadikan satu kajian tersendiri.

<sup>170</sup> Ia didefinisikan sebagai satu jawatankuasa yang dilantik oleh sesebuah industri yang dipertanggungjawabkan untuk membangun, memantau, mengawal serta memastikan keberkesanan pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal. Tanggungjawab Jawatankuasa Halal Dalam adalah sangat penting dalam memastikan kejayaan pelaksanaan sistem ini. Lihat Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 4

berkelayakan dan bertanggungjawab dalam menentukan serta melaksanakan sebarang aktiviti berkaitan halal di sesebuah industri.<sup>171</sup> Individu yang dilantik perlulah seorang yang mempunyai pengetahuan yang luas mengenai standard halal dan perkara yang berkaitan dengan pensijilan halal.<sup>172</sup> Ini kerana jawatankuasa ini akan bertindak sebagai penggerak utama dalam urusan-urusan berkaitan halal, secara umumnya dan pelaksanaan HAS, secara khususnya.

Menurut Garis Panduan HAS, Jawatankuasa Halal Dalaman yang ditubuhkan perlulah dianggotai tidak kurang daripada empat orang ahli.<sup>173</sup> Individu yang bertanggungjawab menguruskan urusan-urusan halal perlu dipertanggungjawabkan sebagai penyelar.<sup>174</sup> Selain daripada itu, jawatankuasa halal tersebut juga perlu dianggotai oleh dua orang pekerja Muslim daripada Bahagian Pengurusan dan juga seorang yang terlibat secara langsung dalam urusan pembelian.<sup>175</sup> Ini kerana, pengawalan halal tidak hanya memfokuskan aspek pemprosesan semata-mata, malah turut melibatkan aspek pembelian. Bagi rumah sembelihan, garis panduan menetapkan bahawa penyelia halal perlu dilantik untuk menganggotai jawatankuasa halal yang ditubuhkan. Jawatankuasa Halal Dalaman yang ditubuhkan mempunyai beberapa tugas serta tanggungjawab yang penting yang perlu dilaksanakan dengan baik. Antara tugas-tugas tersebut adalah seperti berikut:

---

<sup>171</sup> Ahmad Sahir Jais, *Halal Assurance System (HAS) For Foodservice Organizations and Food Manufactures*. First Edition (Malaysia: t.p., 2016), 19.

<sup>172</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

<sup>173</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

<sup>174</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

<sup>175</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.



### **i) Membangunkan Polisi dan Terma Rujukan Halal Syarikat<sup>176</sup>**

Membangunkan polisi halal merupakan antara tanggungjawab yang perlu dilakukan oleh Jawatankuasa Halal Dalaman. Polisi halal sesebuah syarikat adalah penting bagi memastikan hala tuju syarikat dalam pengeluaran produk halal seiring dengan pelaksanaan halal dalam pemprosesan harian. Selain itu, jawatankuasa halal yang dilantik juga perlu menyediakan terma rujukan atau *Term of Reference* (TOR) bagi memastikan setiap individu yang dilantik dapat menjalankan tugas dengan baik.<sup>177</sup> Menurut Responden RSA 2 dalam kajian ini, TOR bagi setiap tugas yang dipertanggungjawabkan perlu disediakan dengan lengkap kerana ia akan bertindak sebagai panduan dan pengukur dalam menilai keberkesanan pelaksanaan HAS sewaktu penilaian dilakukan kelak.<sup>178</sup>

### **ii) Membangunkan Manual Sistem Pengurusan Jaminan Halal<sup>179</sup>**

Selain membangunkan polisi dan TOR syarikat, jawatankuasa halal juga perlu membangunkan Manual Sistem Pengurusan Jaminan Halal berpandukan kepada garis panduan yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM. Manual ini merupakan rujukan yang penting dalam pelaksanaan HAS dan perlu didokumenkan.<sup>180</sup> Manual yang dibangunkan ini perlu merangkumi beberapa perkara seperti skop pelaksanaan HAS, senarai produk ataupun perkhidmatan yang terlibat dalam pelaksanaan HAS, analisis terhadap titik kritikal halal, kaedah pengawalan, pelan tindakan pembetulan dan yang terakhir rekod-rekod yang

---

<sup>176</sup> Halal Industry Development Corporation Sdn. Bhd. *HDC Training Module : Halal Assurance Management System, Halal Industry Development Corporation*. Edited by 1st Edition (Petaling Jaya: Halal Industry Development Corporation Sdn. Bhd., 2014), 28.

<sup>177</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 28.

<sup>178</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>179</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 28.

<sup>180</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 8.

berkaitan.<sup>181</sup> Manual HAS ini antara dokumen penting yang akan dijadikan rujukan oleh pihak JAKIM semasa lawatan pengauditan atau pemantauan.<sup>182</sup> Atas sebab itulah, rekod-rekod yang berkaitan perlu dikemaskini dari masa ke masa oleh penyelia yang terlibat.

### **iii) Menjalankan Penilaian<sup>183</sup>**

Setelah membangunkan polisi dan terma rujukan halal, manual HAS serta mengaplikasi pelaksanaan HAS, jawatankuasa yang dilantik juga perlu menilai setiap tugas serta pelaksanaan yang telah dilakukan. Proses penilaian ini dilakukan dengan menjalankan proses audit dalaman. Antara fokus utama penilaian adalah terhadap pengawalan setiap titik kritikal halal yang ditentukan.<sup>184</sup> Rekod yang disediakan oleh individu yang ditugaskan mengawal titik kritikal akan diteliti dengan sebaiknya. Sekiranya terdapat kekurangan dalam aspek pengawalan atau tidak mencapai objektif yang ditetapkan, maka pindaan atau tindakan penambahbaikan perlu dilakukan serta merta.

Garis panduan yang dikeluarkan menyarankan kepada setiap industri agar menjalankan penilaian semula terhadap keberkesanan penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman sekurang-kurangnya setahun sekali.<sup>185</sup> Penilaian semula juga perlu dilakukan sekiranya berlaku pindaan besar dalam organisasi yang dibentuk seperti pertukaran ahli Jawatankuasa Halal Dalaman atau perubahan pada proses, jadual pemantauan dan juga perubahan pada rantai pemprosesan.<sup>186</sup> Penilaian ini penting bagi memastikan

---

<sup>181</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module: Halal Assurance Management System*, 28.

<sup>182</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>183</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module: Halal Assurance Management System*, 28.

<sup>184</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module: Halal Assurance Management System*, 28.

<sup>185</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

<sup>186</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

keberkesanan penubuhan Jawatankuasa Halal Dalamani ini dan juga pelaksanaan pengawalan yang dilakukan.

#### **b) Elemen HAS 2: Penyediaan Program Latihan**

Pelaksanaan HAS tidak hanya tertumpu pada gerak kerja yang dijalankan Jawatankuasa Halal Dalamani sahaja, malah memerlukan penglibatan semua pihak. Semua peringkat perlu memainkan peranan masing-masing dalam pelaksanaan HAS, bermula daripada kakitangan sokongan sehinggalah kepada pihak pengurusan tertinggi. Bagi memastikan semua kakitangan yang terlibat faham dan turut menyumbang dalam keberkesanan pelaksanaan HAS, pihak pengurusan perlu menyediakan latihan yang bersesuaian secara berterusan.

Garis panduan yang dikeluarkan tidak menetapkan jenis latihan yang perlu dianjurkan, namun hanya menetapkan bahawa ia perlu mencukupi dan berterusan.<sup>187</sup> Latihan-latihan yang disediakan bergantung kepada keperluan dan kesesuaian sesebuah industri. Latihan yang dianjurkan juga perlu mempunyai kaitan dengan standard halal di Malaysia dan pensijilan halal. Latihan-latihan ini, selain memberi pendedahan kepada individu terbabit, ia juga mampu meningkatkan produktiviti sesebuah organisasi.<sup>188</sup> Latihan-latihan yang dianjurkan juga disarankan agar diakhiri dengan ujian bagi memastikan semua peserta yang mengikuti latihan tersebut benar-benar faham dan mampu mengaplikasikannya dalam pemprosesan harian.

---

<sup>187</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

<sup>188</sup> Raja Abdul Ghafoor Khan, Furqan Ahmed Khan, and Muhammad Aslam Khan, "Impact of Training and Development on Organizational Performance," *Global Journal of Management and Business Research* 11, no. 7 (2011), 63-69.

### c) Elemen HAS 3: Prosedur Penarikan Balik Produk di Pasaran

Penarikan balik produk merupakan prosedur menyingkir atau mengumpul semula produk ataupun makanan yang telah diedarkan di pasaran, namun didapati mempunyai risiko terhadap kesihatan ataupun keselamatan.<sup>189</sup> Menurut Pruitt dan Peterson, penarikan ini berlaku apabila produk dikenal pasti mempunyai kualiti yang substandard atau mendatangkan kesan bahaya.<sup>190</sup> Penarikan balik produk boleh dibahagikan kepada dua kategori, iaitu risiko tinggi dan juga risiko rendah.<sup>191</sup> Penarikan balik produk daripada kategori risiko tinggi adalah penarikan balik produk yang dikesan mengandungi unsur yang tidak halal sama ada pada produk, pemprosesan atau pada pembungkusan produk. Manakala penarikan balik produk daripada kategori risiko rendah pula adalah penarikan balik produk yang berkaitan dengan aspek *tayyiban*. Misalnya produk dikesan mempunyai kerosakan dari sudut kualiti produk dan ia sama sekali tidak melibatkan aspek halal.

Dalam menjalankan proses ini, satu prosedur perlu dibangunkan oleh pihak syarikat. Pembangunan prosedur ini adalah antara tanggungjawab Jawatankuasa Halal Dalaman. Dalam membangunkan prosedur penarikan balik produk, garis panduan telah menyenaraikan beberapa perkara untuk diberikan perhatian. Perkara pertama, pihak syarikat perlu mengeluarkan notis kepada pihak berwajib serta pengguna atau pelanggan mengenai penarikan balik produk yang dikeluarkan.<sup>192</sup> Notis ini amat penting bagi memastikan semua pihak termasuk pengguna tahu mengenai status produk yang terbabit dan tidak terus menggunakannya.

---

<sup>189</sup> Ahmad Sahir Jais, *Halal Assurance System (HAS) For Foodservice Organizations and Food Manufactures*, 130.

<sup>190</sup> Pruitt & Peter, „Security Price Reactions around Product Recall Announcement,“ *Journal of Financial Research* 9, no. 2 (1986), 113-122.

<sup>191</sup> Ahmad Sahir Jais, *Halal Assurance System (HAS) For Foodservice Organizations and Food Manufactures*, 131.

<sup>192</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*.

Perkara kedua yang perlu dilakukan ialah menguruskan proses penarikan produk yang berada di pasaran serta merta termasuk juga produk yang terjejas yang masih berada dalam simpanan.<sup>193</sup> Penarikan balik produk yang didapati berbahaya dan berisiko daripada terus dibekalkan di pasaran juga dikenali sebagai *product withdrawal*.<sup>194</sup> Proses penarikan balik yang melibatkan produk yang telah sampai ke tangan pengguna adalah sukar dan ia bergantung kepada keupayaan untuk mengesan produk dan pengguna yang telah membelinya.<sup>195</sup> Perkara ketiga pula, pihak syarikat hendaklah memastikan produk yang ditarik balik diletakkan atau disimpan di tempat yang berasingan dan tidak bercampur dengan produk yang tidak terjejas status halalnya. Proses ini penting bagi memastikan tidak berlakunya penyebaran kontaminasi kepada produk lain.

Setelah penarikan dilakukan, pihak syarikat juga perlu sama ada menghapuskan produk yang terjejas ataupun mengambil sebarang tindakan yang bersesuaian dan tindakan tersebut perlu direkodkan.<sup>196</sup> Selain itu, rekod-rekod yang disediakan ini juga perlu disemak oleh Jawatankuasa Halal Dalaman bagi memastikan proses penarikan balik produk di pasaran telah sempurna dijalankan. Proses penarikan balik produk perlu dijalankan sehingga semua produk tidak lagi berada di pasaran. Selain itu, maklumat atau rekod yang dicatat hasil daripada proses penarikan yang dijalankan perlu disimpan dalam fail yang khusus dan dibentangkan kepada pengurusan tertinggi sesebuah industri yang terlibat.<sup>197</sup> Proses-proses ini perlu dijalankan dengan teliti dan perlu disahkan

---

<sup>193</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*.

<sup>194</sup> *The General Product Safety Regulations 2005, Guidance for Businesses, Consumers and Enforcement Authorities* (UK: DTI Publication, August 2005), 11-21.

<sup>195</sup> Zalina Zakaria, "Regulation of Cosmetics: What Has Malaysia Learnt from the European System?," vol. 38, 39-59.

<sup>196</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 8.

<sup>197</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 9.

keberkesannya oleh Jawatankuasa Halal Dalam bagi memastikan keselamatan pengguna tidak terus terjejas.

#### **d) Elemen HAS 4: Pelaksanaan Prinsip-prinsip HAS**

Dalam melaksanakan HAS, terdapat enam prinsip utama yang digariskan di dalam garis panduan yang dikeluarkan. Prinsip tersebut adalah pembangunan serta pengesahan carta alir, penentuan titik kritikal halal, langkah pengawalan, pelan tindakan pembedahan, sistem dokumentasi dan rekod serta penilaian. Setiap prinsip mempunyai peranannya yang tersendiri dalam pelaksanaan HAS seperti yang dijelaskan melalui sub tajuk di bawah:

##### **i) Pembangunan serta Pengesahan Carta Alir**

Prinsip yang pertama yang perlu dipenuhi dalam pelaksanaan HAS adalah penyediaan carta alir.<sup>198</sup> Ia bertindak sebagai medium bagi menggambarkan struktur keseluruhan pemprosesan dengan mudah dan lebih jelas. Carta alir merupakan antara maklumat yang perlu dikemukakan semasa proses permohonan sijil halal. Carta alir ini perlu disediakan bermula daripada titik permulaan pemprosesan sehingga terhasilnya sesuatu produk dan boleh dipasarkan kepada pengguna.<sup>199</sup> Carta alir yang disediakan juga boleh dijadikan panduan untuk memastikan syarikat hanya mengeluarkan atau mengendalikan produk halal sahaja dan mematuhi standard yang ditetapkan sepertimana yang ditekankan dalam MPPHM.<sup>200</sup>

Sebagai salah satu daripada enam elemen utama pelaksanaan HAS, carta alir perlu dibangunkan bagi melengkapkan pelaksanaan elemen-elemen yang seterusnya, seperti

---

<sup>198</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 7.

<sup>199</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 40.

<sup>200</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 16.

penentuan titik kritikal halal. Justeru, di sinilah peranan yang perlu dimainkan oleh Jawatankuasa Halal Dalam. Mereka perlu menentukan serta membangunkan carta alir pemprosesan ini. Carta alir yang disediakan ini boleh dijadikan panduan oleh Jawatankuasa Halal Dalam dalam melihat sebarang ketidakpatuhan yang berlaku semasa pemprosesan.<sup>201</sup> Ia juga boleh dijadikan rujukan dalam mengenal pasti sebarang ancaman yang boleh menjejaskan status halal sesuatu produk yang dihasilkan. Seterusnya, ia boleh bertindak sebagai medium untuk menyediakan kaedah pengawalan bagi memastikan pematuhan terhadap kehendak-kehendak Syarak.<sup>202</sup> Justeru, amatlah penting untuk carta alir ini disediakan dengan baik bagi mengelak keciciran dalam mengenal pastian ancaman halal.

## **ii) Penentuan Titik Kritikal Halal**

Prinsip yang kedua adalah penentuan titik kritikal halal.<sup>203</sup> Penentuan titik kritikal ini boleh dilakukan dengan mengenal pasti sebarang ancaman yang boleh menjejaskan kehalalan produk. Sekiranya titik kritikal tidak dikenal pasti, pengawalan halal secara berfokus sukar dijalankan. Ia juga boleh merumitkan sesebuah syarikat sekiranya berlaku situasi yang tidak dijangka kerana pelan tindakan pembetulan tidak dirancang dengan lebih awal. Langkah-langkah ini untuk mencegah, menyingkir atau mengurangkan kemungkinan ancaman yang boleh berlaku di setiap peringkat dalam pengilangan sesuatu produk.<sup>204</sup> Sebagai contoh titik kritikal *stunner*. Sekiranya ia tidak ditentukan, sudah semestinya pengawalan secara khusus terhadap *stunner* tidak dapat dilakukan. Sekiranya berlaku perkara tidak

---

<sup>201</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 7.

<sup>202</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 7.

<sup>203</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 7.

<sup>204</sup> Lokman Ab. Rahman, "Penilaian Terhadap Pelaksanaan Pensijilan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)" (Tesis kedoktoran, Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, 2012), 183.

dijangka melibatkan *stunner*, pihak syarikat akan menghadapi kesukaran dalam membetulkan keadaan berikutan ketiadaan pelan tindakan pembetulan. Atas asas itulah, titik kritikal perlu dikenal pasti sebaik mungkin.

Ancaman boleh terjadi disebabkan oleh dua sumber. Sumber pertama ialah melalui bahan ramuan atau bekalan yang digunakan dan sumber kedua adalah melalui proses pembuatan sesuatu produk.<sup>205</sup> Justeru, dalam menentukan titik kritikal, kedua-dua sumber ancaman ini perlu diteliti dengan sebaiknya. Dalam menentukan titik kritikal, pihak syarikat dikehendaki mengklasifikasikan ancaman mengikut kebarangkalian ianya berlaku. Ia melibatkan tiga peringkat, iaitu yang pertama pernah berlaku atau berulang-ulang berlaku, yang kedua diketahui akan berlaku atau pernah berlaku dan yang terakhir ialah mustahil untuk berlaku.<sup>206</sup>

Seterusnya, ancaman yang dikenal pasti tersebut perlu dikelaskan mengikut kategorinya tersendiri. Kategori yang pertama adalah ancaman yang melibatkan aspek halal dan kategori kedua melibatkan aspek *tayyiban*.<sup>207</sup> Kedua-dua implikasi ini sama ada aspek halal mahupun *tayyiban* boleh menjelaskan nama baik syarikat sekiranya berlaku. Justeru, ia perlu dipertimbangkan dengan baik dan teliti. Setelah langkah-langkah di atas dilakukan, ancaman yang berisiko rendah boleh diketepikan dan ancaman yang berisiko tinggi perlu disenaraikan untuk dikawal.<sup>208</sup> Daripada langkah-langkah yang dinyatakan,

---

<sup>205</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 44-45.

<sup>206</sup> Department of Standards Malaysia, *Malaysian Standard (MS2400-1:2010) Halalan Toyayiban Assurance Pipeline-Part 1 : Management System Requirements for Transportation of Goods And/or Cargo Chain Services* (Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2010), 29.

<sup>207</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 48.

<sup>208</sup> Department of Standards Malaysia, *Malaysian Standard (MS2400-1:2010) Halalan Toyayiban Assurance Pipeline-Part 3 : Management System Requirements for Retailing* (Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2010), 31-32.



maka akan terhasillah titik kritikal halal dan setiap titik kritikal ini perlu dikawal dengan baik sepertimana yang akan dijelaskan nanti.

### **iii) Langkah Pengawalan**

Prinsip yang ketiga, yang tidak kurang pentingnya dalam pelaksanaan HAS, adalah pelaksanaan kaedah pengawalan.<sup>209</sup> Bagi memastikan pelaksanaan HAS adalah mengikut garis panduan dan mencapai objektif yang ditetapkan, maka langkah pengawalan<sup>210</sup> perlu diambil dan disusun dengan baik. Pengawalan ini perlu dilakukan pada setiap titik kritikal yang telah ditentukan. Pengawalan yang berkesan mampu bertindak sebagai penghalang berlakunya ancaman terhadap produk dan membolehkan tindakan segera diambil terhadap sebarang ancaman yang berlaku.<sup>211</sup> Dalam memastikan pengawalan ini dijalankan dengan bersistematik, Jawatankuasa Halal Dalam perlu menggariskan panduan yang sesuai untuk dilaksanakan di setiap peringkat pengawalan.<sup>212</sup> Kaedah pengawalan khusus tidak ditetapkan oleh JAKIM dan ia yang perlu ditentukan sendiri oleh sesebuah syarikat berdasarkan keperluan masing-masing. Namun, pengawalan yang dilakukan di setiap peringkat dan titik kritikal ini juga perlu diselia dan dipantau keberhasilannya oleh Jawatankuasa Halal Dalam yang dilantik. Perkara ini ada ditekankan dalam Garis Panduan HAS yang dikeluarkan pihak JAKIM.

---

<sup>209</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 7.

<sup>210</sup> Langkah pengawalan merupakan satu pelan tindakan bagi mengawal serta menghapuskan ancaman atau risiko halal di sepanjang rantaian pemprosesan. Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 5.

<sup>211</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 50.

<sup>212</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 7.

Dalam menjalankan pengawalan, terdapat beberapa langkah yang boleh diberikan perhatian. Langkah pertama adalah menetapkan apa yang perlu dikawal terlebih dahulu.<sup>213</sup> Ia merupakan langkah pertama bagi proses pengawalan. Perkara ini boleh menyumbang kepada pengawalan secara berfokus. Dalam pengawalan juga, Jawatankuasa Halal Dalaman atau pihak pengurusan perlu menetapkan siapa yang perlu dipertanggungjawabkan menjalankan pengawalan dan bagaimana langkah pengawalan perlu dilakukan.<sup>214</sup> Individu yang terlibat secara langsung dengan lokasi titik kritikal adalah individu yang paling layak dilibatkan dalam proses pengawalan yang dijalankan. Sekiranya langkah pengawalan dilihat kurang berkesan dan tidak mencapai sasaran yang ditetapkan, maka ia perlu segera dinilai dan ditambah baik. Setiap data yang diperoleh semasa proses pengawalan perlu direkod bagi memudahkan penilaian terhadap keberkesanannya sekiranya diperlukan.

Tempoh dan kekerapan pengawalan juga perlu dititik beratkan dalam pengawalan ini.<sup>215</sup> Setiap pengawalan yang dilakukan mestilah mengikut tempoh-tempoh tertentu seperti pengawalan harian, bulanan mahupun tahunan. Malah ada yang lebih kerap daripada itu seperti pengawalan setiap kali selepas sembelihan melalui pemeriksa halal (*halal checker*). Penentuan tempoh pengawalan ini turut berkait rapat dengan keberhasilan pengawalan yang dijalankan. Jika kekerapan pengawalan adalah tinggi, kebarangkalian untuk berlaku ketidakakuran adalah semakin rendah. Kekerapan yang ditetapkan ini juga akan dinilai dan sekiranya tidak mencukupi, maka ia perlu ditambah baik dengan segera.

---

<sup>213</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 50.

<sup>214</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 50.

<sup>215</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 50.

Walaupun pengawalan telah dilakukan oleh pihak syarikat, namun tidak mustahil ancaman yang dikawal tetap berlaku. Ia mungkin daripada kepincangan sistem yang dibangunkan atau mungkin juga melibatkan kecuaiian pengawalan. Justeru, sekiranya berlaku ketidakakuran atau perkara yang menjejaskan produk, maka tindakan segera perlu diambil oleh pihak syarikat. Tindakan ini perlulah bersesuaian dan memberikan impak yang maksima serta mampu mengawal ketidakakuran daripada terus berlaku sehingga boleh menjejaskan pengguna.

#### **iv) Pelan Tindakan Pembedulan**

Setelah langkah pengawalan diatur, pihak syarikat perlu merancang pelan tindakan pembedulan pula.<sup>216</sup> Tindakan pembedulan merupakan salah satu elemen penting dalam pengurusan kualiti yang perlu dilakukan bagi meningkatkan kualiti serta mengelakkan masalah yang besar daripada berlaku.<sup>217</sup> Langkah atau tindakan pembedulan<sup>218</sup> perlu diambil apabila sesuatu ancaman dikesan semasa proses pengawalan dan pemantauan. Tindakan pembedulan merupakan langkah yang sangat tepat dan penting bagi memperbetulkan keadaan akibat ancaman halal yang telah berlaku. Antara tujuan utama tindakan pembedulan ini adalah untuk memastikan produk yang dipasarkan kekal halal dan *tayyiban* dan tidak menjejaskan pengguna.<sup>219</sup> Bagi memastikan tindakan pembedulan dijalankan dengan baik, Jawatankuasa Halal Dalamam yang dilantik perlu memastikan ianya dijalankan dengan sempurna seperti yang dirancang.<sup>220</sup> Jawatankuasa Halal Dalamam

---

<sup>216</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 7.

<sup>217</sup> Tania L. Motschman and S. Breannan Moore, "Corrective and Preventive Action," *Transfusion Science* 21, no. 2 (1999), 163-178.

<sup>218</sup> Apa-apa tindakan yang perlu diambil rentetan daripada penemuan ketidakpatuhan atau sesuatu di luar kawalan yang dikesan oleh Jawatankuasa Halal Dalamam. Lihat Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 5

<sup>219</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module: Halal Assurance Management System*, 52.

<sup>220</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 7.

juga perlu memastikan tindakan pembedulan dilakukan dengan mengambil kira beberapa perkara, antaranya seperti perlunya bersandarkan kepada keputusan atau rekod hasil pemantauan serta pengawalan. Tindakan pembedulan juga perlu dilakukan dengan menilai atau mencari punca berlakunya ancaman terhadap produk halal yang dihasilkan. Dengan ini, ketidakakuran yang berlaku sebelum ini boleh dielak daripada terus berulang.

Sementara itu, bagi memastikan proses pengaplikasian tindakan pembedulan berjalan dengan lebih sistematik, sistem rekod perlu ditekankan. Setiap dokumen yang berkaitan perlu disimpan di dalam fail rekod yang disediakan dan diselua secara berterusan. Rekod-rekod ini perlu diselua dengan baik bagi memastikan semua maklumat berkaitan dengan ketidakpatuhan atau ancaman yang berlaku mudah untuk dicapai apabila diperlukan. Antara maklumat penting atau rekod yang perlu disimpan adalah seperti yang disenaraikan garis panduan:<sup>221</sup>

- a. Maklumat penilaian terhadap ketidakpatuhan
- b. Maklumat pemerhatian yang menjelaskan tentang kemungkinan berlakunya sesuatu di luar kawalan
- c. Punca-punca berlakunya ketidakpatuhan dalam rantaian pemprosesan
- d. Pelan tindakan pembedulan untuk masa akan datang bagi memastikan ancaman ini tidak lagi berlaku
- e. Dokumen atau rekod berkaitan dengan tindakan pembedulan yang telah diambil atau dijalankan
- f. Penilaian ke atas keberkesanan terhadap tindakan pembedulan yang telah diambil

---

<sup>221</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 7.

## v) Sistem Dokumentasi dan Rekod

Pihak industri juga perlu memastikan sistem dokumentasi<sup>222</sup> dan rekod dilaksanakan dengan baik bagi memudahkan capaian kepada maklumat sekiranya diperlukan.<sup>223</sup> Setiap dokumen yang berkaitan dengan pensijilan halal perlu disimpan dengan baik dan tidak seharusnya dibuang. Ia perlu disimpan sekurang-kurangnya setahun untuk tujuan penilaian audit.<sup>224</sup> Ia juga bertindak sebagai bukti atau medium kebolehesanan sekiranya perkara yang tidak diinginkan berlaku.<sup>225</sup> Semua rekod perlu disimpan dalam fail yang dikhususkan mengikut ciri-ciri dokumen terbabit. Penyediaan fail-fail ini amat penting dan akan memudahkan pihak industri mengemukakannya untuk diakses semasa audit dijalankan oleh pihak JAKIM, JAIN atau MAIN. Ia juga untuk tujuan kebolehesanan sekiranya berlaku perkara yang tidak diinginkan dalam pemprosesan produk dan memerlukan rujukan terhadap rekod-rekod yang disediakan sebelum ini.

Seperti yang dinyatakan di atas, sistem rekod dan dokumentasi yang baik menyumbang kepada kebolehesanan. Kebolehesanan<sup>226</sup> adalah keupayaan untuk mengesan dan membuktikan sesuatu penghasilan produk memenuhi kehendak Syarak bermula dari permulaan proses sehingga produk dihasilkan.<sup>227</sup> Kebolehesanan mampu membantu industri dalam proses penarikan balik produk-produk yang dihasilkan. Ia bertindak sebagai mekanisme pengesanan dalam memberi maklumat sekiranya terdapat

---

<sup>222</sup> Dokumentasi ditarkrifkan sebagai mana-mana rekod yang berkaitan dengan aktiviti serta pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal. Lihat Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 5

<sup>223</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 5.

<sup>224</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 8.

<sup>225</sup> Bearman, David. "Record-Keeping Systems." *Archivaria* 36, no. Autumn (1993), 16-36.

<sup>226</sup> Kemampuan untuk mengakses sejarah, lokasi atau pelaksanaan melalui sistem dokumentasi atau rekod yang baik. Elemen-elemen kebolehcapaian termasuklah produk, proses dan juga keupayaan mengesan pelanggan. Lihat Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*. 5

<sup>227</sup> Zurina Shafii et al., "Halal Traceability Framework for Halal Food Production: Towards the Traceability of Halal and Thoyyiban Applicacion," *World Applied Sciences Journal* 17 (2012), 1-5.

masalah dalam pemprosesan serta pengeluaran. Ia juga berfungsi sebagai medium penghubung antara pengeluar dan pengguna.<sup>228</sup> Kebolehesanan mampu untuk mengelakkan masalah dari terus menular.

Dalam pelaksanaan HAS khususnya, terdapat beberapa fail utama yang perlu disediakan dan direkod dengan baik. Antaranya adalah Manual HAS. Seperti yang dinyatakan sebelum ini, pelaksanaan sistem ini memerlukan sistem dokumentasi yang baik dan manual ini perlu disediakan sebagai rujukan oleh pihak syarikat. Seterusnya pihak syarikat perlu menyediakan satu dokumen berkaitan peranan dan tanggungjawab Jawatankuasa Halal Dalaman dan tugas yang perlu dijalankan oleh individu yang dilantik untuk mengawal setiap titik kritikal. Penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman tanpa tugas yang khusus dan bertulis boleh mencatatkan gerak kerja yang dilakukan. Justeru, bidang tugas mereka perlu sediakan mengikut posisi atau tanggungjawab yang perlu dijalankan. Tambahan pada itu, setiap minit mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalaman<sup>229</sup> perlu dicatat dan disimpan sebagai bukti penglibatan serta peranan yang dimainkan oleh jawatankuasa ini dalam sesebuah industri.

Selain rekod serta dokumen yang dinyatakan di atas, pihak industri juga perlu menyediakan atau menyimpan rekod berkaitan senarai ancaman yang dikenal pasti serta maklumat berkaitan dengan setiap titik kritikal yang ditentukan. Rekod ini boleh digunakan dalam membantu proses pengawalan pada setiap titik kritikal. Pihak industri juga perlu menyediakan maklumat secara berekod berkaitan dengan kaedah pengawalan

---

<sup>228</sup> A. Regattieri, M. Gamberi, and R. Manzini, "Traceability of Food Products: General Framework and Experimental Evidence," *Journal of Food Engineering* 81, no. 2 (2007), 347-356.

<sup>229</sup> Mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalaman merupakan satu mesyuarat yang dianggotai oleh Jawatankuasa Halal Dalaman yang dilantik bagi membincangkan isu-isu yang berkaitan dengan pembangunan, pelaksanaan, penyelenggaraan serta penilaian terhadap pengurusan Sistem Pengurusan Jaminan Halal. Lihat Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 4-5

serta tindakan pembetulan sekiranya berlaku sebarang ketidakakuran. Maklumat ini juga penting bagi memastikan pengawalan serta pembetulan yang dilakukan adalah bersistematik serta mencapai objektif yang ditetapkan.

Rekod yang baik mampu membantu sesebuah industri mengesan serta mengelakkan masalah daripada terus menular. Dokumen dan rekod bukan hanya perlu disediakan oleh bahagian pemprosesan sahaja, malah oleh pelbagai bahagian yang lain yang berkaitan dengan proses pembuatan sesuatu produk. Ia melibatkan bahagian pembelian, penyimpanan, pemprosesan, sistem jaminan dan juga penyelidikan. Setiap bahagian ini mempunyai tanggungjawab tersendiri dalam memastikan kebolehesanan berjalan dengan lancar. Oleh kerana itulah rekod-rekod bahagian masing-masing perlu juga disediakan. Justeru, adalah menjadi tanggungjawab industri dalam menyediakan sistem dokumentasi dan rekod yang baik agar ia mampu membantu melancarkan proses pengeluaran produk halal sesebuah syarikat seterusnya menyumbang kepada keberkesanan sistem kebolehesanan.

#### **vi) Proses Penilaian**

Proses penilaian<sup>230</sup> merupakan prinsip terakhir dalam pelaksanaan HAS. Ia penting bagi menilai tahap keberkesanan pelaksanaan sesuatu tindakan yang telah diambil. Penilaian yang dilakukan perlu menjurus ke arah tujuan pelaksanaan HAS, iaitu untuk mengelak atau menghapuskan ancaman yang boleh menjejaskan kehalalan produk.<sup>231</sup> Penilaian ini mesti dilakukan bersandarkan kepada beberapa perkara antaranya ialah adakah HAS dilaksanakan berlandaskan Syariah. Proses penilaian ini perlu diambil tanggungjawab oleh

---

<sup>230</sup> Proses penilaian merupakan prosedur yang digunakan dalam pemantauan bagi mengenal pasti atau menilai sama ada pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal mengikut kehendak yang digariskan atau memerlukan kepada penambahbaikan atau penyesuaian semula. Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 5.

<sup>231</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module: Halal Assurance Management System*, 53.

jawatankuasa halal yang ditubuhkan dan juga individu tertentu yang dilantik untuk tujuan penilaian.

Terdapat beberapa perkara yang perlu diperhatikan semasa proses penilaian. Antaranya adalah proses pengawalan yang dilakukan.<sup>232</sup> Penilaian ini akan memfokuskan kepada isu bagaimana pengawalan yang dibuat mampu membantu menyekat ancaman halal daripada berlaku. Sekiranya terdapat kekurangan, tindakan pembedahan atau penambahbaikan pelan pengawalan perlu dilakukan dengan segera bagi memastikan kehalalan produk tidak terjejas. Selain itu, penilaian juga perlu dilakukan terhadap pekerja atau individu yang terlibat secara langsung dalam penghasilan produk halal.<sup>233</sup> Jika didapati individu yang dinilai tidak sesuai untuk menjalankan tugas pengawalan yang dipertanggungjawabkan, pertukaran segera perlu dilakukan. Gerak kerja mereka boleh menyumbang kepada kejayaan pelaksanaan sistem ini.

Laporan audit merupakan data atau maklumat penting yang boleh dijadikan rujukan dalam proses penilaian HAS.<sup>234</sup> Laporan audit terhasil sama ada melalui lawatan pemantauan oleh pihak JAKIM atau hasil daripada audit dalaman syarikat. Laporan inilah yang boleh dijadikan panduan semasa proses penilaian. Setiap teguran atau notis ketidakakuran yang dikeluarkan perlu dinilai semula dan perancangan jangka panjang serta pendek perlu diambil bagi memastikan perkara yang sama tidak lagi berlaku pada masa akan datang. Proses penilaian ini sangatlah penting kerana ia merupakan instrumen yang menyumbang kepada perancangan pelan tindakan selanjutnya yang perlu diambil oleh sesebuah syarikat.

---

<sup>232</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

<sup>233</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

<sup>234</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.



## 2.4 KESIMPULAN

Permintaan yang tinggi mendorong pengeluar mencari alternatif baru dalam memenuhi permintaan pengguna. Kaedah sembelihan hari ini telah berevolusi seiring dengan perkembangan zaman. Kaedah tradisional sudah tidak menjadi pilihan utama ekoran kemunculan beberapa kaedah moden yang mampu menjimatkan masa dan memenuhi keperluan permintaan yang tinggi. Walaupun begitu, penggunaan kaedah ini perlu melalui pengawalan yang baik. Ia penting bagi menjamin kehalalan produk sembelihan yang dikeluarkan. Walau apapun yang digunakan, ia perlu memenuhi kehendak Syarak dan mematuhi Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia. Penggunaan kaedah sama ada tradisional mahupun moden tidak terlepas dari mematuhi setiap rukun sembelihan. Kegagalan memenuhi rukun sembelihan yang ditetapkan menyebabkan sembelihan menjadi tidak halal.

Mutakhir ini, pengusaha mula menjadikan sijil halal sebagai pilihan. Logo halal menjadi pengaruh utama yang mampu meningkatkan hasil jualan. Pun begitu, pihak industri tidak boleh mengabaikan proses pengawalan halal setelah mendapat sijil halal. Ketetapan yang dipenuhi semasa membuat permohonan sijil halal perlu dipatuhi selepas memperolehi sijil halal. JAKIM bertanggungjawab untuk memastikan kesinambungan pematuhan halal ini. Di samping pihak JAKIM, terdapat juga beberapa agensi lain yang turut terlibat menjalankan pengawalan terhadap premis sembelihan mengikut bidang kuasa masing-masing. Dalam menjalankan pemantauan serta penguatkuasaan, JAKIM telah memperkenalkan satu sistem untuk dilaksanakan oleh pihak industri, iaitu Sistem Pengurusan Jaminan Halal. Ia bertindak sebagai medium pengawalan dalaman bagi sesebuah syarikat. Sistem ini juga membantu pihak JAKIM dalam aspek pematuhan halal. Bagi melaksanakan sistem ini, JAKIM telah mengeluarkan satu garis panduan yang

dikenali sebagai *Guidelines For Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification*. Berdasarkan kepada garis panduan yang dikeluarkan, terdapat beberapa elemen yang perlu dipenuhi, antaranya mewujudkan Jawatankuasa Halal Dalaman, menyediakan program latihan dan seterusnya melaksanakan enam prinsip HAS. Pelaksanaan prinsip-prinsip HAS ini menjadi fokus utama dalam kajian yang dijalankan, di samping penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman dan penyediaan program latihan. Pelaksanaan elemen-elemen ini akan dijelaskan secara terperinci dalam bab berikutnya iaitu Bab 3.

Universiti Malaysia

## **BAB 3: ANALISIS PELAKSANAAN SISTEM PENGURUSAN JAMINAN HALAL DALAM PENSIJILAN HALAL RUMAH SEMBELIHAN**

### **3.0 PENDAHULUAN**

Dalam bab terdahulu, telah dibincangkan mengenai skim pensijilan halal rumah sembelihan dan pelaksanaannya di Malaysia. Turut dibincangkan dalam bab terdahulu berhubung HAS dan peruntukan yang terkandung dalam garis panduan yang dikeluarkan. Selanjutnya dalam bab ini, analisis berkenaan pelaksanaan HAS di rumah sembelihan terpilih akan dilakukan. Analisis yang dijalankan ini bagi menilai pelaksanaan HAS oleh industri sembelihan berpandukan garis panduan yang dikeluarkan. Ia akan dibahagikan kepada tiga bahagian utama, iaitu yang pertama adalah berhubung penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman. Bahagian yang kedua pula berhubung penyediaan program latihan di peringkat industri, dan bahagian ketiga adalah berhubung pelaksanaan prinsip-prinsip HAS.

Ketiga-tiga bahagian ini akan membincangkan secara terperinci tentang tiga elemen utama yang digariskan dalam garis panduan HAS. Dalam membincangkan mengenai pelaksanaan prinsip-prinsip HAS pula, ia akan melibatkan enam prinsip utama. Prinsip tersebut adalah pembangunan carta alir, penentuan titik kritikal halal, kaedah pengawalan, pelan tindakan pembetulan, pengurusan dokumentasi dan rekod dan prinsip yang terakhir adalah penilaian. Keenam-enam prinsip HAS ini akan diperincikan satu persatu dari sudut pelaksanaannya oleh pihak industri. Setiap aspek sama ada persamaan atau perbezaan dalam pelaksanaan HAS di keempat-empat syarikat yang terlibat akan diutarakan juga dalam bab ini.

### **3.1 INDUSTRI SEMBELIHAN DAN TANGGUNGJAWABNYA DALAM PELAKSANAAN HAS**

Bagi menganalisis pelaksanaan HAS dalam industri sembelihan halal serta pemakaian mereka terhadap garis paduan yang dikeluarkan, kajian telah dijalankan ke atas empat buah syarikat. Syarikat-syarikat ini dipilih berdasarkan dua kategori pensijilan yang diwajibkan melaksanakan HAS dalam skim rumah sembelihan, iaitu kategori besar dan kategori sederhana. Empat buah syarikat yang dipilih ini merupakan pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia yang mana tiga daripadanya sudah lebih daripada sepuluh tahun disahkan halal dan yang satu lagi baru sahaja memegang sijil halal beberapa tahun kebelakangan ini. Penerangan secara terperinci mengenai keempat-empat syarikat yang dipilih akan dilakukan di bawah melalui sub tajuk 3.3.1 iaitu latar belakang industri sembelihan.

#### **3.1.1 Latar Belakang Industri Sembelihan**

Empat buah syarikat sembelihan yang telah dipilih seperti dinyatakan di atas tersebut adalah Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd., Syarikat Lay Hong Corporation Sdn. Bhd., Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd. Dan Syarikat HFS Food Solution Sdn Bhd. Dua syarikat iaitu Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn Bhd dan Syarikat Lay Hong Corporation mewakili syarikat kategori besar manakala Syarikat Jimat Jaya Sdn Bhd dan Syarikat HFS Food Solution Sdn Bhd merupakan syarikat kategori sederhana. Keempat-empat syarikat ini merupakan antara pembekal utama bekalan ayam di sekitar Lembah Klang yang telah diberikan Sijil Pengesahan Halal Malaysia oleh pihak JAKIM.

**a) Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.<sup>1</sup>**

Rumah sembelihan pertama yang dikaji adalah rumah sembelihan milik Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn Bhd yang merupakan anak syarikat kepada QSR Brands (M) Holdings Berhad. Syarikat ini mula beroperasi pada tahun 1989. Rumah sembelihan ini terletak di Klang, Selangor. Dengan berstatus syarikat besar, rumah sembelihan ini mampu mengeluarkan sehingga 80,000 ekor ayam sembelihan dalam sehari. Seramai 16 orang penyembelih yang diberikan tauliah oleh Jabatan Agama Islam Selangor telah dilantik untuk menjadi penyembelih di rumah sembelihan ini. Penyembelihan dilakukan oleh lima orang penyembelih bagi setiap sesi dan ia dilakukan secara bergilir-gilir mengikut jadual yang ditetapkan. Rumah sembelihan Syarikat Ayamas merupakan pemegang sijil halal sejak tahun 2004.

**b) Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.<sup>2</sup>**

Rumah sembelihan kedua yang dikaji adalah rumah sembelihan milik Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn Bhd yang terletak di Tanjung Karang Selangor. Rumah sembelihan ini mula beroperasi pada tahun 2004 dan merupakan rumah sembelihan yang berstatus besar. Ia mampu mengeluarkan hasil sembelihan sehingga mencecah 40,000 ekor sehari. Bagi memastikan proses sembelihan berjalan lancar, pihak syarikat ini telah melantik seramai sembilan orang penyembelih. Penyembelihan dilakukan oleh empat orang penyembelih bagi setiap sesi dan ia dilakukan secara bergilir-gilir mengikut jadual yang ditetapkan. Syarikat Lay Hong Food berjaya mendapatkan sijil halal buat kali pertama pada tahun 2005 daripada Jabatan Agama Islam Selangor (JAIS) di bawah kategori rumah

---

<sup>1</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>2</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

sembelihan. Rumah sembelihan ini memegang sijil halal sehingga kini dan diuruskan oleh pihak JAKIM.

**c) Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.<sup>3</sup>**

Rumah sembelihan ketiga yang dikaji adalah rumah sembelihan milik Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd. Rumah sembelihan ini terletak di Segambut, Kuala Lumpur. Rumah sembelihan ini adalah salah satu rumah sembelihan di bawah Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd. Manakala rumah sembelihan lagi satu terletak di Kedah. Rumah sembelihan ini berstatus sederhana dan ia adalah lebih kecil berbanding rumah sembelihan di Kedah. Rumah sembelihan ini mula beroperasi pada tahun 1985 dan mampu memproses sebanyak 2,000 hingga 3,000 ekor ayam sehari. Seramai tiga orang penyembelih telah dilantik oleh syarikat ini. Penyembelihan dilakukan oleh seorang penyembelih bagi setiap sesi dan ia dilakukan secara bergilir-gilir mengikut jadual yang ditetapkan.

**d) Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.<sup>4</sup>**

Rumah sembelihan yang keempat yang dikaji adalah rumah sembelihan milik Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd. Rumah sembelihan ini mula beroperasi pada tahun 2013 dan ia terletak di Semenyih, Selangor. Walau bagaimanapun, berbeza dengan syarikat sembelihan yang lain, pejabat pengurusan syarikat ini terletak berasingan iaitu di Pajam, Negeri Sembilan. Rumah sembelihan ini juga berstatus sederhana. Ia mampu mengeluarkan hasil sembelihan ayam sehingga mencecah 3,600 ekor sehari. Bagi memastikan proses sembelihan berjalan lancar, pihak syarikat ini juga telah melantik seramai empat orang penyembelih. Penyembelihan dilakukan oleh dua orang penyembelih

---

<sup>3</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>4</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.) dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

bagi setiap sesi dan ia juga dilakukan secara bergilir-gilir mengikut jadual yang ditetapkan. Rumah sembelihan ini telah memegang sijil halal sejak tahun 2014 sehingga kini.

Bagi memudahkan proses penerangan mengenai pelaksanaan HAS oleh syarikat-syarikat di atas, penetapan ringkasan kepada nama-nama syarikat tersebut telah dibuat. Bagi Syarikat Ayamas Food Corporation, ia selepas ini akan dikenali sebagai RSA 1 dan Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd. pula akan dikenali sebagai RSA 2. Seterusnya Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd akan dikenali sebagai RSA 3 dan yang terakhir Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd, pula akan dikenali sebagai RSA 4. Ringkasan-ringkasan nama ini akan digunakan bagi menggantikan nama syarikat-syarikat yang dinyatakan di atas dalam penulisan kajian ini.

### **3.1.2 Elemen HAS Pertama: Penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman**

Penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman merupakan salah satu elemen dalam pelaksanaan HAS. Penubuhan jawatankuasa ini bukan sahaja bagi memenuhi keperluan pelaksanaan HAS, malah ia merupakan salah satu keperluan yang perlu dilaksanakan bagi permohonan sijil halal kategori sederhana dan multinasional atau besar dalam pensijilan halal.<sup>5</sup> Pemantauan serta penilaian pelaksanaan HAS merupakan salah satu tanggungjawab yang perlu dipikul oleh Jawatankuasa Halal Dalaman yang dilantik.<sup>6</sup>

Bagi meneliti penubuhan serta keberkesanaan jawatankuasa yang ditubuhkan, temu bual telah dijalankan bersama wakil premis sembelihan yang terpilih. Melalui temu bual yang dijalankan, keempat-empat syarikat telah menubuhkan Jawatankuasa Halal Dalaman masing-masing. Tidak dinafikan terdapat beberapa perbezaan dalam penubuhan

---

<sup>5</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40.

<sup>6</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

jawatankuasa halal tersebut terutama dari sudut strukturnya, namun ia masih memenuhi kehendak garis panduan yang dikeluarkan. Syarat keanggotaan jawatankuasa yang ditubuhkan juga memenuhi garis panduan yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM.<sup>7</sup> Penjelasan secara terperinci akan dilakukan mengikut rumah sembelihan yang dinyatakan di bawah.

#### **a) Rumah Sembelihan Ayam 1 (RSA 1)**

RSA 1 telah menubuhkan Jawatankuasa Halal Dalamannya sejak bermulanya arahan penubuhannya kepada pemegang sijil halal. RSA 1 mengambil inisiatif yang lebih dengan menubuhkan satu struktur lain yang dikenali sebagai Majlis Penasihat Syariah. Jawatankuasa Halal Dalamannya dan Majlis Penasihat Syariah mempunyai tugas yang berbeza. Jawatankuasa Halal Dalamannya bertindak sebagai sebuah organisasi yang bertanggungjawab dalam urusan pengawalan halal dalamannya Ayamas Food Corporation Sdn Bhd manakala Majlis Penasihat Syariah pula bertindak sebagai penasihat kepada setiap keputusan yang berkaitan dengan halal dan menyentuh aspek Syariah bagi semua anak syarikat QSR Brands (M) Holdings Berhad. Bagi mengepalai Jawatankuasa Halal Dalamannya Syarikat, RSA 1 telah melantik Pengurus Besar Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn Bhd sebagai pengerusi dan timbalan pengerusi pula disandang oleh timbalan pengurus besar syarikat. Manakala Pengurus Besar Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal merangkap setiausaha Majlis Penasihat Syariah pula dilantik sebagai penasihat kepada Jawatankuasa Halal Dalamannya RSA 1 yang ditubuhkan.

Dari sudut keanggotaannya pula, Jawatankuasa Halal Dalamannya ini dianggotai oleh wakil daripada kedua-dua bahagian, iaitu bahagian pengurusan dan juga bahagian

---

<sup>7</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.



pemprosesan.<sup>8</sup> Antara ahli yang terlibat adalah dari Unit Penyimpanan Bahan Kering, Pemprosesan Utama, Sumber Manusia, Pengagihan dan Gudang, Pemprosesan Lanjutan, Kajian dan Pembangunan (R&D), Pengawalan dan Penentuan Kualiti, Bahagian Pembelian dan wakil penyembelih.<sup>9</sup> Manakala Majlis Penasihat Syariah pula dianggotai oleh pakar-pakar Syariah serta ilmuan agama dari luar yang dilantik khas.<sup>10</sup> Dalam sudut keanggotaannya pula, ia tidak dinyatakan secara khusus semasa temu bual dijalankan bagi menjaga kerahsiaan syarikat dan ahli jawatankuasa yang terlibat. Jadual di bawah merupakan ringkasan carta organisasi Jawatankuasa Halal Dalaman Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn Bhd:

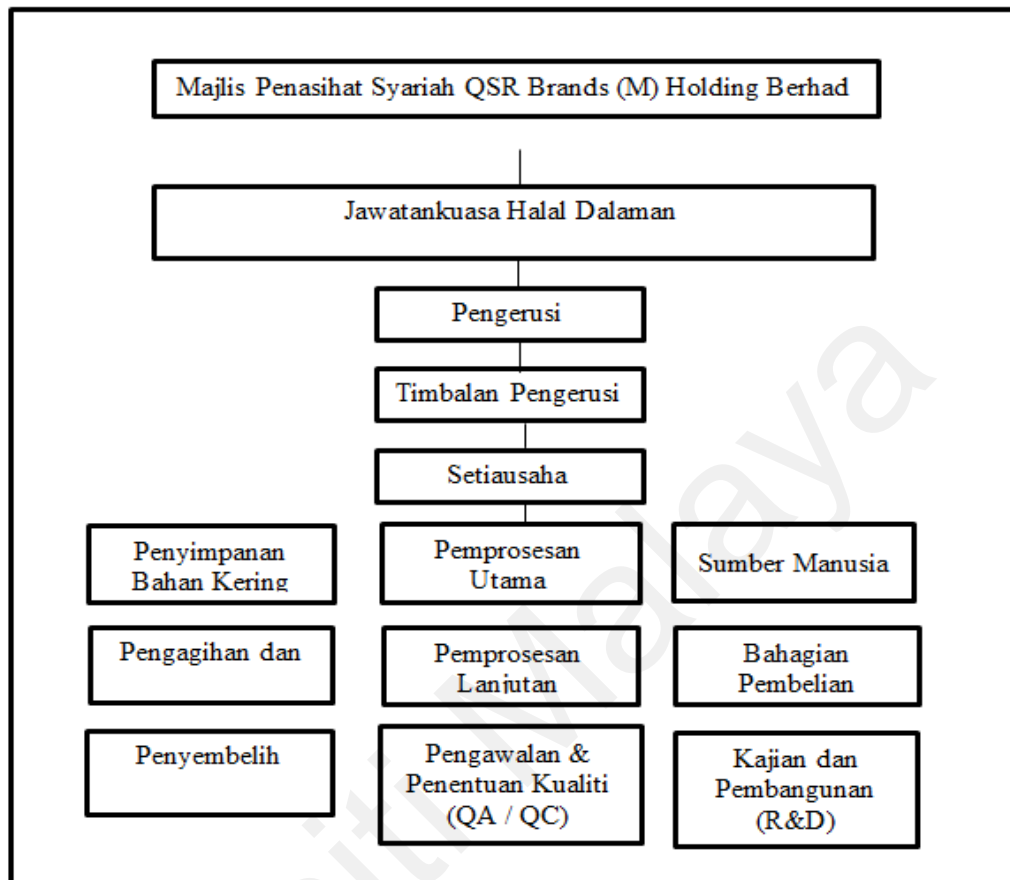
---

<sup>8</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>9</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>10</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

Carta 3.1: Carta Organisasi Jawatankuasa Halal Dalaman RSA 1



Sumber: Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.

Mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalaman RSA 1 diadakan secara berkala dan ia diadakan setiap tiga bulan sekali. Mesyuarat yang diadakan ini akan membincangkan mengenai hal ehwal halal syarikat. Sekiranya terdapat isu atau perkara yang melibatkan Syariah, isu atau perkara tersebut akan dibawa ke Mesyuarat Majlis Penasihat Syariah. Majlis Penasihat Syariah yang ditubuhkan akan bermesyuarat paling kurang setahun sekali. Namun, sekiranya terdapat isu yang perlu diputuskan segera, maka mesyuarat tersebut akan diadakan secepat mungkin.<sup>11</sup>

<sup>11</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

## **b) Rumah Sembelihan Ayam 2 (RSA 2)**

RSA 2 merupakan syarikat kedua yang juga dari kategori besar. Melalui temu bual yang dijalankan, didapati syarikat ini juga telah menubuhkan Jawatankuasa Halal Dalaman yang dibahagikan kepada dua struktur. Struktur pertama dikenali sebagai Jawatankuasa Kerja Halal (*Halal Working Committee*) dan struktur kedua dikenali sebagai Jawatankuasa Pemandu Halal (*Halal Steering Committee*). Kedua-dua jawatankuasa ini mempunyai bidang tugas tersendiri dan saling berkait antara satu sama lain.

Jawatankuasa Kerja Halal terdiri daripada wakil setiap jabatan yang terdapat dalam kilang sembelihan. Antara ahlinya adalah eksekutif halal, pengurus kilang, pengurus produksi, pengurus jualan, eksekutif R&D, wakil bahagian pembelian dan juga wakil bahagian jaminan halal. Jawatankuasa Kerja Halal ini akan bermesyuarat setiap tiga bulan. Isu-isu halal yang berkaitan dengan syarikat ini akan dibincangkan dalam mesyuarat yang diadakan ini. Minit mesyuarat akan dicatat setiap kali mesyuarat diadakan. Setelah disahkan, ia akan diletakkan di dalam Fail Halal sebagai bukti pelaksanaannya.

Jawatankuasa Pemandu Halal adalah struktur organisasi yang kedua yang ditubuhkan dalam syarikat ini dan turut bertanggungjawab berkaitan urusan halal. Jawatankuasa ini bertanggungjawab sebagai pemantau serta penasihat berhubung isu-isu halal syarikat. Jawatankuasa ini juga bertanggungjawab terhadap sebarang perubahan pada pelaksanaan berkaitan dengan polisi halal, carta organisasi dan termasuklah perkara-perkara berkaitan dengan pelaksanaan HAS.<sup>12</sup>

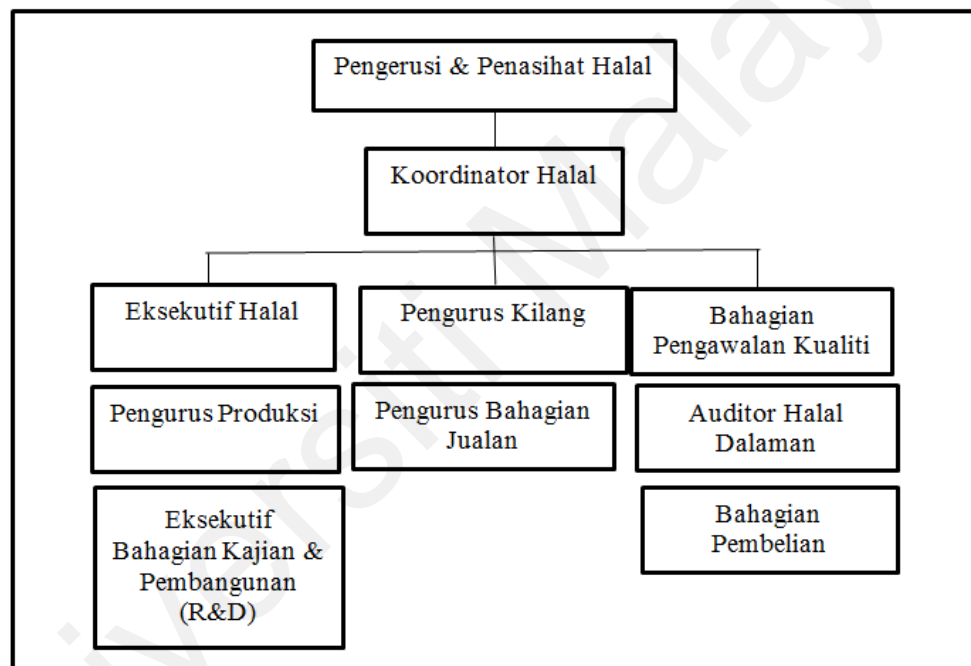
Jawatankuasa Pemandu Halal ini dianggotai oleh pengarah-pengarah jabatan yang terdapat dalam syarikat ini. Koordinator Halal yang juga merupakan pengerusi

---

<sup>12</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

Jawatankuasa Kerja Halal turut menganggotai jawatankuasa pemandu ini dan turut dilantik sebagai setiausaha. Jawatankuasa ini akan bermesyuarat sekali setahun.<sup>13</sup> Setiap isu halal yang timbul dan dibincangkan dalam Mesyuarat Jawatankuasa Kerja Halal akan dibawa ke dalam mesyuarat jawatankuasa pemandu untuk diputuskan. Jadual di bawah menunjukkan carta organisasi Jawatankuasa Halal Dalam Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.

Carta 3.2: Carta Organisasi Jawatankuasa Halal Dalam RSA 2



Sumber: Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.

### c) Rumah Sembelihan Ayam 3 (RSA 3)

Syarikat RSA 3 pula merupakan anak syarikat CAB Cakaran Sdn. Bhd. Dalam sudut pelaksanaan Jawatankuasa Halal Dalaman, RSA 3 mempunyai Jawatankuasa Halal Dalaman tersendiri yang menyelia pengurusan halal dalaman di premis RSA 3. Jawatankuasa Halal Dalaman RSA 3 dipengerusikan oleh eksekutif halal dan dianggotai

<sup>13</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

oleh beberapa orang daripada bahagian pengurusan dan pemprosesan termasuklah penyembelih.<sup>14</sup> Setiap aktiviti yang dilaksanakan di RSA 3 akan dilaporkan dalam Mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalaman CAB Cakaran Sdn. Bhd.<sup>15</sup> Jawatankuasa Halal Dalaman di peringkat CAB Cakaran Sdn. Bhd. merupakan jawatankuasa halal induk. Jawatankuasa ini dianggotai oleh wakil daripada anak-anak syarikat CAB Cakaran dan bertindak sebagai penasihat kepada aktiviti Jawatankuasa Halal Dalaman anak-anak syarikat yang lain. Isu halal yang telah dibincangkan dalam jawatankuasa halal RSA 3 dan juga anak-anak syarikat lain akan dibawa ke dalam Jawatankuasa Halal CAB Cakaran untuk mendapat pandangan pihak yang berkaitan.<sup>16</sup>

Jawatankuasa Halal Dalaman CAB Cakaran diketuai oleh seorang pengerusi dan dibantu oleh timbalan pengerusi serta setiausaha. Ia turut dianggotai oleh seorang penasihat Syariah yang bertanggungjawab menasihati urusan yang berkaitan dengan Syariah. Selain itu, ia juga dianggotai oleh Penasihat Perhubungan Awam dan empat lagi ahli jawatankuasa kecil (*sub-committee*) yang mewakili cawangan masing-masing termasuklah wakil daripada RSA 3.<sup>17</sup> Kewujudan jawatankuasa induk dan di peringkat premis adalah satu alternatif pengawalan yang baik. Dari sudut kekerapan mesyuarat pula, Jawatankuasa Halal Dalaman RSA 3 akan bermesyuarat sebulan sekali manakala mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalaman CAB Cakaran diadakan tiga bulan sekali.<sup>18</sup> Sepertimana yang dilaksanakan RSA 1 dan RSA 2, RSA 3 turut membincangkan isu halal dalam

---

<sup>14</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>15</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

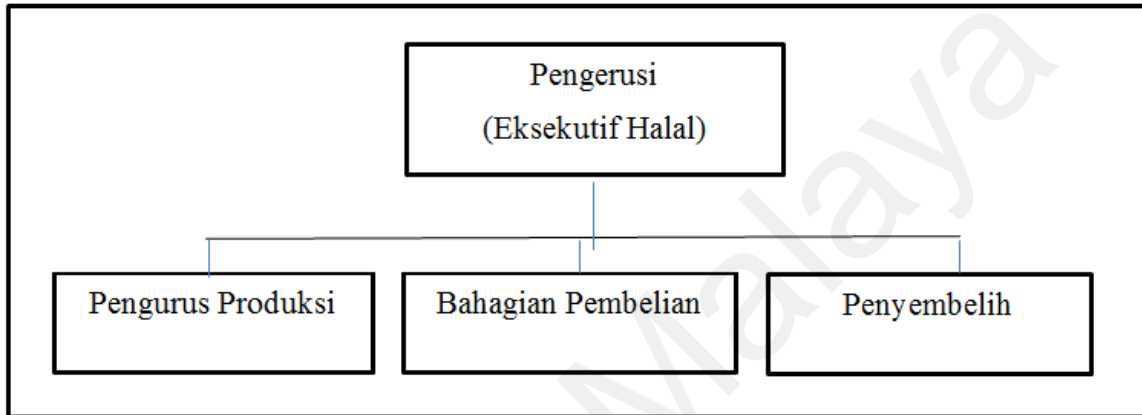
<sup>16</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>17</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>18</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

Mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalaman. Sekiranya terdapat isu yang memerlukan perhatian serta keputusan dasar, maka ia akan dibawa masuk dan akan dibincangkan dalam Mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalaman CAB Cakaran Sdn Bhd. Berikut merupakan carta organisasi Jawatankuasa Halal Dalaman Syarikat Jimat Jaya Sdn Bhd.

Carta 3.3: Carta Organisasi Jawatankuasa Halal Dalaman RSA 3



Sumber: Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.

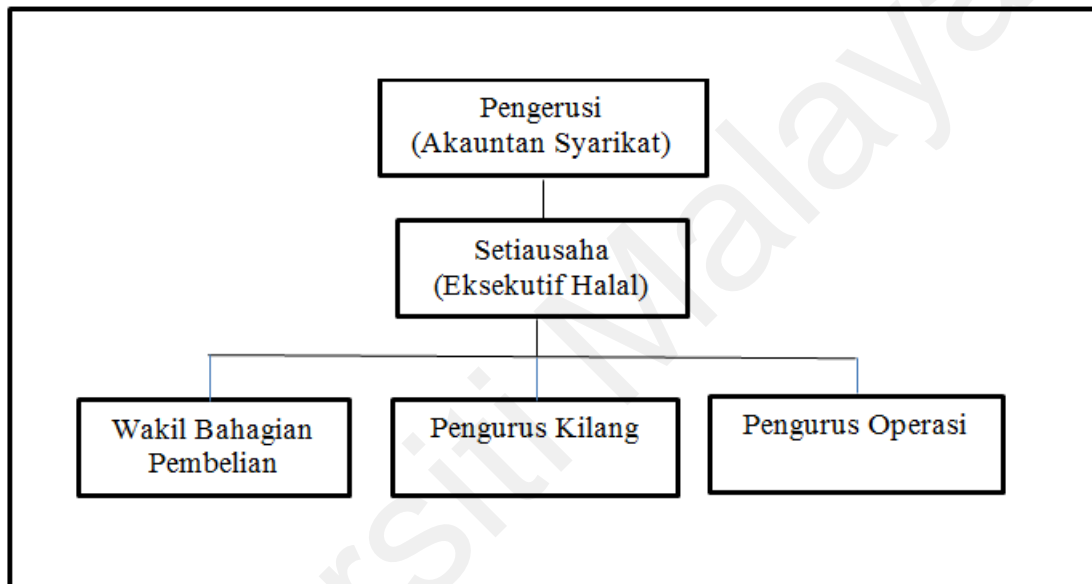
#### **d) Rumah Sembelihan Ayam 4 (RSA 4)**

RSA 4 tidak terkecuali dalam menubuhkan jawatankuasa halal. Jawatankuasa halal syarikat ini dianggotai oleh anggota oleh beberapa individu antaranya pengurus kilang, pengurus operasi, wakil bahagian pembelian dan eksekutif halal.<sup>19</sup> Jawatankuasa Halal Dalaman syarikat ini diketuai oleh Akauntan syarikat. Eksekutif halal pula bertindak sebagai setiausaha. Sepertimana yang dijelaskan, premis sembelihan dan pejabat pentadbiran syarikat ini terpisah jauh antara satu sama lain. Premis sembelihan terletak di Kajang, manakala pejabat pentadbiran terletak di Pajam. Walaupun begitu, ia tidak menjejaskan proses pengawalan halal kerana sebarang isu berkaitan sembelihan akan segera dilaporkan oleh Pegawai Penentuan Kualiti (QA) yang bertugas di premis sembelihan kepada pihak pengurusan, terutamanya eksekutif halal. Isu tersebut

<sup>19</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

kemudiannya akan dibawa oleh penyelia halal atau eksekutif halal ke dalam Mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalamannya yang diadakan. Bagi RSA 4, Mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalamannya diadakan sekali sebulan.<sup>20</sup> Di samping itu, isu-isu halal juga akan dibawa masuk ke dalam mesyuarat pengurusan mingguan syarikat untuk dibincangkan. Berikut disertakan carta organisasi Jawatankuasa Halal Dalamannya Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.

Carta 3.4: Carta Organisasi Jawatankuasa Halal Dalamannya RSA 4



Sumber: Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.

Sebagai kesimpulan, setelah diteliti keseluruhan pelaksanaan Jawatankuasa Halal Dalamannya keempat-empat syarikat di atas, kajian ini mendapati bahawa kesemua syarikat, sama ada syarikat kategori sederhana mahupun besar telah menubuhkan Jawatankuasa Halal Dalamannya syarikat. Penubuhannya menepati ketetapan garis panduan yang dikeluarkan, iaitu minimum seramai empat orang ahli.<sup>21</sup> Pihak syarikat juga melantik individu yang mahir serta berpengetahuan luas dalam pensijilan halal sebagai ahli Jawatankuasa Halal Dalamannya. Ahli-ahli juga diberikan pendedahan dengan latihan yang

<sup>20</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>21</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

bersesuaian dan ia akan dijelaskan kemudian di bawah sub tajuk 3.1.3. Kajian ini juga mendapati bahawa keberkesanan pelaksanaan HAS mempunyai perkaitan dengan keberkesanan penubuhan jawatankuasa halal ini. Sekiranya jawatankuasa halal yang dilantik tidak menjalankan tugas seperti yang ditetapkan, proses pengeluaran produk halal boleh terjejas dan objektif pelaksanaan HAS tidak mampu dicapai.

Jawatankuasa yang dilantik juga telah menjalankan tanggungjawab sepertimana yang digariskan garis panduan. Perkara ini disahkan dengan adanya polisi halal serta terma dan rujukan bagi setiap syarikat. Selain itu, kajian ini juga mendapati manual HAS disediakan dengan sempurna oleh pihak jawatankuasa halal dan ia disemak semasa lawatan dijalankan. Pihak syarikat juga menjalankan penilaian terhadap pelaksanaan HAS melalui jawatankuasa halal yang dilantik. Ketiga-tiga perkara ini adalah tugas utama di samping tugas-tugas lain yang digariskan dalam Garis Panduan HAS.

Melalui penelitian juga, kajian mendapati bahawa terdapat beberapa perbezaan dalam penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman ini. Perbezaan tersebut melibatkan beberapa perkara antaranya seperti penubuhan penasihat atau pemantau kepada Jawatankuasa Halal Dalaman iaitu Majlis Penasihat Syariah oleh RSA 1, penubuhan Jawatankuasa Pemandu Halal (Halal Steering Committee) oleh RSA 2 dan juga penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman Induk oleh RSA 3. Selain itu, perbezaan juga terdapat pada kekerapan mesyuarat yang diadakan. RSA 1 dan 2 mengadakan mesyuarat setiap tiga bulan sekali, manakala RSA 3 dan 4 setiap sebulan sekali. Perbezaan seterusnya juga dilihat pada keanggotaan Jawatankuasa Halal Dalaman yang ditubuhkan. Namun, bilangan keanggotaan serta siapa ahli yang perlu dilantik tidak ditetapkan secara jelas dalam Garis Panduan. Maka, ada syarikat yang melantik ramai ahli jawatankuasa seperti RSA 1 dan RSA 2 dan selebihnya hanya memenuhi syarat minimum, iaitu seramai empat orang. Ada



yang melibatkan semua bahagian pengurusan dan ada juga yang memilih bahagian-bahagian tertentu sahaja. Kepelbagaian dalam penubuhan Jawatankuasa Halal Dalamani ini diterima oleh pihak JAKIM selagi ia memenuhi kehendak minimum garis panduan yang dikeluarkan.<sup>22</sup>

Garis panduan yang dikeluarkan hanya menggariskan beberapa perkara secara ringkas termasuklah cadangan beberapa individu yang perlu dilibatkan sebagai ahli. Selebihnya terserah kepada pihak syarikat yang menentukannya mengikut kesesuaian masing-masing. Hal ini menyumbang kepada mewujudkan perbezaan dalam penubuhan Jawatankuasa Halal Dalamani ini. Walaupun terdapat perbezaan pada struktur organisasi, namun penelitian yang dilakukan mendapati Jawatankuasa Halal Dalamani yang ditubuhkan telah menjalankan tanggungjawabnya dengan baik. Rekod berkaitan aktiviti pengawalan serta minit mesyuarat yang disediakan menunjukkan bahawa tanggungjawab tersebut telah dipikul oleh jawatankuasa halal yang dilantik syarikat. Penubuhan Jawatankuasa Halal Dalamani keempat-empat syarikat ini telah menepati kehendak garis panduan yang dikeluarkan dalam aspek yang berkaitan.

### **3.1.3 Elemen HAS Kedua: Penyediaan Program Latihan**

Latihan adalah satu proses yang perlu dilalui oleh setiap manusia bagi meningkatkan kemahiran dan mampu menyumbang kepada pembangunan potensi individu.<sup>23</sup> Sumbangan yang bakal diberikan bukan sahaja untuk masa kini tetapi juga untuk masa akan datang.<sup>24</sup> Latihan berhubung aspek halal dan perkara-perkara berkaitan adalah sangat penting sebagai panduan kepada semua pekerja dalam menjalankan pemprosesan produk halal. Ia juga penting bagi memastikan setiap pekerja peka terhadap perkara-perkara yang dilakukan

---

<sup>22</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>23</sup> Faizah Yunus, "Latihan dan Pembangunan," *Malaysian Journal of Social Administration* 1 (2002), 79-91.

<sup>24</sup> Faizah Yunus, "Latihan dan Pembangunan," 79-91.

agar ia tidak menjejaskan pensijilan halal termasuklah pelaksanaan HAS. Setiap syarikat yang dikaji menjalankan latihan mereka sendiri berdasarkan keperluan masing-masing dan latihan-latihan tersebut seperti butiran yang akan dijelaskan di bawah.

#### **a) Rumah Sembelihan Ayam 1 (RSA 1)**

Dalam menyediakan program latihan, RSA 1 telah menjadualkan latihan-latihan untuk dijalankan setiap tahun. Latihan-latihan ini ada di antaranya adalah latihan wajib yang dilaksanakan setiap tahun. Latihan wajib yang disenaraikan dan dilaksanakan secara tahunan adalah seperti Latihan Kesedaran Halal & Kualiti, Kursus Pengendalian Makanan, Keselamatan Makanan, Kebersihan dan Sanitasi, Kursus GMP, serta Kursus HACCP.<sup>25</sup> Latihan-latihan ini merupakan latihan wajib yang perlu dilalui setiap pekerja yang terlibat dalam kawasan pemprosesan. Latihan ini dijalankan secara dalaman dan menggunakan tenaga pengajar dalaman yang antaranya adalah eksekutif halal dan juga pegawai kawalan kualiti syarikat.<sup>26</sup>

Terdapat juga kursus atau latihan yang dijalankan secara khusus kepada pekerja tertentu seperti Kursus Sembelihan yang dikhususkan kepada penyembelih yang biasanya dianjurkan enam bulan sekali.<sup>27</sup> Tambahan pada itu, pihak RSA 1 juga turut menyediakan pelan latihan kepada pegawai tertentu bagi mewujudkan pegawai terlatih yang mampu menyediakan latihan kepada pekerja lain.<sup>28</sup> Latihan sebegini kebiasaannya melibatkan eksekutif halal yang bertanggungjawab menyampaikan maklumat berkaitan halal kepada cawangan-cawangan di bawah seliaannya. Selain kursus atau latihan yang dinyatakan di

---

<sup>25</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>26</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>27</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>28</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

atas, pihak syarikat juga menjalankan latihan lain yang bersesuaian mengikut keperluan dari masa ke masa.

#### **b) Rumah Sembelihan 2 (RSA 2)**

RSA 2 pula membahagikan pelaksanaan latihan kepada beberapa kumpulan sasar. Latihan yang dilaksanakan pertamanya disasarkan kepada pekerja baru.<sup>29</sup> Antara latihan atau kursus yang terlibat adalah seperti kursus Pengenalan kepada Sistem Pengurusan Halal, Polisi dan Objektif Halal serta *Toyyiban* dan Kursus Amalan Pengilangan Baik. Pekerja baru juga akan diberikan pendedahan berkaitan dengan prosedur dan arahan kerja yang berkaitan dengan skop kerja mereka. Pendedahan kepada pekerja baru ini selari dengan pandangan responden RSA 4 yang menyatakan ia sangat perlu bagi meningkatkan pengetahuan pekerja dan setiap mereka perlu melaluinya terlebih dahulu sebelum memulakan pekerjaan.<sup>30</sup>

Latihan seterusnya adalah latihan ulangan yang mensasarkan pekerja sedia ada yang terlibat dengan pemprosesan produk halal.<sup>31</sup> Antara latihan ulangan yang dianjurkan adalah seperti Kursus Kesedaran terhadap Amalan Sistem Pengurusan Jaminan Halal dan *Toyyiban* dan juga Pelaksanaan Sistem Pengurusan Halal dan *Toyyiban*. Latihan ini bertindak sebagai medium pengemaskinian maklumat baru atau sebagai medium bagi memperingati maklumat-maklumat yang disampaikan sebelum ini. Ianya penting bagi memastikan pemprosesan produk halal memenuhi kehendak Pensijilan Halal Malaysia.

---

<sup>29</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>30</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>31</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

Latihan lain yang turut ditekankan RSA 2 adalah latihan berfokus yang dianjurkan kepada individu tertentu sahaja.<sup>32</sup> Antara latihan yang dimaksudkan adalah latihan Prosedur Audit Halal serta Sistem Pengurusan Jaminan Halal dan Toyyiban yang disasarkan kepada auditor dalaman. Kursus-kursus berfokus turut diberikan penekanan kepada penyelia halal dan penyembelih berkaitan dengan sembelihan serta pelaksanaan HAS semasa proses penyembelihan. Menurut Responden RSA 2 juga, pihak pengurusan tertinggi seperti pengurus dan eksekutif syarikat tidak terkecuali dari menyertai kursus-kursus yang dianjurkan.<sup>33</sup> Kumpulan ini turut diberikan pendedahan mengenai aspek Sistem Pengurusan Jaminan Halal Dan Toyyiban serta Pensijilan Halal Malaysia yang merangkumi aspek pensijilan serta prosedur yang perlu dipatuhi. Kursus-kursus yang dinyatakan ini telah dimasukkan ke dalam takwim tahunan syarikat untuk dilaksanakan.

### **c) Rumah Sembelihan Ayam 3 (RSA 3)**

Sepertimana yang dijelaskan sebelum ini, RSA 3 merupakan syarikat berstatus sederhana dan mempunyai bilangan pekerja yang tidak begitu ramai. Walaupun begitu, tanggungjawab untuk menyediakan latihan kepada pekerjanya tetap dilakukan. Terdapat kursus-kursus yang disasarkan kepada semua pekerja pemprosesan dan ada juga kursus berfokus yang melibatkan pekerja di bahagian-bahagian tertentu sahaja. Menurut responden dari RSA 3, antara kursus yang disasarkan kepada semua pekerja pemprosesan adalah kursus Pengenalan kepada Kebersihan dan Keselamatan, Kebersihan Peribadi dan Pengendalian Makanan.<sup>34</sup> Manakala kursus yang hanya memfokuskan pekerja tertentu adalah seperti Kursus Sembelihan yang hanya melibatkan penyembelih syarikat yang

---

<sup>32</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>33</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>34</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

dilantik.<sup>35</sup> Kursus-kursus yang dinyatakan ini adalah kursus yang telah dirancang dan dilaksanakan setiap tahun. Sama seperti syarikat-syarikat lain, pihak RSA 3 tidak terikat kepada latihan yang dinyatakan di atas sahaja malah mengubahnya mengikut keperluan semasa. Kursus atau latihan-latihan lain akan turut dianjurkan atau disediakan jika dirasakan perlu oleh pihak syarikat.

#### **d) Rumah Sembelihan Ayam 4 (RSA 4)**

RSA 4 juga merupakan sebuah rumah sembelihan bersaiz sederhana. RSA 4 turut merancang dan menyediakan program-program latihan kepada pekerjaannya. Antara kursus atau latihan yang dianjurkan adalah Kursus Pengendalian Makanan dan juga seperti rumah sembelihan lain yang melibatkan semua pekerja.<sup>36</sup> Selain itu, kursus lain yang turut dianjurkan adalah seperti kursus berkaitan pelaksanaan *Ante Moterm*<sup>37</sup> dan *Post Moterm*<sup>38</sup> yang melibatkan pekerja di bahagian penerimaan bekalan ayam dan juga pekerja di bahagian pemrosesan.<sup>39</sup> Kursus ini difikirkan sangat penting bagi syarikat kerana ia dapat memastikan pemeriksaan ke atas kualiti ayam dilaksanakan dengan baik. RSA 4 juga turut menekankan Kursus Sembelihan.<sup>40</sup> Kursus ini hanya mensasarkan penyembelih yang dilantik sama seperti rumah sembelihan lain. Kursus ini amat penting bagi memastikan

---

<sup>35</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>36</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>37</sup> Pemeriksaan luaran ayam bagi menilai sama ada ayam sihat ataupun tidak untuk disembelih. Pemeriksaan ini dilakukan sebelum proses sembelihan. Pemeriksaan ini untuk melihat beberapa perkara antaranya keadaan fizikal ayam, kesihatan ayam seperti selsema, bengkak dan beberapa keadaan lain yang tidak normal. Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>38</sup> Pemeriksaan organ dalaman ayam bagi melihat sebarang keadaan tidak normal yang melibatkan daging ayam, otot-otot ayam termasuk juga limpa. Pemeriksaan ini dilakukan setelah ayam disembelih. Jika terdapat keadaan yang tidak normal, ayam-ayam tersebut akan diasingkan. Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>39</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>40</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

proses sembelihan berjalan mengikut kehendak Syarak dan proses permohonan sambungan tauliah sembelihan berjalan dengan lancar.

Secara keseluruhannya, dapatlah disimpulkan bahawa keempat-empat syarikat di atas telah menyediakan pelan latihan sebagai pendedahan serta pemantapan dalam aspek halal. Ada antara latihan-latihan yang dijadualkan itu telah pun dianjurkan oleh pihak syarikat. Latihan-latihan tersebut juga ada yang bersifat khusus kepada pekerja tertentu dan ada yang bersifat umum. Selain itu, kajian ini mendapati ada antara latihan yang dianjurkan atau dirancang adalah sama antara satu syarikat dengan syarikat yang lain dan ada juga sebaliknya. Antara latihan yang sama yang dianjurkan oleh semua syarikat yang dikaji adalah seperti Kursus Pengendalian Makanan serta Kursus Sembelihan kepada penyembelih.

Penyediaan latihan secara asasnya dapat dirumuskan ia disasarkan kepada tiga kumpulan sasar. Kumpulan pertama adalah pekerja baru sebagai kursus asas. Kumpulan kedua adalah pekerja sedia ada sebagai maklumat tambahan dan juga latihan ulangan dan yang ketiga adalah bakal pelatih sebagai latihan kepada jurulatih (*training for trainer*). Pelaksanaan latihan kepada pekerja baru atau kursus asas ini selari dengan modul yang dikeluarkan Halal Development Corporation Sdn. Bhd. (HDC) yang menyatakan keperluan bagi menganjurkan latihan kepada pekerja baru sebagai orientasi kepada mereka.<sup>41</sup> Latihan kepada pekerja baru juga perlu melibatkan pekerja baru dalam kalangan warga asing yang belum mendapat sebarang pendedahan tentang standard mahupun keperluan pensijilan halal.

---

<sup>41</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System, Halal Industry Development Corporation*.18

Kumpulan sasar yang kedua adalah pekerja sedia ada. Pekerja sedia ada juga perlu diberikan pendedahan dengan maklumat semasa dan juga memperingatkan semula tentang apa yang telah dipelajari melalui kursus-kursus ulangan. Latihan yang dilaksanakan adalah latihan berkaitan keperluan semasa dan berbentuk ulangan. Latihan-latihan ini ada di antaranya dianjurkan secara latihan di premis (*in-house training*) dan ada juga pihak syarikat menghantar pekerja mereka menyertai latihan yang dianjurkan pihak konsultan luar.

Selain daripada itu, bagi memudahkan proses penyediaan latihan pada masa akan datang, latihan kepada jurulatih (*training of trainer*) juga dijalankan kepada pekerja yang terpilih dalam sesebuah syarikat.<sup>42</sup> Latihan ini diadakan bagi melahirkan pekerja mahir dan pada masa yang sama menjadikan mereka pelatih kepada pekerja-pekerja lain pada masa akan datang. Bagi pihak syarikat, pada masa akan datang, mereka tidak lagi perlu menjemput wakil JAKIM atau pihak-pihak tertentu berikutan mereka sendiri telah melatih dan mempunyai tenaga pakar untuk menyampaikan latihan-latihan yang diperlukan.<sup>43</sup>

Daripada tiga kumpulan sasar di atas, maka terhasillah pelbagai jenis latihan yang dianjurkan oleh pihak syarikat. Latihan-latihan dijalankan mengikut kesesuaian pekerja dan mengikut keperluan industri. Seperti yang dijelaskan di dalam Bab 2, tiada sebarang kursus yang ditetapkan dalam Garis Panduan HAS untuk dianjurkan. Ia sekadar menggariskan bahawa latihan perlulah berterusan dan mencukupi.<sup>44</sup> Menurut Responden 1 RSA 1, jenis-jenis latihan serta kekerapan penganjuran latihan tidak dinyatakan secara spesifik oleh pihak JAKIM memudahkan pihak industri merencana sendiri kursus

---

<sup>42</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>43</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>44</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*.6.

mengikut keperluan sesebuah syarikat.<sup>45</sup> Kajian ini juga bersetuju dengan pandangan Responden 1 RSA 1 dengan asas keperluan latihan antara individu dan juga satu syarikat dengan syarikat yang lain adalah tidak sama dalam satu-satu masa.

### **3.1.4 Elemen HAS Ketiga: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS**

Seperti yang dinyatakan dalam Bab 2, terdapat beberapa perkara utama yang digariskan dalam garis panduan yang perlu dilaksanakan oleh pihak industri yang terlibat. Selain daripada tanggungjawab penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman dan penyediaan program latihan, pihak industri juga perlu melaksanakan prinsip-prinsip HAS. Prinsip HAS tersebut merangkumi enam aspek utama, iaitu pembangunan carta alir, penentuan titik kritikal, pelan pengawalan, pelan tindakan pembetulan, dokumentasi dan rekod serta penilaian.<sup>46</sup> Penerangan secara terperinci berhubung pelaksanaan enam prinsip tersebut oleh syarikat yang dikaji adalah seperti berikut:

#### **a) Prinsip Pertama: Pembangunan Carta Alir Pemprosesan**

Merujuk kepada konteks industri sembelihan ayam halal di Malaysia, bekalan ayam diperolehi sama ada daripada ladang sendiri atau daripada pembekal luar.<sup>47</sup> Syarikat berstatus multinasional ada antaranya mempunyai ladang ternakan sendiri dan hanya mendapatkan bekalan daripada pembekal luar jika bekalan sedia ada tidak mencukupi. Ayam-ayam yang sudah besar dan sesuai untuk disembelih akan dihantar ke rumah sembelihan. Penghantaran bekalan ayam ini akan dibuat secara berperingkat mengikut kesesuaian bilangan ayam bagi satu pusingan proses sembelihan. Bagi meneliti proses

---

<sup>45</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>46</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 1-12

<sup>47</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017; Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.



sembelihan yang dijalankan oleh keempat-empat premis sembelihan yang dilawati, pemerhatian di lapangan telah dijalankan.<sup>48</sup> Melalui pemerhatian tersebut, secara asasnya, aliran pemprosesan di semua rumah sembelihan yang dilawati adalah hampir sama. Penjelasan secara terperinci berhubung persamaan dan beberapa perbezaan kecil yang ditemui akan dijelaskan di bawah.

Proses pengeluaran produk ayam sembelihan melibatkan tiga fasa utama, iaitu fasa pra sembelihan, fasa sembelihan dan fasa selepas sembelihan.<sup>49</sup> Fasa-fasa yang dinyatakan ini adalah sama dengan pelaksanaan sembelihan di keempat-empat syarikat yang dikaji. Fasa pra sembelihan bermula dengan proses pembekalan atau penghantaran ayam ke rumah sembelihan. Menurut responden RSA 2, ayam-ayam yang dihantar akan diisi ke dalam bakul untuk dihantar ke rumah sembelihan.<sup>50</sup> Ayam-ayam tersebut dihantar ke premis sembelihan secara harian dan berperingkat untuk mengelakkan daripada berlakunya lambakan ayam.<sup>51</sup> Lambakan ayam boleh menyebabkan ayam mati sebelum proses sembelihan disebabkan terlalu lama diletakkan di dalam bakul. Jumlah bekalan yang dihantar adalah bergantung kepada kemampuan pengeluaran dengan mengambil kira permintaan harian pengguna.

---

<sup>48</sup> Pemerhatian di lapangan telah dilakukan sejurus selesai temu bual bersama pihak syarikat. Pemerhatian dilakukan bermula daripada lokasi penerimaan bekalan sehingga ke tempat produk sembelihan dibungkus dan disimpan. Pemerhatian dilakukan pada 7 Februari 2017 di RSA 1, 4 Mac 2017 di RSA 2, 16 Feb 2017 di RSA 3 dan 21 Februari 2017 di RSA 4.

<sup>49</sup> Mohd. Nazri Abdul Rahman & Sharifudin Md. Shaarani. "Study on The Effectiveness of Halal Certification in Slaughtering House Around Kota Kinabalu Sabah,," *Proceedings in International Conference on Food Science and Nutrition 2012 (held at The Pacific Sutera Hotel, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia on 2 – 4 April 2012)* 895-918.

<sup>50</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017; Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>51</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

Sebaik sahaja diterima, ayam-ayam akan diperiksa terlebih dahulu serta direkodkan bagi memastikan hanya ayam yang hidup dan sihat sahaja diterima untuk disembelih.<sup>52</sup> Manakala ayam-ayam yang mati dan ayam yang tidak sihat untuk disembelih tidak akan diproses dan akan dimaklumkan kepada pembekal.<sup>53</sup> Ayam-ayam yang dihantar akan diletakkan di satu sudut terlebih dahulu untuk direhatkan serta dimandikan dengan air sebelum melalui proses seterusnya iaitu penggantungan.<sup>54</sup> Bagi RSA 2, RSA 3 dan RSA 4, ayam-ayam akan digantung kakinya pada penyangkut secara terbalik manakala bagi RSA 1, ayam-ayam akan dimasukkan ke dalam kon sebelum disembelih.<sup>55</sup> Semua proses ini perlu dilakukan dengan teliti bagi memastikan hanya ayam yang sihat yang akan disembelih. Ia juga penting bagi menjamin kualiti produk yang dihasilkan.<sup>56</sup>

Fasa kedua adalah fasa sembelihan. Bagi RSA 1 yang menggunakan kaedah kon, ayam-ayam akan dimasukkan ke dalam kon dan digerakkan terus untuk disembelih.<sup>57</sup> Manakala bagi RSA 2, 3 dan 4, yang menggunakan kaedah kejutan elektik (*stunner*), ayam-ayam akan digantung dan digerakkan melalui *water bath stunner* terlebih dahulu. Setelah ayam-ayam dipengsankan barulah ayam-ayam tersebut akan disembelih. Bagi syarikat yang menggunakan *stunner*, prosesnya perlu dikawal dengan baik. Penggunaan arus elektrik serta tempoh masa yang dilalui oleh setiap ekor ayam tidak boleh melebihi

---

<sup>52</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>53</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>54</sup> Semasa pemerhatian dilakukan pada 21 Februari 2017 pada jam 8.00 malam, ayam yang baru tiba di RSA 4 sedang dimandikan bagi menyegarkan sebelum melalui proses sembelihan.

<sup>55</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>56</sup> M. Petracci, M. Bianchi, and C. Cavani, "Pre-Slaughter Handling and Slaughtering Factors Influencing Poultry Product Quality," *World's Poultry Science Journal* 66, no. 1 (2010), 17-26,

<sup>57</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

had yang dibenarkan sepertimana yang telah dijelaskan dalam bab 2.<sup>58</sup> Setelah melalui proses kejutan elektrik, ayam-ayam akan disembelih oleh penyembelih yang dilantik yang mempunyai kepakaran dalam sembelihan.<sup>59</sup> Setelah disembelih, ayam-ayam akan diperiksa pula oleh pemeriksa halal. Hanya ayam yang disahkan mati dan disembelih dengan sempurna akan melalui proses seterusnya iaitu penceluran.<sup>60</sup> Manakala ayam-ayam yang tidak sempurna sembelihannya akan dikeluarkan daripada penyangkut dan akan diletakkan dalam satu bakul khusus.

Fasa terakhir adalah fasa selepas sembelihan yang melibatkan pengurusan ayam-ayam yang telah disembelih dan disahkan mati oleh pemeriksa halal. Ayam-ayam tersebut akan melalui proses penceluran di dalam tangki penceluran (*scalding tank*) yang mampu menampung jumlah ayam yang banyak.<sup>61</sup> Proses penceluran dilakukan bagi memudahkan proses pembuangan bulu.<sup>62</sup> Setelah dicelur, ayam-ayam ini akan melepasi mesin pembuangan bulu. Bulu yang belum sepenuhnya tertanggal akan dicabut secara manual sebelum melalui proses berikutnya. Proses seterusnya adalah proses pembuangan kepala ayam menggunakan penarik kepala (*head puller*). Kepala-kepala ayam akan diceraikan daripada badannya dan proses pengeluaran organ dalaman ayam akan dilakukan selepas itu.

Melalui pemerhatian yang dilakukan, RSA 2, 3 & 4 melakukan proses pengeluaran organ dalaman secara manual, manakala RSA 1 pula mengeluarkannya dengan

---

<sup>58</sup> Kekuatan kejutan elektrik yang dibenarkan untuk proses *stunning* ayam adalah antara 0:20 (A) - 0:60 (A) atau 2.50 (V) - 10.50 (V) dalam tempoh masa 3:00 ke 5:00 saat bagi ayam yang beratnya dalam lingkungan 2.40kg-2.70kg. Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines ( Second Revision ), 14.

<sup>59</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>60</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>61</sup> Mohd. Nazri Abdul Rahman & Sharifudin Md. Shaarani, "Study on The Effectiveness of Halal Certification in Slaughtering House Around Kota Kinabalu Sabah,," 895-918.

<sup>62</sup> Mohd. Nazri Abdul Rahman & Sharifudin Md. Shaarani, "Study on The Effectiveness of Halal Certification in Slaughtering House Around Kota Kinabalu Sabah,," 895-918.

menggunakan mesin.<sup>63</sup> Menurut responden RSA 2, premis sembelihan RSA 2 dahulunya menggunakan mesin untuk mengeluarkan organ dalaman. Namun, atas beberapa faktor antaranya organ dalaman pecah semasa proses tersebut, RSA 2 memutuskan untuk melakukan proses tersebut secara manual.<sup>64</sup> Setelah semua proses di atas selesai, ayam-ayam ini akan dibersihkan dengan air bagi memastikan kotoran yang melekat benar-benar hilang. Ayam-ayam seterusnya akan melalui proses penyejukan bagi memastikan ia tidak kurang daripada 4°C. Bagi menjalankan proses tersebut, sistem udara dingin (*air chill system*) telah digunakan oleh pihak RSA 2<sup>65</sup> dan rumah sembelihan lain menggunakan pendingin berputar (*spin chiller*).

Langkah berikutnya, ayam-ayam ini akan diproses sebagai ayam bulat atau dipotong kepada bahagian-bahagian yang lebih kecil mengikut keperluan pelanggan.<sup>66</sup> Ayam-ayam bulat dan bahagian-bahagian ayam ini akan dibungkus menggunakan pembungkus khas untuk diedarkan serta dijual kepada pelanggan.<sup>67</sup> Penghantaran kepada pemborong pula akan menggunakan lori khas yang telah dipastikan hanya mengangkut barangan halal sahaja. Fasa-fasa yang dinyatakan di atas menjadi rujukan utama oleh semua syarikat yang dikaji dalam menyediakan carta alir pemprosesan. Secara asasnya, semua syarikat yang dikaji telah menyediakan carta alir masing-masing dan ia diringkaskan kepada carta alir berikut:

---

<sup>63</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

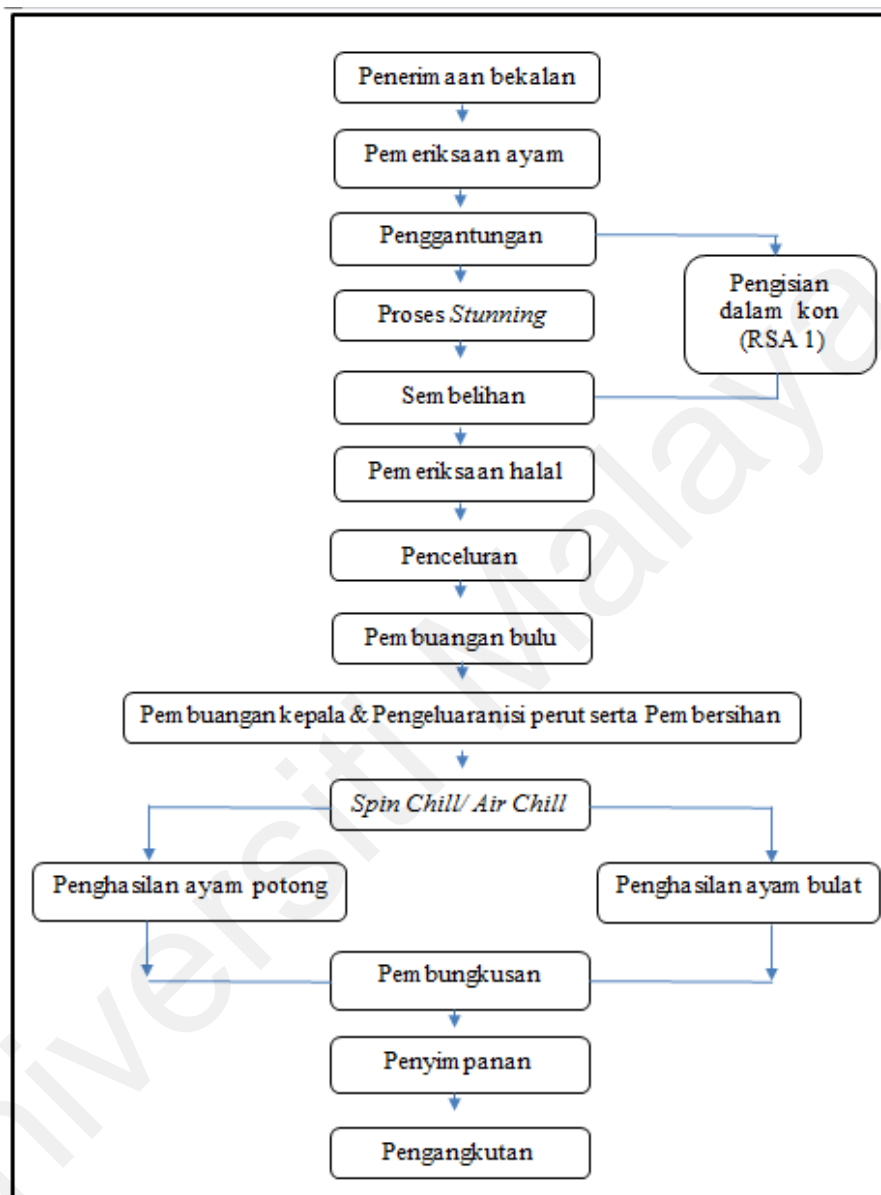
<sup>64</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>65</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>66</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>67</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

Carta 3.5: Ringkasan Carta Alir Pemprosesan RSA 1, RSA 2, RSA 3 dan RSA 4



Sumber: Temu bual bersama RSA 1, RSA 2, RSA 3 dan RSA 4

Melalui proses-proses yang dinyatakan di atas, dapatlah dirumuskan bahawa industri sembelihan dalam negara, khususnya keempat-empat syarikat ini, tidak hanya menggunakan satu kaedah yang sama sahaja, malah ia melibatkan penggunaan kaedah yang berbeza antara satu sama lain. Penggunaan kaedah kon sebagai contoh telah digunakan oleh pihak RSA 1 berbeza dengan rumah sembelihan lain yang menggunakan

kaedah *stunner*. Seterusnya, perbezaan juga terdapat pada proses pengeluaran organ dalaman. RSA 2, 3 & 4 menjalankan proses pengeluaran organ secara manual dan ia berbeza dengan RSA 1 yang menggunakan mesin bagi melakukan proses mengeluarkan organ dalaman.

Terdapat juga perbezaan dalam proses penyejukan ayam sembelihan bagi memastikan ia tidak kurang daripada 4°C. Bagi menjalankan proses tersebut, sistem udara dingin (*air chill system*) telah digunakan oleh pihak RSA 2. Ayam-ayam akan dilalukan dalam satu bilik sejuk yang disediakan khas bagi menggantikan pendingin berputar (*spin chiller*). Sistem udara dingin berfungsi menyejukkan ayam menggunakan kaedah udara berbanding penggunaan air dan ais oleh rumah sembelihan lain. Selain daripada perbezaan yang dinyatakan di atas, proses-proses lain adalah sama antara premis sembelihan yang dilawati.

Berdasarkan penelitian terhadap keempat-empat syarikat yang dikaji, dapat dirumuskan bahawa pihak syarikat yang terlibat telah membangunkan satu carta alir mengikut kaedah pemprosesan masing-masing. Carta alir ini telah dijadikan sebagai panduan dalam mengenal pasti setiap „ancaman“ halal yang mungkin berlaku dan seterusnya menentukan titik kritikal untuk tujuan pengawalan. Ia diletakkan secara khusus dalam Fail HAS yang disediakan oleh pihak syarikat. Carta alir ini juga turut dikemukakan kepada pihak JAKIM dan juga JAIN dalam proses permohonan sijil halal.

#### **b) Prinsip Kedua: Penentuan Titik Kritikal Halal (HCP)**

Dalam menentukan titik kritikal halal, langkah pertama yang diambil oleh pihak syarikat adalah mengenal pasti „ancaman“ halal.<sup>68</sup> Sepertimana dijelaskan sebelum ini, mengenal

---

<sup>68</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayammas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

pastian „ancaman“ ini dilakukan dengan berpandukan carta alir yang disediakan. „Ancaman-ancaman“ yang disenaraikan ini kemudiannya akan ditapis dan titik kritikal akan ditetapkan. „Ancaman“ yang mampu dikawal akan dikeluarkan daripada senarai dan „ancaman“ yang mempunyai kebarangkalian tinggi untuk berlaku akan disenarai pendekkan. Melalui proses ini, maka terhasillah titik-titik kritikal halal yang kemudiannya akan bertindak sebagai asas untuk menyediakan kaedah pengawalan dan langkah-langkah seterusnya. Dalam meneliti titik-titik kritikal yang ditentukan oleh syarikat-syarikat yang dikaji, temu bual dengan wakil syarikat serta pemerhatian lapangan sejurus selesai temu bual telah dijalankan. Hasil temu bual dan pemerhatian tersebut mendapati ia telah ditetapkan oleh semua syarikat yang terlibat dan akan dijelaskan seperti butiran berikut:

#### **i) Rumah Sembelihan Ayam 1 (RSA 1)**

Berdasarkan penelitian, RSA 1 telah menetapkan sebanyak 10 titik kritikal.<sup>69</sup> Menurut responden 2 RSA 1, pada awalnya pihak syarikat telah menyenaraikan 18 „ancaman“ halal namun menetapkan 10 sahaja titik kritikal.<sup>70</sup> Titik kritikal halal 1 (HCP 1) syarikat ini adalah dokumentasi. Titik kritikal ini ditentukan setelah pihak syarikat menilai bahawa sekiranya dokumentasi tidak mencukupi, maka permohonan halal akan terjejas dan ia boleh mendatangkan masalah kepada syarikat seperti kelewatan dalam proses permohonan halal. Kelewatan proses ini boleh menjejaskan produktiviti syarikat. HCP 2 syarikat ini pula adalah „penerimaan bekalan“. Di sinilah bermulanya pemeriksaan ke atas bekalan yang diterima. Jika tidak diperiksa dengan baik, ayam-ayam yang telah mati atau tidak berada dalam *hayah mustaqirrah* berkemungkinan besar akan turut digantung untuk proses

---

<sup>69</sup> Semakan yang dilakukan terhadap dokumen HAS RSA 1 pada 7 Februari 2017 mendapati syarikat telah menyenaraikan sepuluh titik kritikal seperti yang dinyatakan dalam temu bual. Setiap satu titik kritikal disertakan dengan langkah pengawalan, tindakan pembetulan, dokumen atau rekod berkaitan yang disediakan dan juga proses penilaian.

<sup>70</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayam Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

sembelihan. Proses pemeriksaan ini penting bagi menentukan status halal haiwan yang bakal disembelih. Dalam Mazhab Syafii, *ḥayah mustaqirrah* adalah syarat bagi ayam yang ingin disembelih.<sup>71</sup> Tidak sah sembelihan ke atas ayam yang tidak berada dalam *ḥayat mustaqirrah*.

Tiga titik kritikal halal yang seterusnya, iaitu HCP 3,4 dan 5, adalah berkisar tentang proses sembelihan. HCP 3 merujuk kepada penyembelih. Setiap sembelihan hendaklah dilakukan oleh penyembelih yang bertauliah.<sup>72</sup> Syarat ini adalah mandatori, malah boleh mengakibatkan risiko sijil halal ditarik balik. HCP 4 syarikat ini pula adalah pisau sembelihan yang digunakan. RSA 1 menggunakan pisau khas yang sesuai untuk sembelihan ayam. Pisau yang digunakan perlulah bersih. Penggunaan pisau yang tidak dibersihkan dan tumpul adalah tidak memenuhi kehendak Syarak. Ia juga boleh menyumbangkan kepada urat tidak putus sepenuhnya. Seterusnya, HCP 5 pula adalah cara sembelihan dijalankan. Titik kritikal ini disenaraikan bagi mengelakkan daripada berlakunya risiko ayam sembelihan yang tidak putus urat mari<sup>73</sup> dan halkum serta dua urat darah seperti yang digariskan standard.

Selain daripada lima titik kritikal yang telah dihuraikan di atas, titik kritikal halal yang ke 6 (HCP 6) yang ditetapkan oleh RSA 1 adalah pemeriksaan halal. Pemeriksaan halal ditekankan bagi memastikan sembelihan yang dijalankan telah diperiksa terlebih dahulu sebelum ayam tersebut dimasukkan ke dalam tangki penceluran. Melalui pemerhatian yang dilakukan juga, pihak RSA 1 telah melantik dua orang pemeriksa halal untuk menjalankan tugas ini. Setelah disembelih, ayam tersebut akan melalui proses pendarahan dan seterusnya penceluran. „Pendarahan dan penceluran“ telah ditetapkan

---

<sup>71</sup> „Abd al-Rahmān al-Jazirī, *Kitāb al-Fiqh ,alā Madhāhib al-Arba,ah*, 653.

<sup>72</sup> Pemerhatian yang dilakukan pada 7 Februari 2017 mendapati seramai lima orang penyembelih sedang menjalankan tugas. Semua penyembelih tersebut mempunyai tauliah daripada Jabatan Agama Islam Negeri.



sebagai titik kritikal ke 7 (HCP 7) oleh pihak syarikat. Ayam-ayam yang disembelih perlu melalui satu tempoh pendarahan yang mencukupi. Hal ini bagi memberikan masa yang secukupnya untuk ayam-ayam ini mati. Sekiranya tidak, ayam-ayam yang telah disembelih dikhuatiri masih hidup ketika memasuki tangki penceluran. Natijahnya, ayam akan mati disebabkan suhu panas air penceluran dan bukannya sembelihan. Dengan ini, ia akan memberi kesan terhadap status halal ayam tersebut. Bagi RSA 1, suhu air yang ditetapkan untuk proses penceluran adalah antara 59-63°C dan ayam akan melaluinya dalam tempoh masa satu minit. Suhu dan masa yang ditetapkan tersebut adalah bergantung kepada saiz ayam yang diproses. Kajian ini mendapati, Pihak RSA 1 telah menggabungkan proses „pendarahan dan penceluran“ sebagai satu titik kritikal. Amalan ini berbeza dengan rumah sembelihan lain yang memisahkan kedua-duanya dan ini akan dijelaskan nanti.

Titik kritikal yang kelapan (HCP 8) bagi RSA 1 adalah penyingkiran organ dalaman. Terdapat beberapa „ancaman“ yang boleh berlaku pada titik kritikal ini. Antara „ancaman“ yang biasanya berlaku adalah pencemaran daripada najis akibat usus yang pecah. Oleh kerana itu, proses pembuangan dan penyingkiran organ dalaman ayam perlu diberikan perhatian bagi mengelakkan risiko yang dinyatakan di atas.<sup>73</sup> Titik kritikal seterusnya iaitu HCP 9 adalah pendingin berputar (*spin chiller*). Pendingin berputar digunakan bagi memastikan suhu ayam berada di bawah suhu 4°C. Suhu ayam perlu berada di bawah paras yang dinyatakan bagi mengelakkan daripada berlakunya pembiakan mikroorganisma dan akhirnya menjejaskan kesihatan pengguna yang membelinya.

Titik kritikal terakhir bagi RSA 1 adalah pengangkutan. Pengawasan dilakukan terhadap aspek pengangkutan bagi mengelakkan sebarang ancaman kontaminasi melalui

---

<sup>73</sup> Seperti yang dijelaskan sebelum ini, RSA 1 merupakan satu-satunya syarikat yang menggunakan mesin sepenuhnya termasuklah bagi menjalankan proses pembuangan organ dalaman. Justeru, pekerja khusus tidak diperlukan bagi menjalankan proses ini sepertimana rumah-rumah sembelihan lain. Namun, proses ini tetap dikawal bagi memastikan tidak berlakunya pencemaran hasil daripada usus yang pecah.

kenderaan pengangkut yang digunakan. Ancaman ini boleh disebabkan oleh beberapa faktor, antaranya pihak pembekal perkhidmatan yang menggunakan lori yang sama untuk mengangkut produk yang tidak halal. Aspek ini turut diberikan perhatian oleh RSA 1 bagi memastikan kehalalan produk yang dikeluarkan. Ia juga bagi memenuhi kehendak rantaian pemprosesan produk halal (*halal supply chain*) yang ditekankan dalam Pensijilan Halal Malaysia.

## ii) Rumah Sembelihan Ayam 2 (RSA 2)

Berbeza dengan RSA 1 yang menetapkan 10 titik kritikal, RSA 2 pula menetapkan sebanyak lima titik kritikal yang perlu diberikan perhatian.<sup>74</sup> Titik kritikal pertama (HCP 1) yang ditetapkan oleh syarikat ini ialah penentuan *hayah mustaqirrah*. Titik kritikal ini ditetapkan bagi mengawal atau menentukan ayam yang ingin disembelih berada dalam keadaan *hayah mustaqirrah* terutamanya semasa penerimaan bekalan dan selepas proses *stunning* dilakukan.<sup>75</sup> Menurut Responden RSA 2, jika HCP ini tidak ditetapkan, dikhuatiri akan wujud kemungkinan ayam-ayam yang diproses untuk disembelih itu telah pun mati.<sup>76</sup> Titik kritikal kedua (HCP 2) syarikat ini pula adalah ketajaman pisau. Sepertimana yang ditetapkan juga oleh RSA 1, pisau yang digunakan perlu dipastikan sentiasa tajam. Pisau yang tumpul boleh melambatkan proses sembelihan, selain turut menyiksa haiwan yang ingin disembelih dan ini melanggar kehendak Syarak.

---

<sup>74</sup> Semakan dokumen yang dilakukan terhadap fail HAS RSA 2 pada 4 Mac 2017 juga mendapati syarikat ini telah menyenaraikan lima titik kritikal seperti yang dinyatakan dalam temu bual. Sama seperti RSA 1, setiap satu titik kritikal disertakan dengan langkah pengawalan, tindakan pembetulan, dokumen atau rekod berkaitan yang disediakan dan juga proses penilaian. Lihat juga Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>75</sup> Pemerhatian yang dilakukan di Premis RSA 2 pada 4 Mac 2017 mendapati ayam-ayam yang dihantar direhatkan dahulu di satu sudut sebelum ia gantung untuk disembelih. Semasa menunggu proses penggantungan, ayam-ayam tersebut dimandikan dahulu.

<sup>76</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

Titik kritikal ketiga (HCP 3) pula adalah proses pendarahan. Sama seperti RSA 1 sebelum ini, ayam yang disembelih perlu melalui satu tempoh pendarahan yang sempurna. Hal ini adalah penting bagi mengelakkan ayam yang belum mati daripada memasuki mesin penceluran. Walaupun RSA 2 tidak menetapkan secara khusus proses penceluran sebagai HCP, suhu air proses tersebut tetap dikawal. Suhu air yang ditetapkan adalah antara 58-65°C dan ayam akan melaluinya dalam tempoh yang sedikit lama berbanding RSA lain, iaitu lebih kurang empat minit. Pemeriksaan halal adalah merupakan HCP 4 bagi syarikat ini. Titik kritikal ini mempunyai fungsi yang sama seperti yang ditetapkan oleh RSA 1, iaitu bagi memastikan semua ayam yang disembelih memenuhi kehendak Syarak.<sup>77</sup> Keempat-empat urat perlu dipastikan telah putus dan ia selari dengan kehendak standard yang diguna pakai dalam pensijilan halal. Seterusnya dan yang terakhir bagi RSA 2 ini adalah pemeriksaan kebersihan ayam sepertimana yang ditetapkan RSA 1. Terdapat risiko berlakunya „ancaman“ halal semasa proses pembuangan organ dalaman. Dalam proses tersebut, sekiranya usus ayam pecah, keadaan ini boleh menyebabkan organ lain turut tercemar dengan najis. Risiko ini sudah pasti akan menjejaskan kebersihan ayam. Justeru, RSA 2 telah menetapkan setiap ayam perlu diperiksa terutama dalam aspek kebersihannya.

### **iii) Rumah Sembelihan Ayam 3 (RSA 3)**

RSA 3 hanya menetapkan dua titik kritikal halal untuk dikawal.<sup>78</sup> Kedua-dua titik kritikal yang ditetap ini turut tersenarai sebagai titik kritikal di tiga lagi syarikat lain. HCP 1 yang ditetapkan oleh RSA 3 adalah mesin *stunner*. Pengawalan ke atas mesin *stunner* ini

---

<sup>77</sup> Terdapat dua orang pemeriksa halal yang sedang bertugas semasa pemerhatian dilakukan di RSA 2 pada 4 Mac 2017. Pemeriksa halal ini akan bertugas buat seketika dalam memeriksa keadaan ayam dan akan menjadi penyembelih juga mengikut giliran jadual yang ditetapkan.

<sup>78</sup> Semakan dokumen yang dilakukan terhadap fail HAS RSA 3 pada 16 Februari 2017 mendapati syarikat ini hanya menyenaraikan dua titik kritikal halal seperti yang dinyatakan dalam temu bual. Sama seperti RSA 1 dan RSA 2, setiap satu titik kritikal disertakan dengan langkah pengawalan, tindakan pembetulan, dokumen atau rekod berkaitan yang disediakan dan juga proses penilaian. Lihat juga Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

diperlukan untuk memastikan kadar arus yang dikenakan terhadap ayam adalah selari dengan kehendak standard yang ditetapkan. Kekuatan kejutan elektrik yang dibenarkan sepertimana yang telah dijelaskan sebelum ini adalah antara 0:20 (A)-0:60 (A) atau 2.50 (V)-10.50 (V) bagi ayam yang beratnya dalam lingkungan 2.40kg-2.70kg.<sup>79</sup> Proses *stunning* yang dilakukan perlulah dalam tempoh masa 3:00 ke 5:00 saat. Kejutan elektrik yang berlebihan atau tempoh masa yang lama boleh menyebabkan ayam mati sebelum proses sembelihan dilakukan.

Titik kritikal kedua bagi RSA 3 pula adalah pemeriksaan halal. Ayam yang disembelih perlu diperiksa bagi memastikan urat *mari* dan urat *halkum* serta dua urat darah telah putus dengan sempurna.<sup>80</sup> Di samping dua titik kritikal ini, RSA 3 juga ada menetapkan dua lagi titik kritikal namun ia melalui pelaksanaan HACCP. Titik kritikal tersebut adalah pendingin berputar (*spin chiller*) dan penyimpanan. Menurut responden RSA 3, hanya dua titik kritikal ditetapkan sebagai HCP sebagai memenuhi kehendak pelaksanaan HAS dan titik-titik kritikal selebihnya ditetapkan dalam memenuhi pelaksanaan HACCP.<sup>81</sup> Walaupun empat titik kritikal yang dinyatakan di atas dikawal secara berasingan dalam dua sistem yang berbeza, namun proses penentuan yang dilakukan serta penekanan terhadap aspek pengawalannya tetap sama. Malah, ia dilaksanakan bagi tujuan yang sama, iaitu bagi memastikan produk yang dikeluarkan halal dan *tayyiban*.

---

<sup>79</sup> Department of Standards Malaysia *Malaysia Standard, MS 1500: 2009, Halal Food: Production, Preparation, Handling and Storage - General Duidelines ( Second Revision )* (Malaysia, Department of Standards, 2009), 13.

<sup>80</sup> Terdapat seorang pemeriksa halal yang sedang bertugas semasa pemerhatian dilakukan di RSA 3 pada 16 Februari 2017. Penetapan hanya seorang pemeriksa halal berikutan kapasiti pengeluaran sehari hanya sekitar 2,000 hingga 3,000 ekor ayam.

<sup>81</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

#### iv) Rumah Sembelihan Ayam 4 (RSA 4)

Rumah sembelihan ayam yang terakhir, RSA 4, pula menetapkan sebanyak tujuh titik kritikal.<sup>82</sup> HCP 1 bagi syarikat ini adalah penerimaan bekalan. Titik kritikal ini menekankan pemeriksaan bekalan semasa penghantaran dibuat bagi memastikan tiada sebarang kontaminasi berlaku dengan produk yang tidak halal. Sama seperti rumah sembelihan lain, RSA 4 turut menekankan pengawalan mengenai penggunaan mesin *stunner*. Justeru, *stunning* ditetapkan sebagai titik kritikal kedua (HCP 2). Titik kritikal ini menekankan pengawalan dari sudut kekuatan kejutan elektrik yang dikenakan terhadap ayam. Penggunaannya mestilah sesuai dengan berat ayam yang disembelih dan memenuhi had yang ditetapkan.

Titik kritikal ketiga (HCP 3) pula adalah proses sembelihan. Sama seperti ketiga-tiga syarikat lain yang dikaji, tujuan penetapan titik kritikal ini adalah bagi mengelakkan daripada berlakunya sembelihan tidak halal. Melalui titik kritikal ini juga, pihak RSA 4 turut menekankan pengawalan terhadap pisau yang digunakan. Walaupun aspek pengawalan ke atas pisau tidak diasingkan dan diletakkan di bawah satu titik kritikal khusus, namun kaedah pengawalannya hampir sama seperti kesemua syarikat yang menetapkan pisau sebagai salah satu titik kritikal.<sup>83</sup>

Seterusnya, HCP 4 adalah pendarahan dan diikuti dengan HCP 5, penceluran. Titik kritikal ini juga sama seperti beberapa syarikat lain yang menekankan bahawa ayam-ayam perlu diberikan tempoh masa pendarahan yang sesuai. Setelah itu barulah ayam-ayam akan

---

<sup>82</sup> Semakan dokumen yang dilakukan terhadap fail HAS RSA 4 pada 21 Februari 2017 mendapati syarikat ini telah menyenaraikan tujuh titik kritikal halal seperti yang dinyatakan dalam temu bual. Setiap satu titik kritikal juga turut disertakan dengan langkah pengawalan, tindakan pembedahan, dokumen atau rekod berkaitan yang disediakan dan juga proses penilaian. Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>83</sup> Hasil pemerhatian di premis sembelihan RSA 4 mendapati pisau yang digunakan dibersihkan selepas setiap sembelihan dijalankan bagi menjaga kualiti dan kebersihan pisau. Proses pembersihan pisau menggunakan kaedah pancuran air daripada *shower*.

memasuki tangki penceluran. Bagi RSA 4, suhu air yang ditetapkan untuk proses penceluran adalah antara 59-61°C dan ayam akan melaluinya dalam tempoh antara 30 hingga 45 saat. Suhu dan masa yang ditetapkan ini juga adalah bergantung kepada saiz ayam yang diproses. Titik kritikal seterusnya iaitu HCP 6 adalah penyimpanan, manakala titik kritikal yang terakhir (HCP 7) adalah pengangkutan. Menurut responden RSA 4, pihak syarikat menekankan hanya produk halal yang boleh disimpan dalam stor penyimpanan dan diangkut menggunakan kenderaan pengangkut yang hanya mengangkut produk halal sahaja.<sup>84</sup> Ia penting bagi mengelakkan daripada sebarang kontaminasi tidak halal. Jika dilihat pada kesemua titik kritikal yang disenaraikan RSA 4, enam daripadanya adalah titik kritikal yang sama yang ditetapkan oleh RSA 1 kecuali titik kritikal penyimpanan.

Secara keseluruhannya, keempat-empat syarikat yang dikaji menentukan titik-titik kritikal berdasarkan carta alir yang disediakan. Ada di antara syarikat yang telah menetapkan titik-titik kritikal yang sama. Namun begitu, ada juga titik-titik kritikal yang ditetapkan adalah berbeza. Manakala dari segi bilangan, titik-titik kritikal yang ditentukan oleh syarikat adalah berbeza antara satu sama lain. RSA 1 telah menetapkan sebanyak 10 titik kritikal. RSA 2 pula telah menetapkan sebanyak lima titik kritikal. Bagi RSA 3 dan RSA 4, masing-masing menetapkan dua dan tujuh titik kritikal secara keseluruhannya.

Selain itu, melalui penelitian yang dijalankan, didapati bahawa terdapat beberapa titik kritikal yang sama yang ditetapkan oleh lebih dari satu rumah sembelihan. Titik kritikal tersebut adalah proses sembelihan dan pemeriksaan halal. Dua titik kritikal ini ternyata amat penting dan ia seharusnya dikawal oleh semua syarikat yang terlibat. Selain itu, semua rumah sembelihan yang menggunakan mesin *stunning* menetapkan *stunner*

---

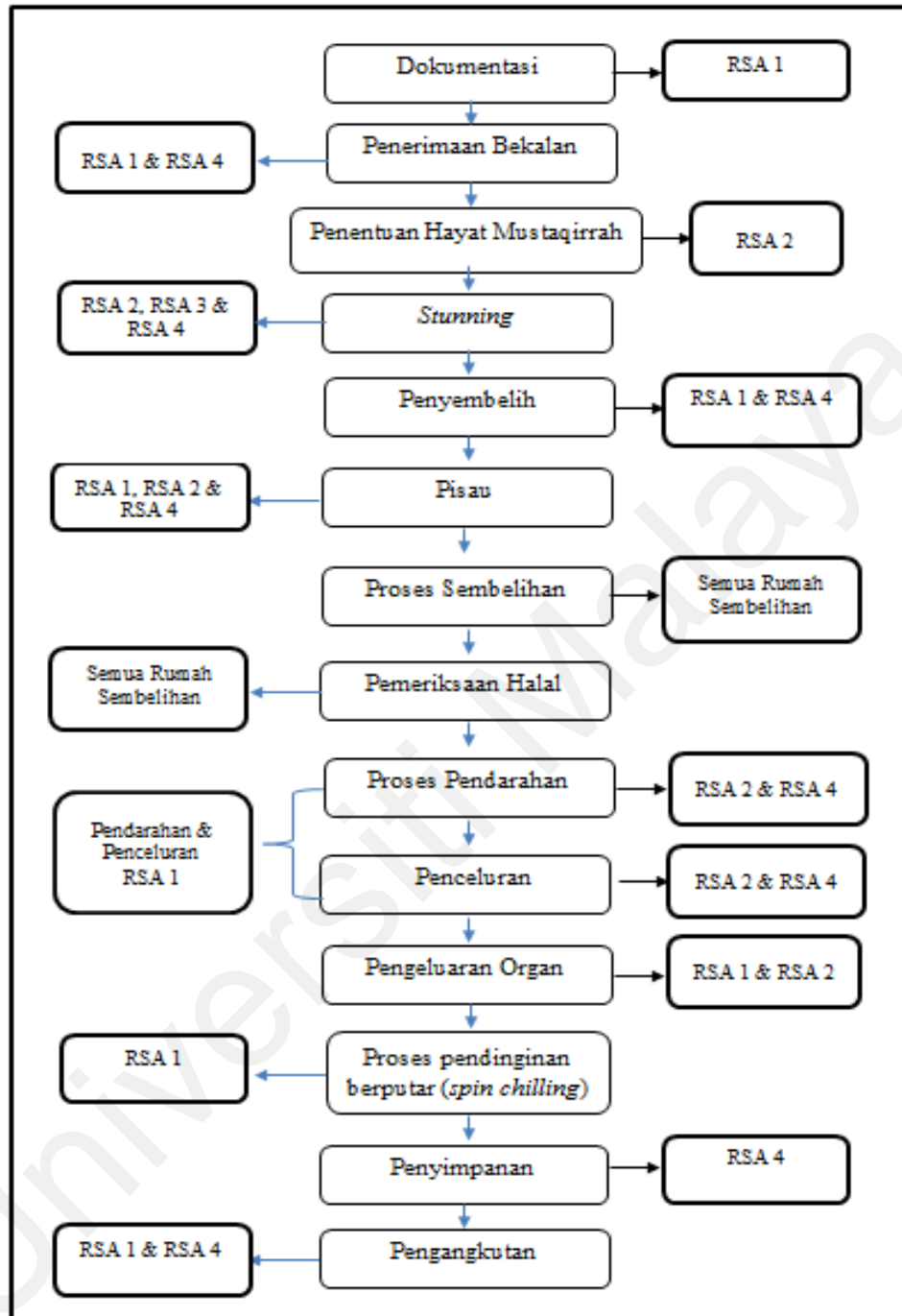
<sup>84</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

sebagai titik kritikal. Ia juga tidak kurang pentingnya dan jika dikawal, ia mampu mengelakkan ayam mati disebabkan kejutan elektrik yang terlebih atau terlampau kuat.

Bagi titik kritikal penerimaan bekalan, pisau yang tajam, proses pendarahan dan penceluran, terdapat tiga rumah sembelihan yang telah menetapkannya sebagai titik kritikal, iaitu RSA 1, RSA 2 dan RSA 4. Walaupun RSA 3 tidak menetapkan ketajaman pisau sebagai titik kritikal, namun kesemua rumah sembelihan mengambil berat tentang penggunaan pisau. Semua rumah sembelihan menggunakan pisau khas yang sesuai untuk sembelihan ayam. Pisau yang digunakan perlulah bersih. Bagi memastikan pisau yang digunakan sentiasa tajam dan bersih, air yang keluar daripada pancutan *shower* digunakan untuk membersihkan pisau dan ia disediakan di lokasi setiap penyembelih. Seterusnya bagi titik kritikal penyembelih, pengeluaran organ dan pengangkutan, terdapat dua rumah sembelihan yang menetapkannya dua titik kritikal ini untuk dikawal. Rumah sembelihan tersebut adalah RSA 1 dan RSA 4. Manakala titik kritikal dokumentasi dan pendingin berputar (*spin chiller*) yang ditetapkan oleh RSA 1 dan titik kritikal penyimpanan oleh RSA 4 adalah titik-titik kritikal yang tidak ditetapkan oleh syarikat-syarikat lain.

Bagi memudahkan proses pemahaman terhadap pelaksanaan prinsip ini di antara empat syarikat yang dikaji, disertakan rajah seperti berikut:

Carta 3.6: Ringkasan HCP Mengikuti Syarikat Sembelihan\*



Sumber: Temu bual bersama RSA 1, RSA 2, RSA 3 dan RSA 4

**c) Prinsip Ketiga: Pelan Pengawalan**

Setelah “ancaman” dikenal pasti dan titik kritikal ditentukan, satu mekanisme perlu diwujudkan bagi mengawal sebarang risiko yang dijangka berlaku. Ini bagi menghalang



dari berlakunya keadaan yang bakal menjejaskan status halal sesuatu produk. Mekanisme ini dikenali sebagai langkah pengawalan. Pengawalan yang berkesan mampu dihasilkan melalui perancangan yang tersusun. Ini termasuklah menetapkan apa yang perlu dikawal terlebih dahulu sebelum merangka pelan pengawalannya. Perkara ini boleh menyumbang kepada pengawalan secara berfokus. Setelah diteliti keempat-empat syarikat yang dikaji, secara keseluruhannya, semua syarikat telah merancang dan menjalankan pelan pengawalan masing-masing. Langkah pengawalan yang dilakukan adalah seperti butiran yang akan dinyatakan di bawah:

#### **i) Rumah Sembelihan Ayam 1 (RSA 1)**

Bagi RSA 1, pelan pengawalan disediakan untuk kesemua sepuluh titik kritikal yang ditetapkan. Hal ini telah dijelaskan satu persatu oleh responden 2 RSA 1 melalui temu bual yang dijalankan.<sup>85</sup> Bagi HCP 1, pihak RSA 1 menetapkan bahawa semua sijil berkaitan perlu disimpan dengan baik dan diperbaharui setiap tahun. Seperti yang dinyatakan sebelum ini, sijil-sijil ini boleh menjejaskan proses permohonan halal sekiranya ia telah tamat tempoh. Bagi HCP 2 pula, RSA 1 menggariskan pelan pengawalan yang bersesuaian dengan memastikan ayam yang diterima berada dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah* semasa penerimaan. Pengawalan turut dibuat terhadap kesihatan ayam bagi memastikan hanya ayam yang sihat yang akan diterima untuk disembelih. Hal ini dapat dikenal pasti melalui keadaan fizikal ayam serta proses *ante-mortem* yang dijalankan. Lebih penting lagi, proses-proses yang dinyatakan di atas dilakukan setiap kali bekalan ayam diterima.

Penyembelih merupakan titik kritikal seterusnya bagi RSA 1. Dalam mengawal HCP ini, RSA 1 sentiasa memastikan penyembelih yang bertugas adalah penyembelih

---

<sup>85</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayam Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

yang bertauliah. Menurut responden 2 RSA 1, penyembelihan tidak boleh dilakukan oleh penyembelih yang tidak mempunyai tauliah mahupun tauliah yang telah tamat tempoh.<sup>86</sup> Walaupun penyembelihan yang dilakukan adalah sah di sisi Syarak, namun ia tidak menepati kehendak MPPHM dan ia seharusnya tidak berlaku dalam kalangan pemegang sijil halal.

Keadaan pisau merupakan titik kritikal ke 4 bagi RSA 1. Sembelihan mestilah dilakukan menggunakan pisau yang tajam dan bersih. Pisau yang digunakan RSA 1 sentiasa diasah bagi memastikan ia kekal tajam bagi setiap sembelihan. Pisau yang digunakan bukan sahaja perlu dibasuh dengan air setiap kali selepas sembelihan bagi membuang kesan darah, malah turut diletakkan dalam *knife sterillizer* untuk membunuh kuman.<sup>87</sup> Ketajaman serta kebersihan pisau amat dititik beratkan RSA 1 kerana ia juga turut menyumbang kepada hasil sembelihan yang sempurna.

Tatacara sembelihan merupakan HCP 5 yang ditetapkan. Sembelihan merupakan antara elemen utama pengawalan dalam proses sembelihan. Pekerja yang ditugaskan akan memastikan hanya ayam yang masih hidup disembelih serta menilai sama ada ayam yang disembelih memenuhi kehendak Syarak ataupun tidak. Ayam-ayam perlu disahkan mati dengan sekali sembelihan sahaja. Seterusnya, setelah ayam-ayam disembelih, pemeriksaan terhadap dua urat utama, iaitu urat *mari*<sup>88</sup> dan *hulqum* serta dua urat darah perlu dilakukan dengan baik. Semua urat yang dinyatakan di atas perlu dipastikan putus bagi memenuhi kehendak Syarak<sup>88</sup> dan juga standard<sup>89</sup> yang ditetapkan. Selain pengawalan dari sudut cara

---

<sup>86</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>87</sup> Semasa pemerhatian dilakukan pada 7 Februari 2017, pisau yang digunakan RSA 1 dibasuh dengan menggunakan pancuran air atau *shower*.

<sup>88</sup> Syarak menetapkan bahawa urat *mari*<sup>88</sup> dan *halkum* wajib diputuskan. Abū Shāri, Muḥammad „Abd al-Hādī, *al-At'imah wa al-Zabā'ih fi al-Fiqh al-Islāmī*, 157.

sembelihan, RSA 1 juga memberi penekanan terhadap pemeriksaan halal. Di HCP 6, setiap sembelihan yang dijalankan akan diperiksa oleh dua orang petugas. Pemeriksa ini akan diletakkan selepas proses sembelihan, iaitu sebelum ayam melalui proses penceluran.

Selain enam titik kritikal di atas, titik kritikal seterusnya (HCP 7) ialah proses pendarahan dan proses penceluran. Pengawalan dibuat melalui beberapa kaedah. Kaedah yang pertama adalah dengan menetapkan proses pendarahan perlulah melebihi tiga minit. Kelajuan rantai penyangkut perlu disesuaikan agar dapat mematuhi ketetapan proses pendarahan melebihi tiga minit. Menurut responden 2 RSA 1, tempoh ini adalah sesuai untuk memastikan ayam benar-benar mati.<sup>90</sup> Seterusnya, pengawalan kedua bagi titik kritikal ini adalah dengan mengawal suhu air mesin penceluran iaitu antara 59°C-63°C. Kadar suhu ini akan dicatat setiap kali pemeriksaan dijalankan dan ia perlu dikekalkan seperti bacaan yang dinyatakan di atas.

Setelah ayam-ayam dicelur dan bulunya dibuang, proses seterusnya adalah pembuangan organ dalaman. Pihak RSA 1 juga telah menetapkan proses ini sebagai salah satu titik kritikal, iaitu HCP 8. Dalam aspek pengawalan, pekerja perlu memastikan tiada pencemaran yang berlaku sama ada dari apa-apa kotoran ataupun najis melalui pemeriksaan fizikal. Sekiranya semua proses yang dinyatakan sebelum ini berada dalam kawalan dan mengikut ketetapan, ayam-ayam yang telah dibasuh akan melalui sebuah mesin yang dikenali sebagai pendingin berputar (*spin chiller*).

Pengawalan ke atas pendingin berputar (*spin chiller*) dilakukan terhadap beberapa perkara seperti memastikan suhu air berada pada 0°C hingga 2°C dan ayam yang melewati

---

<sup>89</sup> Dalam Pensijilan Halal Malaysia, adalah disyaratkan untuk memutuskan kesemua empat urat, iaitu urat mari" dan urat halkum serta dua urat darah. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 7.

<sup>90</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

mesin ini akan keluar dengan suhu di bawah 4°C. Kawalan juga dibuat pada kandungan klorin dalam air yang digunakan. Peranan pengawalan pada titik kritikal ke-9 (HCP 9) ini akan ditugaskan kepada pegawai pengawal kualiti (*quality controller*) syarikat. Titik kritikal terakhir bagi RSA 1 adalah pengangkutan. Bagi titik kritikal ini, pengawalan dilakukan terhadap servis pengangkutan yang digunakan. Antaranya adalah pembekal pengangkutan perlu mengisytiharkan bahawa kenderaan mereka hanya mengangkut barangan halal sahaja. Di samping itu, lori atau trak pengangkut yang digunakan mestilah bersih di sepanjang proses mengangkut barang. Sebagai persediaan untuk sebarang kemungkinan dan bagi tujuan pengawalan, pihak RSA 1 telah menetapkan di dalam kontrak bahawa sekiranya terdapat unsur penipuan oleh pembekal pengangkutan, maka kontrak mereka boleh ditamatkan.

#### **ii) Rumah Sembelihan Ayam 2 (RSA 2)**

Berdasarkan pemerhatian, RSA 2 juga turut menjalankan pengawalan terhadap kesemua lima titik kritikal yang ditetapkan. Menurut Responden RSA 2, mereka melakukan pengawalan dengan menetapkan beberapa kaedah sepertimana yang tercatat dalam Fail HAS.<sup>91</sup> Bagi HCP 1, pihak syarikat menetapkan bahawa setiap ayam perlu diperiksa dan dipastikan berada dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah* sebelum proses sembelihan dijalankan. Pemeriksaan ini dilakukan semasa penerimaan bekalan dan juga selepas proses *stunning*. Hanya ayam yang melepasi pemeriksaan tersebut akan disembelih. Pemeriksaan ini sangat penting bagi memastikan sembelihan dilakukan mengikut ketetapan Syarak, iaitu ayam berada dalam keadaan *ḥayah mustaqirrah*. Hal ini kerana, ayam-ayam yang mati atau tidak berada dalam *ḥayah mustaqirrah* adalah tidak halal untuk dimakan walaupun telah disembelih.

---

<sup>91</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

Bagi titik kritikal penggunaan pisau yang tajam, pihak syarikat menjalankan pengawalan dengan menetapkan bahawa pisau yang digunakan perlu diasah setiap 20 minit atau kurang dan ia juga perlu dibasuh setiap kali selepas sembelihan dilakukan.<sup>92</sup> Proses ini juga mampu membantu untuk mengekalkan ketajaman pisau. Selain itu, menurut responden RSA 2 juga, penyembelih yang menggunakan pisau tersebut juga akan memastikan bahawa pisau yang digunakan masih elok kualitinya dan boleh diasah.<sup>93</sup> Sekiranya pisau sudah tidak elok dan tidak boleh digunakan, tindakan segera perlu diambil bagi mengelakkan ia menjejaskan sembelihan yang dilakukan.

Bagi HCP 3 syarikat ini iaitu tempoh pendarahan, pengawalan dilakukan dengan memastikan proses pendarahan berlaku dalam tempoh tiga minit.<sup>94</sup> Tempoh masa yang ditetapkan adalah bermula sejeurus sembelihan dilakukan sehingga sebelum memasuki tangki penceluran. Tempoh tiga minit ini perlu dipenuhi bagi memastikan ayam telah mati sebelum memasuki tangki penceluran. Jika tempoh pendarahan yang ditetapkan adalah pendek dan tidak sampai tiga minit, adalah dikhuatiri ayam-ayam yang disembelih mati disebabkan lemas di dalam tangki penceluran dan bukan disebabkan sembelihan.

Pengawalan seterusnya dilakukan sebelum ayam-ayam yang disembelih memasuki tangki penceluran. Pihak RSA 2 telah menetapkan bahawa perlu ada seorang pemeriksa halal sebelum tangki penceluran untuk memastikan hanya ayam yang mati sahaja memasuki tangki tersebut. Ayam-ayam yang diperiksa juga perlu memenuhi kehendak Syarak dan semua urat yang terlibat seperti dijelaskan sebelum ini hendaklah putus dengan

---

<sup>92</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>93</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>94</sup> Pemerhatian yang dilakukan di premis RSA 2 pada 4 Mac 2017 mendapati, tempoh pendarahan yang ditetapkan adalah 4.26 minit. Tempoh ini selari dengan jawapan temu bual responden RSA 2 iaitu melebihi tiga minit.

sempurna. Jika terdapat ayam yang tidak sempurna sembelihan, ayam-ayam tersebut perlu dikeluarkan segera daripada penyangkut dan diletakkan dalam bakul khusus yang disediakan.

Seterusnya adalah pengawalan terhadap titik kritikal kelima (HCP 5) iaitu pemeriksaan kebersihan ayam. Tindakan pengawalan yang dilakukan adalah sama seperti yang dilakukan oleh RSA 1. Pemeriksaan visual dijalankan terhadap ayam yang telah dibuang organ. Ayam-ayam yang diproses ini akan diperiksa satu persatu bagi memastikan tiada sebarang kekotoran atau najis yang masih melekat. Perkara ini perlu dititik beratkan bagi memastikan kualiti dan juga kebersihan ayam yang dipasarkan adalah terjamin.

### **iii) Rumah Sembelihan Ayam 3 (RSA 3)**

Tidak sebanyak tiga lagi syarikat lain, RSA 3 cuma menetapkan dua titik kritikal iaitu *stunner* dan pemeriksaan halal. Justeru, langkah pengawalan juga hanya melibatkan dua titik kritikal yang ditetapkan ini sahaja. Bagi HCP 1 iaitu *stunner*, RSA 3 mengawalinya dengan memastikan bacaan *stunner* sentiasa mengikut standard yang ditetapkan.<sup>95</sup> Sekiranya tidak dikawal dengan baik, ayam-ayam yang melaluinya boleh mati disebabkan kejutan arus elektrik yang berlebihan. Berdasarkan MS 1500:2009, bacaan *stunner* juga perlu ditetapkan mengikut saiz ayam yang diterima untuk disembelih.<sup>96</sup> Semakin kecil saiz ayam, maka semakin sedikitlah kekuatan *voltage* kejutan elektrik yang dikenakan. Begitulah sebaliknya bagi ayam yang besar. Namun, penetapan perlu selari dengan ketetapan standard seperti yang digariskan.

---

<sup>95</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>96</sup> Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines ( Second Revision ), 14.

Seterusnya selepas ayam-ayam dikenakan kejutan elektrik, ujian pemulihan (*stunning recovery test*) akan dijalankan. Ujian ini dilakukan bagi memastikan ayam yang dikenakan kejutan masih hidup dan mampu bangun semula setelah beberapa ketika. Proses ini dilakukan oleh penyelia halal yang bertugas secara berkala bagi menjalankan pengawalan pada proses *stunning*. RSA 3 juga meletakkan seorang pemeriksa halal selepas proses *stunning* untuk menilai keadaan ayam. Hal ini bagi memastikan hanya ayam yang berada dalam keadaan *hayah mustaqirrah* sahaja yang akan disembelih dan akan melalui proses-proses seterusnya.

Bagi titik kritikal kedua (HCP 2) iaitu pemeriksaan halal, pemeriksaan yang dijalankan adalah berbeza dengan pemeriksaan yang dilakukan selepas proses *stunning*. Bagi pemeriksa halal yang ditugaskan untuk HCP ini, mereka bertanggungjawab memeriksa ayam yang telah disembelih sama ada semua urat telah putus atau tidak. Setelah pemeriksaan dilakukan, hanya ayam-ayam yang sempurna sembelihan sahaja akan melalui proses seterusnya dan sebaliknya bagi sembelihan yang tidak sempurna. Ayam-ayam yang disembelih dan terdapat urat yang tidak putus akan terus diasingkan.<sup>97</sup>

Berdasarkan temu bual bersama responden RSA 3, di samping dua titik kritikal yang ditetapkan ini, pihak RSA 3 turut menjalankan pengawalan melalui pelaksanaan HACCP.<sup>98</sup> Atas asas itulah hanya dua titik kritikal sahaja ditentukan dan dikawal melalui pelaksanaan HAS. Melalui pelaksanaan dua sistem ini, titik kritikal berkaitan Syarak dikawal melalui pelaksanaan HAS manakala titik kritikal berkaitan dengan kualiti pula dikawal melalui pelaksanaan HACCP.

---

<sup>97</sup> Pemerhatian yang dijalankan di premis RSA 3 pada 16 Februari 2107 mendapati satu bakul diletakkan berhampiran dengan pemeriksa halal. Bakul tersebut adalah bakul non halal yang digunakan untuk meletakkan ayam-ayam yang tidak sempurna sembelihannya.

<sup>98</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

#### iv) Rumah Sembelihan Ayam 4 (RSA 4)

Kajian yang dilakukan mendapati bahawa RSA 4 juga turut menjalankan pengawalan ke atas semua titik kritikal yang ditetapkan.<sup>99</sup> HCP 1 adalah penerimaan bahan mentah. Pihak RSA 4 menjalankan pengawalan dengan membuat pemeriksaan fizikal ke atas keadaan lori semasa menerima bekalan daripada pembekal. Pemeriksaan dilakukan bagi memastikan tiada ayam yang mati semasa proses penghantaran, dan perkara yang sama turut ditekankan syarikat-syarikat lain yang terlibat dalam kajian ini. Ia dibuat setiap kali proses penghantaran masuk atau bekalan ayam diterima. Pemeriksaan akan dilakukan oleh petugas khusus yang dilantik pihak syarikat.

Bagi HCP 2 pula iaitu proses *stunning*, tindakan pengawalannya mempunyai persamaan dengan beberapa syarikat lain. Kadar kejutan arus elektrik menjadi fokus utama pengawalan. Pengawal yang ditugaskan akan memastikan kadar *stunning voltage* yang ditetapkan adalah seperti yang digariskan oleh standard. Berdasarkan pemerhatian, RSA 4 juga menjalankan *stunning recovery test* selepas proses *stunning*.<sup>100</sup> Ujian ini dilakukan bagi memastikan ayam yang melalui proses ini masih dalam keadaan *hayah mustaqirrah* dan perkara ini juga ditekankan oleh beberapa syarikat yang dijelaskan sebelum ini.

Sembelihan merupakan HCP 3 bagi syarikat ini. Proses sembelihan ini dilakukan oleh penyembelih yang bertauliah. Dalam mengawal HCP ini, RSA 4 menetapkan bahawa hanya penyembelih yang bertauliah sahaja yang dibenarkan menyembelih sepertimana turut diamalkan oleh RSA 1,2 dan 3. Sekiranya tauliah sembelihan tamat tempoh, penyembelih akan dihantar untuk mendapatkan tauliah semula daripada Jabatan Agama

---

<sup>99</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>100</sup> Semasa pemerhatian dilakukan di RSA 4, proses *stunning recovery test* telah dilakukan ke atas lima ekor ayam bagi menguji kekuatan arus elektrik yang ditetapkan. Semua ayam yang diuji berada dalam *hayah mustaqirrah* dan pulih semula selepas beberapa minit. Proses *stunning recovery test* ini dilakukan setiap sejam.



Islam Negeri. Penyembelihan yang dilakukan oleh penyembelih yang tidak bertauliah ataupun tauliah tamat tempoh adalah menyalahi Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia sekalipun penyembelih itu beragama Islam.<sup>101</sup>

Sebagaimana yang dimaklumi, Syarak mensyaratkan penyembelihan dilakukan dengan menggunakan pisau yang tajam.<sup>102</sup> Justeru, RSA 4 mengawalinya dengan memastikan ia diasah dan dibasuh selepas setiap sembelihan. Seterusnya bagi titik kritikal sembelihan ini, pihak RSA 4 juga mengawalinya dengan memastikan pemeriksaan dilakukan terhadap sembelihan yang dilakukan. Pemeriksaan ini tertumpu kepada empat urat yang berkaitan, sama ada telah putus atau tidak. Bagi HCP 4 iaitu tempoh pendarahan, RSA 4 mengawal kelajuan rantai pemprosesan. RSA 4 menetapkan bahawa kelajuan tersebut tidak boleh kurang daripada empat minit. Menurut responden RSA 4, tempoh yang ditetapkan ini adalah bersesuaian dan memadai untuk ayam-ayam yang disembelih mati.<sup>103</sup>

Titik kritikal yang seterusnya adalah penceluran. Di sini, pengawalan dilakukan bagi memastikan tiada ayam mati disebabkan proses penceluran. Titik kritikal ini berkait rapat dengan tempoh pendarahan. Penetapan masa yang sesuai perlu dilakukan semasa proses pendarahan bagi memastikan proses penceluran hanya melibatkan ayam yang telah mati.<sup>104</sup> Penyimpanan pula merupakan titik kritikal ke-6 syarikat ini. Pengawalan dibuat dengan memastikan semua yang disimpan di dalam stor penyimpanan adalah halal atau

---

<sup>101</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 9.

<sup>102</sup> Abū Shāri, Muḥammad „Abd al-Hādī, *al-At'imah wa al-Zabā'ih fī al-Fiqh al-Islāmī*, 147, lihat juga Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā, „Alī al-Sharbajī, *al-Fiqh al-Manhajī ,ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi, i*, vol. 3, 47. Lihat juga Sayyid Sābiq, *Fiqh al-Sunnah*, vol. 3, 183. Lihat juga „Abd al-Raḥmān al-Jazirī, *Kitāb al-Fiqh ,alā Madhāhib al-Arba, ah*, 654.

<sup>103</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>104</sup> Pemerhatian yang dilakukan ke atas premis sembelihan RSA 4 pada 21 Februari 2017 mendapati pihak syarikat menetapkan masa selama 4.1 minit sebagai tempoh pendarahan. Tempoh ini bermula daripada sembelihan dilakukan sehingga sebelum memasuki tangki penceluran. Ayam-ayam yang melalui proses ini telah mati sepenuhnya sebelum melalui proses penceluran.

disahkan halal. Justeru, pemeriksaan bekalan daripada pembekal akan dilakukan sebelum dimasukkan ke dalam stor penyimpanan. Amalan seperti ini adalah penting bagi menjaga kehalalan produk yang dihasilkan dan mengelakkan berlaku kontaminasi oleh sebarang produk tidak halal.

Titik kritikal yang terakhir bagi RSA 4 adalah pengangkutan. Semasa penerimaan atau penghantaran barang, lori yang digunakan akan diperiksa. Pemeriksaan akan dilakukan secara berkala oleh petugas yang dilantik setiap kali proses penerimaan bekalan. Pengawasan ini dilakukan bagi memastikan lori yang digunakan adalah benar-benar bersih dan tidak tercemar dengan produk yang tidak halal. Sekiranya semasa pemeriksaan, petugas mendapati kenderaan pengangkut telah tercemar atau diragui, perkara ini akan dimaklumkan segera kepada penyelia untuk tindakan selanjutnya.

Secara kesimpulannya, langkah-langkah pengawalan terhadap ancaman halal yang dikenal pasti telah dilaksanakan oleh pihak industri. Setiap titik kritikal yang ditetapkan melalui ancaman yang dikenal pasti mempunyai langkah-langkah pengawalan yang spesifik. Pengawalan dilakukan oleh individu yang ditugaskan secara khusus bagi setiap titik kritikal. Seterusnya, setiap pengawalan yang dilakukan akan dinilai keberkesannya oleh supervisor atau halal esekutif yang dilantik dan pindaan akan dilakukan sekiranya perlu. Tambahan pada itu, data yang diperoleh akan direkod semasa proses pengawalan bagi memudahkan proses penilaian.

Dalam proses pengawalan, kekerapan pengawalan terhadap titik kritikal juga dititik beratkan. Terdapat pengawalan terhadap titik kritikal yang dilakukan secara harian dan ada juga titik kritikal yang lebih kerap dikawal seperti titik kritikal proses sembelihan. Titik kritikal ini dikawal setiap kali proses sembelihan dilakukan bagi memeriksa urat yang

diputuskan. Kekerapan pengawalan ini juga akan dinilai kecukupan dan keberkesannya dan sekiranya didapati tidak mencukupi, maka ia perlu ditambah baik dengan segera. Kekerapan pengawalan ini berkait rapat dengan risiko ancaman yang dikenal pasti. Jika risikonya adalah tinggi, maka kekerapan juga perlu dipertingkatkan dan begitulah sebaliknya. Jika kekerapan pengawalan adalah tinggi, maka kebarangkalian untuk berlaku ketidakakuran adalah semakin rendah. Secara keseluruhannya, keempat-empat syarikat telah menjalankan pengawalan terhadap titik kritikal yang ditentukan. Atas asas, tiada ketetapan khusus dalam garis panduan, semua langkah pelaksanaan pengawalan yang dibangunkan adalah betul selagi mana ia berfungsi sebagai medium pengawalan yang berkesan.

#### **d) Prinsip Keempat: Pelan Tindakan Pembetulan**

Dalam senario kes sebenar, walaupun pengawalan telah dilakukan oleh pihak syarikat, namun ancaman yang cuba dikawal itu masih juga berlaku. Hal ini terjadi mungkin disebabkan oleh kelemahan sistem yang dibangunkan atau mungkin juga disebabkan oleh kecuaihan pengawalan. Justeru, sekiranya terdapat kelemahan atau terjadinya perkara-perkara yang boleh menjejaskan produk sama ada dari sudut halal mahupun kualitinya, maka tindakan segera perlu diambil oleh pihak syarikat. Tindakan ini perlulah bersesuaian dan memberikan impak yang maksima supaya mampu mengawal ketidakakuran tersebut.

Dalam pelaksanaan HAS, tindakan pembetulan merupakan antara elemen penting yang perlu dirancang oleh pihak syarikat.<sup>105</sup> Tindakan pembetulan perlu disediakan bagi memudahkan pihak syarikat mengambil sebarang tindakan sekiranya ketidakakuran berlaku. Melalui temu bual yang dijalankan, kajian ini mendapati bahawa pihak syarikat

---

<sup>105</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

telah menyediakan pelan tindakan pembedulan bagi setiap titik kritikal yang ditetapkan. Maklumat-maklumat berkaitan pengawalan serta tindakan pembedulan dilihat telah disediakan dengan baik oleh semua syarikat dan diletakkan di dalam fail HAS syarikat. Penjelasan secara terperinci berhubung pelan tindakan pembedulan akan dinyatakan seperti berikut:

#### **i) Rumah Sembelihan Ayam 1 (RSA 1)**

Berdasarkan respon yang diperolehi semasa temu bual, dalam aspek pelan tindakan pembedulan, RSA 1 telah menyediakan pelan khusus untuk kesemua sepuluh titik kritikal yang ditetapkan.<sup>106</sup> Bagi HCP 1, setiap sijil serta dokumen berkaitan perlu disediakan dan dipastikan masih sah tempohnya. Pihak syarikat pada asasnya telah menetapkan bahawa semua sijil berkaitan perlu diperbaharui sebelum tamat tempoh. Namun, sekiranya ia berlaku dan terdapat sijil yang tamat tempoh, maka sijil berkaitan akan segera diperbaharui. Selain itu, rekod juga akan dikemaskini dari masa ke masa supaya tidak berlaku lagi isu sijil tamat tempoh pada masa-masa yang akan datang. Bagi HCP 2 pula, sekiranya pihak syarikat mendapati terdapat ayam mati atau tidak sihat semasa penerimaan, maka ayam-ayam tersebut akan diletakkan dalam satu bekas khas agar ia tidak digantung untuk penyembelihan.

Seterusnya, HCP 3 bagi RSA 1 adalah penyembelih. Kerja-kerja penyembelihan hendaklah dilakukan oleh penyembelih yang bertauliah. Adalah menjadi satu kesalahan sekiranya penyembelihan dilakukan oleh penyembelih yang tidak bertauliah. Justeru, sekiranya terdapat pelantikan penyembelih baru atau tauliah sembelihan hampir tamat,

---

<sup>106</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayammas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

maka penyembelih yang terlibat akan dihantar untuk mendapatkan tauliah terlebih dahulu di Jabatan Agama Islam Negeri sebelum dibenarkan untuk menyembelih.<sup>107</sup>

Selari dengan ketetapan Syarak, pisau-pisau yang telah digunakan perlu dibasuh dan diasah bagi memastikan ia sentiasa bersih dan tajam. Namun, menurut responden 2 RSA 1, sekiranya pisau yang digunakan sudah tidak sesuai lagi untuk diasah, maka tindakan yang perlu diambil adalah dengan menggantikan pisau tersebut dan tidak menggunakannya lagi.<sup>108</sup> Seterusnya, sekiranya terdapat ayam yang sudah mati sebelum sembelihan atau terdapat ayam yang tidak disembelih dengan sempurna semasa pemeriksaan dilakukan, maka ayam tersebut perlu dibuang daripada jaluran pemprosesan.<sup>109</sup> Pemeriksa halal akan meletakkan ayam-ayam yang tidak sempurna sembelihannya ke dalam bakul khas yang disediakan.<sup>110</sup>

Di samping pengawalan dari sudut cara sembelihan, pihak syarikat juga menekankan aspek pemeriksaan halal yang merupakan HCP 6. Setiap sembelihan yang dijalankan akan diperiksa oleh dua orang yang bertugas. Sekiranya pemeriksa halal yang ditetapkan bercuti, pihak syarikat telah menetapkan bahawa penyelia halal atau ketua unit halal akan menggantikan tempat tersebut. Hal ini adalah supaya ayam yang disembelih tidak dibiarkan melalui proses seterusnya tanpa diperiksa.

Setelah ayam disembelih, ayam-ayam akan melalui proses pendarahan sebelum memasuki mesin penceluran. Dua proses ini seperti yang dinyatakan sebelum ini juga

---

<sup>107</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017 mengesahkan semua tauliah sembelihan penyembelih yang bertugas masih sah.

<sup>108</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>109</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>110</sup> Pemerhatian yang dilakukan pada 7 Februari 2017 di RSA 1 mendapati seekor ayam telah diasingkan dan diletakkan dalam bakul khas non halal yang disediakan. Ayam tersebut didapati tidak putus urat dengan sempurna.

merupakan titik kritis iaitu HCP 7 RSA 1. Terdapat dua aspek utama yang ditekankan di sini, iaitu yang pertama pendarahan dan yang kedua penceluran. Bagi proses pendarahan, ayam-ayam yang disembelih akan dipastikan mati sebelum memasuki mesin penceluran. Proses ini bergantung kepada kelajuan rantai penyangkut yang digunakan. Namun, sekiranya ayam masih hidup semasa di mesin penceluran, maka penetapan semula kelajuan rantai penyangkut perlu dilakukan supaya ia dapat mencapai tempoh yang sesuai bagi proses kematian ayam.<sup>111</sup>

Di samping itu, ayam-ayam yang masih belum mati juga akan dikeluarkan dan diletakkan ke dalam bakul sementara menunggu proses kematian. Sejurus selepas ayam-ayam tersebut mati, ayam-ayam akan digantung semula untuk proses berikutnya iaitu penceluran. Ayam-ayam akan melalui tangki air dengan suhu yang panas bagi memudahkan proses pembuangan bulu yang akan dilakukan sejurus selesai proses penceluran. Seandainya masalah yang timbul berkaitan dengan mesin atau proses penceluran sehingga menyebabkan ayam-ayam berada terlalu lama dalam mesin penceluran, proses penceluran akan dilakukan secara manual sehingga masalah yang timbul dapat ditangani.

Di peringkat yang seterusnya, ayam-ayam yang telah melalui proses pembuangan bulu akan dibuang organ dalamannya. Proses ini dilakukan sepenuhnya dengan menggunakan mesin. Kadangkala, ayam yang sedang diproses itu mengalami usus pecah. Sekiranya hal ini terjadi dan menyebabkan kekotoran ketika pemprosesan, pengawal perlu membuat penetapan semula ke atas mesin yang digunakan. Pengawal juga perlu

---

<sup>111</sup> Pemerhatian yang dilakukan ke atas premis sembelihan RSA 1 pada 7 Februari 2017 mendapati pihak syarikat menetapkan masa selama 4.5 minit sebagai tempoh pendarahan. Tempoh ini bermula daripada sembelihan dilakukan sehingga sampai kepada pemeriksa halal.

mengalihkan ayam yang tercemar daripada penyangkut untuk proses pembersihan kotoran menggunakan air klorin dan kemudian menggantungnya semula.

Sekiranya HCP 8 ini dalam kawalan dan mengikut ketetapan, ayam-ayam yang telah dibasuh akan melalui pendingin berputar atau *spinchiller* pula. Proses ini penting bagi memastikan suhu ayam yang keluar daripada *spinchiller* ini mestilah tidak lebih daripada 4°C. Sekiranya suhu ayam yang diproses melalui mesin ini tidak mencapai tahap yang ditetapkan, tindakan segera perlu diambil. Ia dilakukan dengan pengawal menambah kandungan ais ke dalam *spinchiller* tersebut.

Titik kritikal ke-10 bagi RSA 1 ini adalah pengangkutan. Pelan tindakan pembetulan turut disediakan sekiranya lori yang digunakan tidak bersih. Pihak syarikat pengangkutan perlu membersihkannya terlebih dahulu lori yang digunakan sebelum proses menaikkan barang-barang dilakukan. Selain itu, sekiranya terdapat unsur penipuan dilakukan oleh pembekal perkhidmatan pengangkutan, maka kontrak syarikat tersebut boleh ditamatkan dan pembekal perkhidmatan baru akan digunakan.

## **ii) Rumah Sembelihan Ayam 2 (RSA 2)**

RSA 2 turut menyediakan pelan tindakan pembetulan bagi setiap titik kritikal yang ditetapkan.<sup>112</sup> Bagi HCP 1 iaitu pengenalan pastian *hayah mustaqirrah*, jika terdapat ayam yang mati, maka tindakan yang dilakukan adalah sama seperti syarikat A, iaitu mengeluarkan ayam tersebut daripada aliran pemrosesan (*processing line*). Tidak hanya tertumpu pada langkah ini sahaja, pihak RSA 2 juga menetapkan bahawa latihan serta penerangan perlu dilakukan kepada penyembelih berhubung proses di atas. Penerangan ini

---

<sup>112</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

perlu bagi memastikan pemeriksaan keadaan ayam serta pengawalan dilakukan dengan baik oleh penyembelih yang bertugas.

HCP 2 bagi RSA 2 ialah penggunaan pisau yang tajam. Pihak RSA 2 menetapkan bahawa pisau perlu diasah setiap 20 minit digunakan dan ia pisau perlu dibasuh setiap kali selepas sembelihan. Sekiranya pengawal mendapati penyembelih tidak melakukan perkara di atas, arahan supaya pisau dibasuh dan diasah serta merta akan dilakukan. Sekiranya pisau sudah tidak tajam, rosak dan tidak boleh digunakan lagi, pisau tersebut perlu dibuang dan ia perlu ditukar kepada pisau baru yang masih tajam. Sama seperti HCP 1, taklimat dan latihan kepada penyembelih juga akan dilakukan sekiranya isu yang melibatkan HCP 2 ini masih lagi berlaku.

Proses pendarahan merupakan HCP 3 dan ia hendaklah berlaku dalam tempoh masa tiga minit. Kelajuan tiga minit mengikut responden RSA 2 adalah bersesuaian dengan jangka masa ayam untuk mati.<sup>113</sup> Jika terdapat ayam yang masih hidup selepas tempoh tersebut, ayam-ayam terlibat perlu dikeluarkan buat sementara waktu dan digantung semula setelah ia mati. Jika terdapat banyak ayam yang masih hidup dalam tempoh tersebut, ini menunjukkan tempoh yang ditetapkan tidak bersesuaian. Justeru, pengawal yang bertugas perlu menetapkan semula kelajuan jaluran pemprosesan supaya ia bersesuaian dengan tempoh masa ayam untuk mati. Penerangan berkaitan penetapan kelajuan serta perkara berkaitan juga akan diberikan kepada pengawal yang terlibat.

Setelah itu, pengawalan seterusnya dilakukan untuk memastikan hanya ayam yang mati sahaja memasuki tangki penceluran. Jika terdapat ayam yang tidak sempurna sembelihan misalnya, tidak putus urat seperti yang ditetapkan Syarak, ayam-ayam tersebut

---

<sup>113</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.



akan dikeluarkan daripada jalur pemprosesan dan diletakkan dalam bakul khusus<sup>114</sup> sepertimana syarikat-syarikat yang lain yang dikaji.<sup>115</sup> Tugas ini akan dilakukan oleh pemeriksa halal. Pemeriksa halal juga perlu memaklumkan penemuan ini kepada penyembelih supaya sembelihan seterusnya dijalankan dengan baik. Latihan dan penerangan turut diletakkan sebagai langkah pembetulan agar perkara yang sama tidak berulang.

Pelan tindakan pengawalan yang seterusnya adalah terhadap HCP 5 iaitu pemeriksaan kebersihan ayam. Pelan tindakan pembetulan di sini mempunyai persamaan dengan RSA 1 iaitu membuat pemeriksaan visual terhadap ayam yang telah dibuang organ. Jika terdapat kekotoran atau najis, kekotoran pada ayam perlu dibersihkan terlebih dahulu dan ayam digantung semula untuk proses selanjutnya. Selain daripada itu, melalui penelitian ke atas pelan tindakan pembetulan yang digariskan, didapati pihak syarikat ini amat menitikberatkan aspek latihan. Jika diperhatikan, pihak RSA 2 menetapkan satu langkah pembetulan yang sama bagi setiap titik kritikal sekiranya berlaku perkara di luar jangka. Tindakan pembetulan yang dimaksudkan adalah memberi penerangan serta melatih semula penyembelih atau pekerja yang terlibat tentang langkah pengawalan titik kritikal yang ditetapkan agar pengawalan dapat dilakukan dengan lebih baik.

### **iii) Rumah Sembelihan Ayam 3 (RSA 3)**

Berdasarkan temu bual yang dijalankan terhadap RSA 3 pula mendapati pihak syarikat hanya menggariskan dua pelan tindakan pembetulan bersesuaian dengan dua titik kritikal

---

<sup>114</sup> Bekas yang disediakan untuk proses ini dinamakan *Non Halal Slaughtering Container*. Ayam-ayam yang diletakkan dalam bakul ini kemudiannya akan dihapuskan. Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>115</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

yang ditetapkan.<sup>116</sup> Bagi HCP 1 syarikat iaitu penggunaan *stunner*, pengawalan difokuskan kepada bacaan *stunner*. Ini bagi memastikan bacaan *stunner* sentiasa mematuhi standard yang ditetapkan. Jika bacaan *stunner* melebihi standard yang ditetapkan sehingga menyebabkan ayam mati, langkah pembetulan yang ditetapkan adalah pengawal perlu melakukan penetapan semula kekuatan *stunner* berdasarkan saiz ayam dan kadar yang bersesuaian. Selain daripada itu, jika terdapat ayam yang mati atau tidak berada dalam *hayah mustaqirrah* selepas proses *stunning*, ayam tersebut perlu dikeluarkan daripada aliran pemprosesan. Langkah ini penting bagi memastikan hanya ayam yang mati disebabkan sembelihan sahaja yang diproses untuk dipasarkan.

Satu lagi titik kritikal yang ditetapkan oleh RSA 3 ialah pemeriksaan ke atas hasil sembelihan ayam. Pemeriksaan seperti ini dilakukan bagi memastikan sama ada semua urat iaitu urat *mari* dan *halkum* serta dua urat darah putus atau tidak. Menurut responden RSA 3, jika terdapat ayam yang tidak putus urat dan tidak sempurna sembelihan, pemeriksa halal yang bertugas perlu mengambil tindakan segera dengan mengeluarkan ayam daripada aliran pemprosesan.<sup>117</sup> Ayam-ayam ini akan diletakkan di dalam bakul yang disediakan yang ditanda sebagai sembelihan tidak halal. Di setiap penghujung pemprosesan harian, ayam-ayam yang telah dimasukkan ke dalam bakul sembelihan tidak halal ini akan dilupuskan bagi memastikan ia tidak diproses bersama ayam-ayam halal.

#### **iv) Rumah Sembelihan Ayam 4 (RSA 4)**

Selain daripada itu, kajian juga dijalankan terhadap pelan tindakan pembetulan RSA 4. Menurut responden RSA 4, syarikat ini telah menggariskan beberapa pelan tertentu sebagai

---

<sup>116</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>117</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

langkah persediaan bagi sebarang kemungkinan ancaman.<sup>118</sup> Bagi HCP 1 iaitu penerimaan bekalan, pemeriksaan status ayam yang diterima akan dibuat setiap kali penghantaran ayam dilakukan oleh pembekal. Sekiranya terdapat ayam mati, ayam tersebut akan diasingkan dan tidak diproses. Selain itu, sekiranya didapati tiada pemisah dan lori pengangkut menggunakan lori yang sama untuk penghantaran bekalan halal dan produk tidak halal, maka bekalan yang dihantar akan dipulangkan semula dan tidak diterima.

Bagi HCP 2 iaitu proses *stunning*, setelah *stunning recovery test* dijalankan dan didapati terdapat ayam yang mati atau tidak berada dalam *hayat mustaqirah*, ayam-ayam tersebut akan dialihkan daripada jaluran pemrosesan dan diletakkan ke dalam bakul.<sup>119</sup> Seterusnya, penetapan semula mesin *stunner* akan dilakukan bagi memastikan tidak berlaku lagi ayam mati disebabkan kejutan elektrik yang melebihi had. Kadar yang lebih rendah akan ditetapkan sekiranya saiz ayam adalah lebih kecil dan sebaliknya, jika saiz ayam lebih besar. Walau bagaimanapun, kejutan arus elektrik perlu ditetapkan mengikut kadar voltan yang ditetapkan iaitu antara 2.5 hingga 10.5.

Ayam-ayam yang telah melalui mesin *stunner* seterusnya akan disembelih. Penyembelihan merupakan HCP 3 bagi syarikat ini. Sembelihan perlu dilakukan oleh penyembelih yang bertauliah. Sekiranya tauliah sembelihan tamat, sebagai pelan tindakan pembetulan, penyembelih akan dihantar untuk memperbaharui tauliah daripada Jabatan

---

<sup>118</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>119</sup> Bekas yang disediakan untuk proses ini dinamakan *Death after Stunner(DAS)*. Ayam-ayam yang diletakkan dalam bakul ini kemudiannya akan dihapuskan. Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

Agama Islam Negeri.<sup>120</sup> Sepertimana beberapa syarikat lain, RSA 4 juga turut menekankan penggunaan pisau yang tajam dalam penyembelihan. Kebiasaannya, pisau akan menjadi tumpul setelah beberapa kali sembelihan. Penyembelih perlu mengasah pisau tersebut atau menukarnya dengan yang baru jika sudah tidak boleh digunakan lagi.

Setiap sembelihan juga mestilah dilakukan dengan memenuhi aspek Syarak. Empat urat sepertimana yang ditetapkan standard perlu diputuskan dengan sekali sembelihan. Jika terdapat sembelihan yang tidak putus urat seperti yang disyaratkan, ayam-ayam tersebut akan dikeluarkan daripada aliran pemprosesan dan diletakkan ke dalam bakul sembelihan tidak halal. Tindakan pembetulan bagi titik kritikal ini adalah hampir sama dengan tindakan pembetulan syarikat-syarikat lain yang mana semua syarikat mengeluarkannya daripada pemprosesan dan diletakkan dalam bakul khas yang disediakan.

Bagi HCP 4 pula iaitu proses pendarahan, tempoh masa yang ditetapkan adalah sedikit panjang berbanding RSA 2, iaitu selama empat minit. Dalam standard yang dikeluarkan, tiada penetapan tempoh khusus sama ada tiga minit atau empat minit untuk proses pendarahan tersebut. Akan tetapi, tempoh masa ditetapkan mengikut kesesuaian proses kematian ayam yang disembelih dan kelajuan aliran pemprosesan sesebuah syarikat. Sebagai pelan tindakan pembetulan, sama juga seperti syarikat-syarikat lain, sekiranya tempoh masa yang ditetapkan menyebabkan ayam yang memasuki tangki penceluran belum mati, maka kelajuan aliran pemprosesan perlu ditetapkan semula. Proses ini penting bagi memastikan ayam mati disebabkan proses sembelihan dan bukan lemas disebabkan penceluran.

---

<sup>120</sup> Penelitian terhadap tauliah sembelihan yang dilakukan pada 21 Februari 2017 di RSA 4 serta maklumat temu bual yang diperolehi mendapati semua tauliah sembelihan penyembelih yang bertugas masih sah. Tauliah sembelihan tersebut dikeluarkan oleh pihak JAIS. Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

Titik kritikal yang seterusnya adalah proses penceluran. Pengawasan dilakukan bagi memastikan tiada ayam hidup melalui proses penceluran dan tiada ayam mati disebabkan proses tersebut. Ayam-ayam yang diperiksa dan didapati belum mati dalam tempoh pendarahan seperti yang telah dinyatakan akan dikeluarkan terlebih dahulu daripada jaluran pemprosesan dan diletakkan dalam bakul khas buat sementara waktu. Bakul yang disediakan ini hanya dikhususkan untuk meletakkan ayam yang masih dalam proses pendarahan dan belum sempurna sembelihan. Setelah ayam-ayam tersebut mati, ia akan digantung semula untuk melalui proses berikutnya iaitu penceluran.

Penyimpanan merupakan HCP 6 bagi syarikat ini. Pihak syarikat sangat menitik beratkan hanya produk halal yang disimpan di dalam ruang penyimpanan yang disediakan. Sebarang bekalan yang tidak disahkan halal atau tidak halal adalah tidak dibenarkan untuk disimpan di dalam ruang penyimpanan tersebut. Sekiranya terdapat penemuan bahan mentah atau apa-apa yang berkaitan yang tidak disahkan halal yang dibawa masuk ke dalam ruang penyimpanan, bahan tersebut tersebut akan dipisahkan serta merta daripada bekalan yang disahkan halal dan kemudiannya dikeluarkan daripada kawasan kilang. Hal ini penting bagi mematuhi syarat Pensijilan Halal Malaysia iaitu hanya menyimpan bekalan yang disahkan halal.<sup>121</sup>

Seterusnya, titik kritikal terkahir RSA 4 ini adalah pengangkutan. Semasa penerimaan bekalan, pemeriksaan akan dijalankan ke atas lori yang digunakan. Hal ini bagi memastikan tiada unsur-unsur yang boleh menjejaskan status halal bekalan ayam yang diterima. Misalnya, sekiranya didapati tiada pemisah antara produk yang halal atau tidak halal dalam lori yang digunakan, maka bekalan yang tiba tidak akan diterima. Malah pihak

---

<sup>121</sup> Department of Standards Malaysia, *Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines ( Second Revision )*,10.

RSA 4 akan memulangkan semula bekalan kepada pihak pembekal. Pihak syarikat juga akan menamatkan perkhidmatan syarikat pengangkutan tersebut. Oleh yang demikian, syarikat yang terbabit akan sedaya upaya memenuhi kehendak RSA 4 dalam aspek kebersihan pengangkutan bagi memastikan kelangsungan kontrak perkhidmatan antara kedua-duanya.

Melihat kepada aspek tindakan pembedahan, dapatlah dirumuskan bahawa keempat-empat syarikat yang dikaji telah menetapkan pelan tindakan pembedahan bagi setiap kemungkinan ancaman yang berlaku di luar jangka. Pelan tindakan pembedahan ini dirangka satu persatu mencakupi kesemua titik kritikal yang ditentukan bagi syarikat masing-masing. Tindakan pembedahan ini perlu disegerakan secepat ancaman dikesan sedang berlaku. Ini bagi mengekang ancaman tersebut dari terus berlaku. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, antara risiko yang kerap berlaku dan memerlukan kepada tindakan segera majoritinya berkaitan dengan ayam. Hal ini termasuklah ayam mati semasa penghantaran, ayam mati disebabkan proses *stunning* dan ayam yang tidak sempurna sembelihan. Jika perkara seumpamanya berlaku, ayam-ayam yang terlibat perlu segera dikeluarkan dan dimasukkan ke dalam bakul khas yang disediakan. Tindakan pembedahan yang diambil akan dinilai semula bagi memastikan pelaksanaannya menepati objektif yang disasarkan.

#### **e) Prinsip Kelima: Penyediaan Dokumen dan Rekod**

Kepentingan sistem dokumentasi dan rekod kepada sesebuah syarikat telah pun dinyatakan dalam bab sebelum ini. Seperti yang dinyatakan, penyediaan rekod-rekod ini mampu membantu sesebuah syarikat menyediakan perkhidmatan yang baik serta menguruskan sesebuah industri dengan lebih sistematik. Dalam pelaksanaan HAS, penyediaan rekod merupakan antara elemen utama yang termasuk dalam enam prinsip-prinsip HAS.

Dokumen serta rekod perlu disediakan bagi mencatat setiap maklumat yang berkaitan termasuklah berkaitan pengawalan halal.

Berdasarkan penelitian yang dijalankan, kesemua syarikat telah menyediakan fail-fail serta rekod-rekod sepertimana yang digariskan dalam Garis Panduan HAS. Antara fail yang disediakan adalah seperti Manual Pelaksanaan HAS, surat pelantikan Jawatankuasa Halal Dalaman, senarai tugas dan tanggungjawab Jawatankuasa Halal Dalaman. Selain itu, fail berkenaan dengan Minit Mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalaman, senarai titik kritikal, *standard operation procedure* (SOP) bagi pelaksanaan pengawalan serta pelan tindakan pembetulan juga disediakan. Rekod-rekod ini disediakan dan ditambah baik dari semasa ke semasa. Pelaksanaan sistem dokumentasi dan rekod yang dilaksanakan syarikat yang terlibat akan dijelaskan seperti berikut:

#### **i) Rumah Sembelihan Ayam 1 (RSA 1)**

Selain daripada fail-fail dan beberapa rekod di atas, pihak industri juga turut menyediakan rekod-rekod tertentu bagi setiap titik kritikal yang ditetapkan. RSA 1 menetapkan beberapa rekod serta dokumen perlu disediakan dalam proses pengawalan bagi titik-titik kritikal.<sup>122</sup>

Bagi HCP 1 iaitu dokumentasi, pihak syarikat menyediakan beberapa dokumen antaranya seperti salinan sijil pendaftaran perniagaan dan sijil Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM). Pihak RSA 1 juga menyediakan lesen pihak berkuasa tempatan dan sijil *Veterinary Health Mark* (VHM) selain beberapa lagi dokumen lain. Penyediaan dokumen-dokumen ini bertujuan mengelakkan sebarang masalah dalam proses pensijilan halal.

Selain daripada itu, RSA 1 menyediakan rekod ayam hidup bagi HCP 2 iaitu penerimaan. Setiap maklumat berkaitan hasil pemeriksaan ke atas bekalan ayam yang

---

<sup>122</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayam Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

diterima akan disimpan di dalam rekod ini. Seterusnya bagi HCP 3 iaitu penyembelih, pihak syarikat ada menyimpan rekod berkaitan sijil tauliah sembelihan. Dokumen ini tidak kurang pentingnya dan diperlukan bagi memastikan proses pembaharuan tauliah dilakukan pada masa yang sesuai sebelum tamat tempoh. HCP 4 bagi RSA 1 adalah berkenaan dengan pisau. Kebersihan pisau yang digunakan sangat dititik beratkan. Pisau perlu disteril dengan baik. Bagi memantau proses ini, rekod suhu *knife sterilizer* ada disediakan.

Sembelihan merupakan HCP 5 syarikat ini. Dalam proses ini, risiko yang biasa berlaku adalah sembelihan ayam yang tidak sempurna. Bagi mengawal proses ini, pihak syarikat menyediakan satu rekod untuk menyimpan maklumat sembelihan yang tidak sempurna. Maklumat ini bagi memastikan ayam-ayam yang tidak sempurna sembelihannya diuruskan dengan baik dan tidak bercampur dengan ayam yang sempurna sembelihannya. Rekod seterusnya adalah berkaitan dengan HCP pemeriksaan halal. Bagi mencatat maklumat yang diperlukan semasa pemeriksaan halal, rekod pemeriksaan halal dan rekod ayam *undergarde* disediakan. Selain daripada itu, bagi memenuhi keperluan pengawalan HCP 7, rekod tempoh pendarahan ayam dan rekod suhu tangki penceluran turut disediakan.

Setelah dicelur seketika untuk memudahkan proses pembuangan bulu, seperti dinyatakan sebelum ini, ayam-ayam akan melalui proses pembuangan organ dalaman. Bagi titik kritikal ini, rekod yang disediakan adalah rekod keberkesanan mesin. Maklumat berkaitan dengan penggunaan mesin untuk proses ini akan dicatat dalam rekod ini. Bagi HCP 9 iaitu pendingin berputar, pihak syarikat menyediakan dua jenis rekod, iaitu rekod pendingin berputar yang melibatkan suhu air dan juga kadar aliran air. Seterusnya bagi HCP yang terakhir iaitu pengangkutan, rekod pembersihan lori serta surat pengisytiharan halal juga direkodkan.



## **ii) Rumah Sembelihan Ayam 2 (RSA 2)**

RSA 2 juga dalam pelaksanaan HAS turut menyediakan beberapa jenis rekod serta dokumen bagi tujuan pengawalan titik kritikal.<sup>123</sup> Terdapat dua jenis rekod utama yang disediakan dalam pengawalan titik-titik kritikal ini. Rekod yang pertama adalah rekod pemprosesan ayam halal harian yang mana rekod ini digunakan untuk HCP 1, 3 4 dan 5. Maklumat-maklumat yang akan direkodkan dalam rekod ini adalah berkaitan maklumat ayam mati semasa penghantaran, maklumat ayam mati sebelum sembelihan disebabkan *stunning*, rekod sembelihan tidak sempurna, rekod *post moterm* dan *ante moterm*, rekod tempoh pendarahan, rekod ayam tidak sempurna sembelihan dan juga maklumat berkaitan dengan sebarang kontaminasi yang berlaku sama ada daripada najis atau benda lain pada ayam yang diproses.

Rekod kedua yang turut disediakan RSA 2 adalah senarai semak penajaman pisau. Ia disediakan khusus untuk HCP 2. Maklumat penajaman pisau atau penukaran pisau akan direkodkan dalam rekod ini dan ia digunakan bagi mengawal HCP ini. Rekod ini bagi memastikan hanya pisau yang tajam digunakan untuk sembelihan dan sekiranya ia sudah tidak sesuai untuk diasah, maka ia akan dibuang dan tidak lagi digunakan. Rekod-rekod yang disediakan ini akan dijadikan panduan dalam proses penilaian terhadap pengawalan setiap titik kritikal yang ditetapkan oleh pihak syarikat.

## **iii) Rumah Sembelihan Ayam 3 (RSA 3)**

Penelitian seterusnya dilakukan terhadap RSA 3. Seperti yang dijelaskan sebelum ini, syarikat ini hanya menetapkan dua sahaja titik kritikal untuk dikawal dalam pelaksanaan HAS, iaitu yang pertama *stunner* dan yang kedua pemeriksa halal. Terdapat beberapa

---

<sup>123</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

rekod yang telah disediakan bagi kedua-dua HCP ini.<sup>124</sup> Bagi HCP pertama iaitu *stunner*, RSA 3 menyediakan satu rekod iaitu rekod pemeriksaan *stunner*. Sebarang penetapan dan penyelenggaraan mesin *stunner* akan direkodkan oleh penyelia *stunner* yang dipertanggungjawab setiap kali dilakukan.

Manakala bagi HCP 2 syarikat ini, rekod yang disediakan adalah rekod laporan sembelihan harian. Rekod ini akan yang mencatat bilangan sembelihan yang dilakukan, bilangan ayam mati semasa penerimaan, bilangan ayam mati disebabkan *stunning* dan juga bilangan ayam yang rosak atau disembelih tidak memenuhi kehendak halal. Rekod-rekod ini akan disemak oleh penyelia secara harian dan akan disahkan oleh eksekutif halal yang dilantik pihak syarikat.

#### **iv) Rumah Sembelihan Ayam 4 (RSA 4)**

RSA 4 tidak terkecuali dalam menyediakan rekod-rekod untuk tujuan pengawalan titik kritikal sepertimana syarikat lain.<sup>125</sup> RSA 4 telah menyediakan rekod penerimaan ayam hidup untuk HCP 1. Maklumat-maklumat ini penting bagi memastikan tiada ayam yang mati digantung dan kemudiannya disembelih. Bagi HCP 2 iaitu mesin *stunning*, rekod yang disediakan adalah rekod penetapan *voltage stunner* dan rekod selenggara. Rekod-rekod ini akan dicatat setiap kali penetapan dibuat dan setiap kali pemeriksaan atau penyelenggaraan dilakukan. RSA 4 juga menyediakan rekod bagi HCP 3 iaitu *slaughtering area record*. Semua maklumat berkaitan dengan sembelihan disimpan di dalam rekod ini. Ia termasuklah rekod mengenai jumlah sembelihan harian, jumlah sembelihan tidak halal dan juga maklumat berkaitan dengan penyembelih serta pemeriksa halal yang bertugas.

---

<sup>124</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>125</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

Rekod seterusnya adalah bagi HCP 4 dan HCP 5. Ia juga turut didokumenkan dalam *slaughtering area record*. Maklumat tempoh pendarahan dan proses penceluran akan dicatat untuk HCP ini. Kelajuan rantai akan diselia jika ia kurang daripada empat minit. Penetapan kelajuan rantai ini akan dicatat dalam rekod yang disediakan. Begitu juga dengan maklumat berkaitan dengan proses penceluran. Jika terdapat penemuan ayam yang tidak mati selepas tempoh pendarahan yang ditetapkan dan jumlahnya di luar kebiasaan, rekod tersebut juga akan dicatat. Rekod ini akan digunakan sebagai asas untuk penetapan semula kelajuan rantai yang digunakan.

Bagi HCP 6, rekod penyimpanan dan rekod penerimaan bekalan disediakan oleh RSA 4 ini. Rekod penyimpanan disediakan bagi mencatat semua barang atau produk yang disimpan di dalam Stor penyimpanan atau dibawa keluar daripadanya. Ia penting bagi memenuhi aspek kebolehkesanan sekiranya ia diperlukan kelak dan memastikan pencampuran produk halal dan tidak disahkan halal disimpan di tempat yang sama. Selain itu, bagi HCP ini juga, rekod suhu sama ada *chiller* atau *freezer* juga dicatat. Ia penting bagi memastikan setiap produk yang disimpan berada dalam suhu yang sesuai. Seterusnya bagi HCP terakhir iaitu pengangkutan, pihak RSA 4 turut menyediakan satu rekod khas yang dikenali sebagai *loading inspection record*. Rekod ini disediakan untuk mengawal serta mencatat butiran berkaitan proses pengisian barang sama ada untuk penghantaran keluar atau penerimaan bekalan harian. Sama seperti syarikat-syarikat lain, rekod dan dokumen yang disediakan ini juga akan dijadikan panduan dalam proses penilaian yang dilakukan.

Melalui dokumen dan rekod-rekod yang disediakan dapatlah dirumuskan bahawa keempat-empat syarikat yang dilawati mengambil langkah pro-aktif dalam menyediakan pelbagai jenis fail dan rekod termasuklah rekod-rekod bagi setiap titik kritikal yang

disediakan. Fail-Fail utama syarikat telah disediakan oleh Jawatankuasa Halal Dalam yang dilantik. Manakala rekod-rekod bagi setiap HCP disediakan oleh pengawal yang dilantik bagi setiap titik kritikal yang ditetapkan.

Dari sudut penyediaan fail-fail utama pelaksanaan HAS, ia dilihat hampir sama bagi semua syarikat yang dilawati ekoran terdapat panduan khusus terhadap fail yang perlu disediakan. Namun bagi setiap HCP yang ditetapkan, terdapat rekod-rekod tertentu yang disediakan. Rekod-rekod ini ada yang sama dan ada ada juga yang sedikit berbeza antara satu sama lain. Ia bergantung kepada jenis HCP yang ditetapkan bagi sesebuah industri. Sementara itu, rekod-rekod yang disediakan ini sentiasa dikemaskini bagi tujuan penilaian. Ia boleh diakses sekiranya diperlukan dan ia disahkan ketika pemerhatian dan penelitian dokumen dilakukan semasa menjalankan kajian ini.

#### **f) Prinsip Keenam: Proses Penilaian**

Proses penilaian sepertimana yang dijelaskan sebelum ini merupakan antara elemen penting dalam memastikan pengawalan berjalan seperti yang dirancang. Hasil penelitian yang dijalankan di empat buah syarikat yang dikaji mendapati proses penilaian yang dilakukan hampir sama antara satu sama lain. Penilaian tersebut dilakukan terhadap dua aspek utama. Aspek penilaian yang pertama adalah terhadap pembangunan dan pelaksanaan HAS secara keseluruhannya.<sup>126</sup> Ia bagi menilai setiap gerak kerja yang dilakukan dalam melaksanakan HAS. Bermula daripada keberkesanan penubuhan Jawatankuasa Halal Dalam, program latihan, sehingga kepada pelaksanaan enam prinsip utama dalam pelaksanaan HAS. Penilaian ini dilakukan oleh Jawatankuasa Halal Dalam yang dilantik oleh pihak syarikat. Ia akan dilakukan sekali dalam setahun. Sebarang

---

<sup>126</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

kepincangan akan diberikan perhatian bagi tujuan penambahbaikan pada masa akan datang.

Aspek penilaian kedua pula dilakukan terhadap pengawalan bagi setiap HCP yang ditentukan.<sup>127</sup> Penilaian ini dilakukan oleh individu-individu tertentu yang dilantik dan ditugaskan secara khusus bagi menyelia pengawalan setiap titik kritikal yang ditetapkan. Antara individu yang dipertanggungjawabkan adalah eksekutif atau penyelia halal dan juga pegawai pengawal kualiti.<sup>128</sup> Menurut responden RSA 4, eksekutif atau penyelia halal akan menilai proses pengawalan dalam aspek halal manakala pegawai pengawal kualiti pula akan menilai dalam aspek keselamatan dan kualiti produk yang dihasilkan. Penilaian yang dilakukan ini adalah mengikut jadual yang ditetapkan oleh pihak syarikat.

Kekerapan penilaian terhadap pengawalan setiap titik kritikal adalah berbeza antara satu HCP dengan satu HCP yang lain. Ia antaranya bergantung kepada sesuatu ancaman yang mungkin berlaku. Jika kebarangkalian ancaman berlaku tinggi maka kekerapan penilaian juga akan tinggi dan begitulah sebaliknya. Menurut responden RSA 2, eksekutif halal syarikat mereka akan menjalankan penilaian keberkesanan ini sekali dalam sebulan.<sup>129</sup> Pegawai yang ditugaskan menjalankan penilaian akan segera memaklumkan kepada pekerja atau pengawal terlibat jika terdapat sebarang pindaan yang perlu dilakukan. Sebaliknya jika ia melibatkan perkara-perkara yang besar, ia akan dibincangkan dalam mesyuarat Jawatankuasa Halal Dalaman syarikat untuk diputuskan tindakan yang seharusnya diambil.

---

<sup>127</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>128</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>129</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

Bagi memudahkan pemahaman berhubung pelaksanaan enam prinsip HAS, disertakan ringkasan pelaksanaan keseluruhan keempat-empat syarikat yang terlibat dalam kajian ini:

Universiti Malaya

Jadual 3.1: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS di RSA 1

No.	Halal Critical Point	Kaedah Pengawalan	Tindakan Pembetulan	Documentasi & Rekod	Proses Penilaian
HCP 1	Dokumen Asas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sijil</li> <li>• Lesen PBT</li> <li>• Sijil Veteriner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan semua dokumen yang berkaitan mencukupi dan masih sah tempoh bagi mengelakkan permohonan halal tidak dapat diproses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sekiranya sijil-sijil telah tamat tempoh, proses pembaharuan akan dilakukan segera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sijil Pendaftaran</li> <li>• SSM</li> <li>• Lesen PBT</li> <li>• Sijil VHM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian terhadap proses pengawalan akan dilakukan oleh Penyelia Halal</li> <li>• Keberkesanan pengawalan akan dinilai oleh Jawatankuasa Halal Dalam</li> </ul>
HCP 2	Penerimaan bekalan -	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan ayam yang diterima sihat dan berada dalam hayat mustaqhirah sebelum diletakkan di dalam kon</li> <li>• Proses ini akan dijalankan setiap kali penerimaan bekalan ayam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meletakkan ayam-ayam yang tidak sihat atau mati semasa penerimaan ke dalam bakul khas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekod ayam hidup</li> </ul>	
HCP 3	Penyembelih	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan penyembelih adalah seorang Muslim dan diberikan tauliah oleh Jabatan Agama Islam Negeri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat permohonan tauliah dengan pihak JAIN</li> <li>• Menghantar penyembelih untuk mendapatkan tauliah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salinan sijil tauliah sembelihan</li> </ul>	
HCP 4	Pisau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan pisau yang digunakan tajam dan bersih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyediakan pengasah pisau</li> <li>• Menyediakan pensteril pisau</li> <li>• Membuang pisau yang sudah terlalu tumpul</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekod suhu pensteril pisau</li> </ul>	

Jadual 3.1: Pelaksanaan prinsip-prinsip HAS di RSA 1 (sambungan)

No.	Halal Critical Point	Kaedah Pengawalan	Tindakan Pembeduan	Documentasi & Rekod	Proses Penilaian
HCP 5	Proses Sembelihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan hanya ayam yang hidup sahaja disembelih</li> <li>• Memastikan sembelihan dijalankan mengikut syarak</li> <li>• Memastikan sembelihan dijalankan dengan hanya sekali sembelihan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuang ayam yang tidak sempurna sembelihan</li> <li>• Meletakkan pemeriksa halal selepas proses sembelihan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekod sembelihan ayam tidak sempurna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian terhadap proses pengawalan akan dilakukan oleh Penyelia halal</li> <li>• Keberkesanan pengawalan akan dinilai oleh Jawatankuasa Halal Dalaman</li> </ul>
HCP 6	Pemeriksaan Halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan tiada ayam yang tidak sempurna sembelihan memasuki tangki penceluran</li> <li>• Memastikan minimum dua orang pemeriksa halal bertugas setiap masa</li> <li>• Memastikan area sembelihan diterangi lampu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sekiranya pemeriksa halal tidak bertugas, penyelarasan halal atau penyelia halal perlu mengambil alih tugas pemeriksaan halal</li> <li>• Menjalankan pemeriksaan terhadap sistem pencahayaan di kawasan pemeriksaan halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekod Pemeriksaan Halal</li> <li>• Rekod ayam <i>undergrade</i></li> </ul>	
HCP 7	Pendarahan & Penceluran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan tempoh pendarahan melebihi 3 minit dan semua ayam tersebut mati sebelum masuk tangki penceluran</li> <li>• Memastikan <i>scalding</i> temperature (59-63°C)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat penetapan semula kelajuan</li> <li>• Mengalihkan ayam sekiranya masih belum mati dalam masa tersebut</li> <li>• Menetapkan temperature mengikut suhu yang dikehendaki</li> <li>• Membuang ayam yang terlebih celur</li> <li>• Membuang bulu secara manual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekod pemeriksaan halal</li> <li>• Rekod maklumat masa pendarahan ayam</li> <li>• Rekod suhu penceluran</li> </ul>	



Jadual 3.1: Pelaksanaan prinsip-prinsip HAS di RSA 1 (sambungan)

No.	Halal Critical Point	Kaedah Pengawalan	Tindakan Pembeduan	Documentasi & Rekod	Proses Penilaian
HCP 8	Proses pembuangan organ dalaman	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjalankan pemeriksaan visual</li> <li>Memastikan tiada kontaminasi kekotoran</li> <li>Memastikan suhu air (0-2°C) dan suhu ayam (4°C)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengubah ketetapan mesin untuk mengelakkan usus daripada pecah</li> <li>Mengalihkan ayam yang tercemar daripada <i>shackle</i> untuk proses pembersihan menggunakan air klorin dan apabila selesai gantung semula</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod keberkesanan mesin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian terhadap proses pengawalan akan dilakukan oleh penyelia halal</li> <li>Keberkesanan pengawalan akan dinilai oleh Jawatankuasa Halal Dalaman</li> </ul>
HCP 9	Spinchilling	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan suhu air (0-2°C) dan suhu ayam (4°C)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menambah ais</li> <li>Mengubah kadar aliran bagi klorin</li> <li>Mengubah kadar air yang masuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod <i>spinchiller</i></li> </ul>	
HCP 10	Pengangkutan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendapatkan surat perakuan halal yang menyatakan mereka hanya mengangkut barangan/makanan halal sahaja daripada syarikat pengangkutan</li> <li>Memastikan supaya lori yang digunakan bersih ketika proses pengisian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menamatkan kontrak pengangkutan</li> <li>Membasuh semula lori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surat perakuan halal</li> <li>Rekod pembersihan lori</li> </ul>	

Jadual 3.2: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS di RSA 2

No.	Halal Critical Point	Kaedah Pengawalan	Tindakan Pembetulan	Documentasi & Rekod	Proses Penilaian
HCP 1	Penentuan Hayat Mustaqhirah	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan ayam yang ingin disembelih berada dalam <i>hayah mustaqirrah</i> sebelum sembelihan dijalankan.</li> <li>Ketua penyembelih dipertanggungjawab untuk mengawal HCP 1 ini dan merekod data serta maklumat yang berkaitan dengannya.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengeluarkan ayam yang tidak berada dalam keadaan <i>hayah mustaqirrah</i> daripada line pemprosesan dan diletakkan dalam bakul khas</li> <li>Memberi penerangan kepada penyembelih mengenai HCP 1 yang ditetapkan atau;</li> <li>Memberi latihan semula kepada penyembelih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod harian pemprosesan ayam halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian terhadap proses pengawalan akan dilakukan oleh penyelia halal</li> <li>Keberkesanan pengawalan akan dinilai oleh Jawatankuasa Halal Dalaman</li> </ul>
HCP 2	Ketajaman Pisau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan pisau yang digunakan sentiasa diasah</li> <li>Proses mengasah pisau perlu dilakukan setiap 20 minit atau kurang daripada tempoh tersebut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengarahkan supaya penyembelih mengasah pisau serta merta</li> <li>Mengarahkan mereka supaya membasuh pisau setiap selepas sembelihan</li> <li>Memberi penerangan kepada penyembelih mengenai HCP 2 yang ditetapkan</li> <li>Memberi latihan semula kepada penyembelih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod penajaman pisau</li> </ul>	
HCP 3	Tempoh Pendarahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan tempoh pendarahan tidak kurang dari tiga minit</li> <li>Memastikan tempoh pendarahan diambil setiap kali pengisian ayam daripada lori</li> <li>Memastikan ayam telah mati sebelum proses penceluran</li> <li>Mesti sentiasa mengawal kelajuan pemprosesan ayam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengubah kelajuan rantai bagi memenuhi kehendak bleeding time tidak kurang tiga minit</li> <li>Mengalihkan ayam yang masih belum mati dan diletakkan di satu tempat khas sebelum digantung semula untuk melalui penceluran</li> <li>Memberi penerangan kepada penyembelih mengenai HCP 3 yang ditetapkan</li> <li>Memberi latihan semula kepada penyembelih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod harian pemprosesan ayam halal</li> </ul>	

Jadual 3.2: Pelaksanaan prinsip-prinsip HAS di RSA 2 (sambungan)

No.	Halal Critical Point	Kaedah Pengawalan	Tindakan Pembetulan	Documentasi & Rekod	Proses Penilaian
HCP 4	Pemeriksaan Halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan urat <i>mari</i>" dan <i>hulqum</i> serta dua urat darah telah putus sepenuhnya</li> <li>Ketua penyembelih dipertanggungjawabkan untuk mengawal HCP 4 ini dan merekod data serta maklumat yang berkaitan dengannya.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ayam yang tidak disembelih dengan sempurna perlu dikeluarkan daripada <i>shackle</i> dan diletakkan dalam bakul khas (<i>Non Proper Container</i>) oleh halal checker</li> <li>Memaklumkan serta merta mengenai ayam tidak sempurna sembelihan kepada penyembelih</li> <li>Memberi penerangan kepada penyembelih mengenai HCP yang ditetapkan atau;</li> <li>Memberi latihan semula kepada penyembelih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod harian pemprosesan ayam halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian terhadap proses pengawalan akan dilakukan oleh penyelia halal</li> <li>Keberkesanan pengawalan akan dinilai oleh Jawatankuasa Halal Dalam</li> </ul>
HCP 5	Pemeriksaan Kebersihan Ayam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan tiada najis yang masih melekat pada ayam</li> <li>Penilaian ayam akan dilakukan oleh pegawai pengawal kualiti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ayam yang masih terdapat najis melekat perlu dikeluarkan daripada <i>shackle</i> dan dibersihkan terlebih dahulu sebelum digantung semula</li> <li>Memberi penerangan kepada penyembelih mengenai HCP 5 yang ditetapkan</li> <li>Memberi latihan semula kepada penyembelih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod pemeriksaan kebersihan</li> </ul>	

Jadual 3.3: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS di RSA 3

No.	Halal Critical Point	Kaedah Pengawalan	Tindakan Pembeduan	Documentasi & Rekod	Proses Penilaian
HCP 1	<i>Stunner</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan bacaan stunner mengikut standard yang ditetapkan</li> <li>• Menjalankan <i>stunning recovery test</i> bagi memastikan ayam dalam keadaan <i>hayah mustaqirrah</i></li> <li>• Meletakkan seorang checker selepas proses stunner untuk menilai keadaan ayam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menetapkan semula kadar stunner mengikut kesesuaian ayam</li> <li>• Ayam yang tidak berada dalam keadaan <i>hayah mustaqirrah</i> akan dialihkan daripada <i>shackle</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekod bacaan <i>stunner</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian terhadap proses pengawalan akan dilakukan oleh penyelia halal</li> <li>• Keberkesanan pengawalan akan dinilai oleh Jawatankuasa Halal Dalaman</li> </ul>
HCP 2	Pemeriksaan Halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan urat mari<sup>2</sup> dan <i>hulqum</i> serta dua urat darah telah putus sepenuhnya sebelum memasuki scalding tank</li> <li>• Proses ini perlu dilakukan oleh pemeriksa halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayam yang tidak disembelih dengan sempurna perlu dikeluarkan daripada <i>shackle</i> dan diletakkan dalam bakul khas</li> <li>• Ayam-ayam yang tidak sempurna ini akan dihapuskan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan sembelihan harian</li> <li>• Rekod ayam mati</li> </ul>	

Jadual 3.4: Pelaksanaan Prinsip-Prinsip HAS di RSA 4

No.	Halal Critical Point	Kaedah Pengawalan	Tindakan Pembetulan	Documentasi & Rekod	Proses Penilaian
HCP 1	Penerimaan bekalan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat pemeriksaan fizikal semasa penerimaan bekalan daripada pembekal</li> <li>Pemeriksaan dibuat setiap kali ayam sampai</li> <li>Memastikan tiada ayam mati semasa penghantaran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sekiranya terdapat ayam mati, ayam tersebut akan dipulangkan segera</li> <li>Sekiranya didapati tiada pemisah antara halal dan tidak halal, bekalan yang dihantar akan dipulangkan semula dan tidak diterima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod penerimaan ayam hidup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian terhadap proses pengawalan akan dilakukan oleh Pegawai Pengawal Kualiti</li> <li>Keberkesanan pengawalan akan dinilai oleh Jawatankuasa Halal Dalaman</li> </ul>
HCP 2	<i>Stunner</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjalankan <i>stunning recovery test</i> bagi memastikan ayam dalam keadaan <i>hayah mustaqirrah</i></li> <li>Memastikan bacaan stunner mengikut standard yang ditetapkan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menetapkan semula kadar voltan <i>stunner</i> mengikut kesesuaian ayam (2.5 hingga 10.5)</li> <li>Ayam yang tidak berada dalam keadaan <i>hayah mustaqirrah</i> akan dialihkan daripada <i>shackle</i> dan diletakkan dalam bakul yang disediakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod voltage mesin <i>stunner</i></li> </ul>	
HCP 3	Sembelihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan penyembelih yang bertugas mendapat tauliah daripada Jabatan Agama Islam Negeri</li> <li>Memastikan alatan sembelihan (pisau) tajam dan bebas daripada najis dan kotoran</li> <li>Memastikan urat <i>mari</i> dan <i>hulqum</i> serta dua urat darah telah putus sepenuhnya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendapatkan tauliah sembelihan sekiranya tamat tempoh</li> <li>Menajam pisau yang digunakan</li> <li>Mengeluarkan ayam yang tidak sempurna sembelihan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod kawasan penyembelihan</li> </ul>	

Jadual 3.4: Pelaksanaan prinsip-prinsip HAS di RSA 4 (sambungan)

No.	Halal Critical Point	Kaedah Pengawalan	Tindakan Pembetulan	Documentasi & Rekod	Proses Penilaian
HCP 4	Tempoh pendarahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan tempoh pendarahan melebihi empat minit dan semua ayam tersebut mati sebelum memasuki tangki penceluran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengalihkan ayam daripada <i>shackle</i> sekiranya masih belum mati dalam masa tersebut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod kawasan penyembelihan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian terhadap proses pengawalan akan dilakukan oleh Pegawai Pengawal Kualiti</li> <li>Keberkesanan pengawalan akan dinilai oleh Jawatankuasa Halal Dalam</li> </ul>
HCP 5	Penceluran	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat pemeriksaan terhadap ayam yang telah disembelih bagi memastikan ia sudah mati sebelum memasuki tangki penceluran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengalihkan ayam daripada <i>shackle</i> sekiranya masih belum mati dalam masa tersebut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod kawasan penyembelihan</li> </ul>	
HCP 6	Penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan semua yang disimpan di dalam stor penyimpanan adalah disahkan halal</li> <li>Membuat pemeriksaan bekalan daripada pembekal sebelum dimasukkan ke dal setor penyimpanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memisahkan antara produk yang disahkan halal dan tidak disahkan halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod penyimpanan</li> </ul>	
HCP7	Pengangkutan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat pemeriksaan terlebih dahulu sebelum bekalan diterima atau dimasukkan ke dalam lori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sekiranya didapati tiada pemisah antara produk halal dan produk tidak halal, bekalan akan dipulangkan semula dan tidak diterima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekod pemeriksaan pengangkutan</li> </ul>	

### **3.2 RUMUSAN KESELURUHAN PELAKSANAAN ENAM PRINSIP HAS**

Setelah meneliti pelaksanaan enam prinsip utama pelaksanaan HAS, secara keseluruhannya dapatlah dirumuskan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan antara satu syarikat dengan syarikat lain dalam pembangunan serta pelaksanaan HAS. Perbezaan yang ketara boleh dilihat pada penentuan titik kritikal. Dalam pelaksanaan HAS, aspek utama yang perlu diberikan perhatian adalah penentuan titik kritikal. Pelaksanaan elemen-elemen lain akan bergantung sepenuhnya kepada penetapan titik kritikal ini. Jika titik kritikal dikenal pasti dengan baik, pengawalan juga turut dapat dilakukan dengan baik. Begitu juga dengan pelan tindakan pembetulan dan proses lain yang berkaitan.

Terdapat beberapa elemen yang tidak disertakan huraian atau panduan dalam garis panduan menyumbang kepada perbezaan penetapan titik kritikal antara satu syarikat dengan syarikat yang lain. Sebagai contoh, RSA 1 telah menetapkan sebanyak 10 titik kritikal dan ada juga yang hanya menetapkan dua sahaja titik kritikal, iaitu RSA 3. Kajian ini mendapati bahawa sekiranya wujud satu manual khusus, sudah pasti akan berlaku keselarasan dalam penentuan titik kritikal ini atau setidaknya pihak syarikat mampu menjadikannya sebagai rujukan asas dalam pelaksanaan HAS. Dengan ini, titik-titik kritikal penting dalam rumah sembelihan mampu dikenal pasti dan dikawal dengan baik sekali gus menyumbang kepada keberkesanan pengawalan halal.

Di sebalik perbezaan titik kritikal yang ditentukan antara syarikat dalam pelaksanaan HAS, masih terdapat juga beberapa persamaan pelaksanaan antara satu sama lain. Persamaan ini antaranya berlaku pada proses penilaian. Keempat-empat syarikat menjalankan penilaian terhadap pelaksanaan HAS. Penilaian dilakukan oleh

Jawatankuasa Halal Dalaman yang dilantik terhadap aspek pengawalan halal secara keseluruhan dan beberapa perkara seperti yang disarankan dalam garis panduan. Melalui penilaian ini, jika terdapat sebarang kepincangan, ia akan diperbetulkan dengan segera bagi memastikan ia tidak terus berlaku. Selain itu, persamaan juga berlaku pada penyediaan sistem dokumentasi dan rekod yang mana melibatkan beberapa dokumen dan fail utama. Ia turut dinyatakan dengan jelas dalam garis panduan dan telah disediakan dengan jayanya oleh pihak syarikat. Fail-fail utama ini merupakan antara rujukan penting yang akan disemak oleh pihak JAKIM semasa lawatan dilakukan. Penyediaan dokumen atau rekod ini membuktikan pihak syarikat telah menjalankan pengawalan dan menyediakan sistem dokumentasi yang berkesan.

Persamaan dan perbezaan antara syarikat mempunyai perkaitan secara langsung dengan garis panduan yang dibekalkan. Persamaan akan berlaku jika terdapat panduan yang dibekalkan dalam garis panduan dan begitulah sebaliknya. Walau bagaimanapun, kajian ini mendapati bahawa pelaksanaan HAS yang dilakukan oleh empat syarikat di atas telah memenuhi kriteria yang ditetapkan oleh garis panduan yang dikeluarkan. Namun, ia boleh ditambah baik bagi memastikan pengawalan yang berkesan mampu dijalankan.

### **3.3 KESIMPULAN**

Dalam memastikan kejayaan pelaksanaan HAS, pihak industri perlu mengambil beberapa tanggungjawab dan ia perlu dilakukan secara berterusan demi kelangsungan pengawalan halal. Antaranya dengan membangunkan serta melaksanakan HAS berpandukan garis panduan yang dikeluarkan. Melalui penelitian yang dilakukan, semua prinsip-prinsip HAS sepertimana yang ditetapkan dalam garis panduan diberikan



penekanan sewajarnya oleh pihak industri. Prinsip-prinsip tersebut dibangunkan dan dilaksanakan mengikut kesesuaian pihak industri. Di samping itu, rekod serta dokumen berkaitan juga telah disediakan bagi memastikan kelancaran pelaksanaan yang dilakukan. Dokumen dan rekod ini dapat diteliti semasa lawatan ke premis berkaitan dijalankan.

Terdapat perbezaan yang signifikan dalam pelaksanaan sistem ini bagi keempat-empat syarikat yang terlibat. Walau terdapat beberapa perbezaan tersebut, ia secara asasnya masih lagi memenuhi kehendak garis paduan yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM. Namun, pada hemat kajian ini, pembangunan dan pelaksanaan HAS akan lebih lancar jika satu manual khusus dikeluarkan. Setelah hampir lima tahun sistem ini dilaksanakan dalam industri, ia menampakkan kesan positif pada industri. Ia diakui sendiri oleh keempat-empat syarikat yang dikaji dalam temu bual yang dijalankan. Walau bagaimanapun, tidak dapat dinafikan, dalam menjayakan pelaksanaan sistem ini, terdapat juga permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh pihak industri. Permasalahan yang wujud tidak hanya memberi kesan kepada pihak syarikat sebagai pemegang sijil halal malah ia turut melibatkan pihak JAKIM dalam memastikan kelancaran pelaksanaan sistem ini. Permasalahan-permasalahan ini akan dijelaskan satu persatu dalam bab berikutnya.

## **BAB 4: ANALISIS ISU DAN PERMASALAHAN DALAM PELAKSANAAN SISTEM PENGURUSAN JAMINAN HALAL**

### **4.0 PENDAHULUAN**

Dalam bab terdahulu, analisis telah dijalankan terhadap pembangunan HAS oleh pihak JAKIM dan pelaksanaan oleh industri sembelihan halal. Analisis secara terperinci telah dibuat dengan memberikan fokus kepada enam prinsip HAS dan kaedah pelaksanaan prinsip-prinsip tersebut. Bab ini pula akan membincangkan mengenai isu dan permasalahan yang dihadapi oleh pihak industri dalam melaksanakan HAS. Bab ini secara spesifiknya akan menjawab objektif serta persoalan kajian yang ketiga iaitu isu serta permasalahan yang timbul dalam pelaksanaan HAS.

Memiliki sijil halal bukan sahaja memberi kelebihan kepada syarikat yang memilikinya malah ia membezakan produk yang dikeluarkan berbanding pesaing lain dalam industri ini.<sup>1</sup> Setelah berjaya memiliki sijil halal, pihak syarikat perlu memikul satu tanggungjawab dalam memastikan kelangsungan pematuhan halal, termasuklah tanggungjawab untuk melaksanakan HAS. Tanggungjawab ini perlu dipikul oleh sesebuah syarikat selagi mana mereka merupakan pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia yang sah.

Dalam mendepani tanggungjawab sebagai pemegang sijil halal, terdapat beberapa isu dan permasalahan yang dihadapi oleh pihak industri khususnya dalam melaksanakan HAS. Isu dan permasalahan ini secara tidak langsung boleh menjejaskan pelaksanaan HAS dan juga menyumbang kepada kesukaran dalam memenuhi keperluan pelaksanaan HAS. Isu

---

<sup>1</sup> Shambavi Rajagopal et al., "Halal Certification: Implication for Marketers in UAE," *Journal of Islamic Marketing* 2, no. 2 (2011), 138-153,

serta permasalahan yang dibangkitkan oleh pihak industri serta penemuan isu-isu yang berkaitan akan diperincikan satu persatu dalam bab ini.

Selain perbincangan berkaitan isu serta permasalahan dalam pelaksanaan HAS, bab ini juga membincangkan tentang amalan-amalan yang baik yang diamalkan oleh pihak industri khususnya empat syarikat yang dikaji ini. Amalan-amalan baik ini perlu ditonjolkan walau ia secara asasnya tidak terkandung dalam peruntukan Garis Panduan HAS yang dikeluarkan. Ia merupakan inisiatif pihak syarikat yang terlibat dalam mempertingkatkan lagi mutu pengeluaran produk serta memperkasakan lagi pelaksanaan HAS di premis mereka.

#### **4.1 ISU DAN PERMASALAHAN DALAM PELAKSANAAN SISTEM PENGURUSAN JAMINAN HALAL**

Dalam menjayakan pelaksanaan HAS, pihak industri mempunyai peranan tersendiri bagi memastikan kelancarannya. Proses pembangunan HAS serta komitmen dalam aspek pematuhan merupakan antara tanggungjawab yang perlu dilakukan dengan sebaiknya. Dalam melaksanakan HAS ini, terdapat beberapa isu dan permasalahan yang melibatkan pihak syarikat yang dikaji dan perkara ini diutarakan semasa proses mendapatkan data kajian dilakukan. Antara isu serta permasalahan yang dihadapi adalah kesukaran dalam membangun dan melaksanakan HAS, elemen atau istilah yang kurang jelas dalam garis panduan, tiada klausa (ketidakakuran) khusus berhubung pelaksanaan HAS dalam MPPHM, isu pendedahan berhubung pelaksanaan HAS kepada pengguna, kesediaan industri dalam melaksanakan HAS, bebanan pelaksanaan pelbagai sistem dan standard, kekangan bahasa dan komunikasi dan yang terakhir penentuan titik kritikal hanya melibatkan aspek halal. Isu serta permasalahan ini akan dihuraikan satu persatu secara terperinci melalui sub tajuk di sebelah.

#### 4.1.1 Kesukaran dalam Membangun dan Melaksanakan HAS

Bagi menjayakan pelaksanaan HAS, JAKIM telah mengeluarkan satu garis panduan yang dinamakan *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification*. Garis panduan yang dikeluarkan menyenaraikan elemen-elemen asas dalam pelaksanaan HAS. Menurut responden RSA 2, ia merupakan garis panduan ringkas yang memerlukan interpretasi sendiri sesebuah industri bagi melaksanakannya.<sup>2</sup> Garis panduan yang dikeluarkan juga merupakan rujukan tunggal sehingga hari ini yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM.<sup>3</sup> Garis panduan tersebut tidak disertakan dengan satu manual atau satu Prosedur Operasi Standard (SOP) yang boleh digunapakai oleh pihak industri bagi melaksanakan HAS. Justeru, menurut pihak industri, pihak mereka perlu membangunkannya mengikut kefahaman dan kesesuaian masing-masing.<sup>4</sup> Senario ini menyumbang kepada kesukaran untuk melaksanakan HAS oleh pihak industri.

Berdasarkan penelitian, tiga daripada empat syarikat yang dikaji, iaitu RSA 1, RSA 2 dan RSA 3 telah mengaplikasikan HACCP dalam premis mereka.<sup>5</sup> Dengan mengambil kira pelaksanaan HAS yang hampir sama dan boleh diadaptasi melalui pelaksanaan HACCP, isu ketiadaan manual atau rujukan tidak begitu menjejaskan kelancaran pelaksanaan HAS ketiga-tiga syarikat ini. Namun perkara sebaliknya berlaku bagi syarikat

---

<sup>2</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>3</sup> Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

<sup>4</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>5</sup> Pemerhatian yang dilakukan ke atas premis RSA 1 pada 7 Februari 2017, RSA 2 pada 4 Mac 2017 dan RSA 3 pada 16 Februari 2017, mendapati ketiga-tiga syarikat ini telah melaksanakan HACCP. Ia dapat dilihat dengan adanya tanda Critical Control Point (CCP) pada dinding premis.

yang tidak mengaplikasikan HACCP kerana ketiadaan sumber untuk dijadikan model atau panduan dalam pelaksanaan HAS.<sup>6</sup>

Menurut responden 2 RSA 1 semasa temu bual dijalankan, garis panduan yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM dilihat belum mencukupi untuk membantu pihak industri membangunkan HAS dengan sempurna.<sup>7</sup> Pihak syarikat menyatakan mereka memerlukan satu manual khusus daripada pihak JAKIM bagi membantu dalam membangunkan HAS dan memastikan apa yang dilaksanakan memenuhi kehendak pihak JAKIM.<sup>8</sup> Kenyataan di atas disokong oleh responden RSA 3 yang menyatakan hasrat yang sama untuk menggunakan atau merujuk manual yang lengkap yang dikeluarkan sendiri oleh pihak JAKIM.<sup>9</sup> Responden yang sama turut menyatakan bahawa manual ini amat penting bagi membantu dalam menetapkan titik kritikal untuk tujuan pengawalan daripada berlaku sebarang kontaminasi yang boleh menjejaskan status halal produk yang dihasilkan.<sup>10</sup>

RSA 4 pula secara asasnya telah membangunkan HAS dan dalam proses melaksanakannya. Walau bagaimanapun, keperluan kepada manual khusus turut diutarakan dalam temu bual yang dijalankan. Menurut responden RSA 4, mereka masih lagi memerlukan rujukan-rujukan lain bagi melakukan penambahbaikan terhadap sistem yang telah dibangunkan.<sup>11</sup> Menurutny lagi, kesukaran dalam membuat rujukan ini adalah

---

<sup>6</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>7</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>8</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>9</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>10</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>11</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

antara perkara yang menyumbang kepada keterbatasan dalam pelaksanaan sistem ini di RSA 4.<sup>12</sup>

Justeru, keperluan untuk mengeluarkan satu manual khusus adalah salah satu perkara yang perlu diberikan perhatian oleh pihak JAKIM. Jika tidak, kesukaran yang timbul disebabkan ketiadaan manual boleh merencatkan kelancaran pelaksanaan HAS dalam kalangan pemegang sijil halal.

#### **4.1.2 Istilah yang Kurang Jelas dalam Garis Panduan**

Garis Panduan HAS, sepertimana dijelaskan sebelum ini,<sup>13</sup> merupakan rujukan utama yang dikeluarkan pihak JAKIM dalam pelaksanaan HAS. Jika diteliti kandungan garis panduan yang dikeluarkan, ada sesetengah elemen yang disertakan dengan perincian bagi tujuan pelaksanaan dan ada sesetengah elemen tanpa perincian seperti penentuan titik kritikal.<sup>14</sup> Garis panduan yang dikeluarkan hanya menyatakan bahawa pihak industri perlu menetapkan titik kritikal halal berdasarkan ancaman yang mungkin berlaku.<sup>15</sup> Namun, tiada panduan asas titik kritikal yang disertakan bagi memudahkan industri menjadikannya sebagai panduan.

Responden RSA 3 menyatakan bahawa mereka menghadapi beberapa kesukaran di awal pembangunan HAS terutamanya dalam melaksanakan prinsip kedua HAS iaitu menentukan titik kritikal halal.<sup>16</sup> Bagi menentukan titik kritikal, adalah perlu untuk pihak

---

<sup>12</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>13</sup> Telah dijelaskan di para 2.3.1.

<sup>14</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

<sup>15</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 8.

<sup>16</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

industri menyenaraikan ancaman halal terlebih dahulu.<sup>17</sup> Setelah ancaman disenaraikan, barulah tapisan dibuat dan daripada itulah titik-titik kritikal akan ditentukan. Kegagalan pihak syarikat mengenal pasti ancaman halal menyumbang kepada keciciran dalam penentuan titik-titik kritikal halal. Namun, jika senarai asas titik kritikal telah disediakan oleh pihak JAKIM, keciciran dalam mengenal pasti serta menentukan titik kritikal mungkin tidak akan berlaku.

Penentuan titik kritikal dalam kalangan syarikat adalah berbeza antara satu sama lain ekoran ketiadaan senarai titik kritikal asas ini.<sup>18</sup> Ada yang menetapkan beberapa titik kritikal yang sama dan ada yang berbeza antara satu sama lain. Melalui kajian yang dilakukan, titik kritikal yang paling banyak ditetapkan adalah 10 secara keseluruhannya iaitu oleh RSA 1. Manakala titik kritikal keseluruhan yang paling sedikit adalah sebanyak dua iaitu RSA 3. Perbezaan dari sudut titik kritikal yang ditetapkan serta kuantiti ini menyumbang kepada pengawalan serta pelaksanaan elemen lain yang tidak selaras antara satu syarikat dengan yang lain. Perbezaan ini walaupun secara amnya bukan satu masalah, akan tetapi perbezaan sehingga mengabaikan beberapa titik kritikal utama mampu menjejaskan proses pengawalan halal.

Pihak RSA 4 turut menyatakan kesukaran menentukan titik kritikal halal.<sup>19</sup> Menurut responden RSA 4, mereka juga merujuk kepada beberapa sumber lain seperti MPPHM, MS 1500:2009 dan turut mendapatkan bantuan konsultan luar.<sup>20</sup> Hasilnya,

---

<sup>17</sup> Halal Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module : Halal Assurance Management System*, 42.

<sup>18</sup> Perkara ini telah dijelaskan dalam bab 3 di bawah perkara 3.1.4(b)

<sup>19</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>20</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

mereka mampu menentukan tujuh titik kritikal halal secara keseluruhannya.<sup>21</sup> Keterbatasan yang ada khususnya dalam menentukan titik kritikal memberi impak yang besar pada keseluruhan pelaksanaan HAS. Jika titik kritikal tidak dikesan dengan baik, pengawalan serta langkah-langkah berkaitan juga tidak mampu direncana dengan baik.

Justeru, perincian terhadap garis panduan terutamanya aspek penentuan titik kritikal amat wajar dilakukan dan diberikan perhatian oleh pihak JAKIM. Titik kritikal asas amatlah wajar disenaraikan agar boleh diguna pakai oleh pihak industri sekali gus mampu membantu industri melaksanakannya dengan jayanya. Ia juga mampu menyumbang kepada pengawalan halal yang berfokus serta penyelarasan pelaksanaan antara satu syarikat dengan syarikat lain. Dengan adanya panduan titik kritikal ini, pelaksanaan prinsip seterusnya seperti pengawalan, pelan tindakan pembetulan serta penyediaan dokumen dan rekod dapat dirancang sebaiknya. Ini kerana semua prinsip yang dinyatakan di atas adalah bergantung sepenuhnya kepada titik kritikal yang ditentukan oleh pihak syarikat.

#### **4.1.3 Tiada Klausula (Ketidakakuratan) Khusus berhubung Pelaksanaan HAS dalam MPPHM**

Antara sumber rujukan dalam pelaksanaan HAS adalah Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM). MPPHM merupakan rujukan utama yang digunakan oleh pihak JAKIM dan juga industri dalam Pensijilan Halal Malaysia.<sup>22</sup> Sejak diperkenalkan dan semakan terkini 2014, ia dijadikan panduan oleh pihak JAKIM dan industri sama ada dalam aspek permohonan, pengauditan dan termasuk juga pemantauan yang dilakukan. Pihak syarikat khususnya pemegang sijil halal perlu mematuhi setiap peruntukan yang terdapat dalam manual tersebut di sepanjang tempoh memegang sijil halal.

---

<sup>21</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>22</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 9.



MPPHM yang dikeluarkan turut menyentuh mengenai pelaksanaan HAS. Namun ia hanya dimuatkan dalam „keperluan khusus“<sup>23</sup> yang perlu dipenuhi pihak syarikat bagi memenuhi keperluan permohonan dan pengauditan.<sup>24</sup> Jika diteliti, „keperluan khusus“ tersebut menetapkan semua pemohon serta pemegang sijil halal kategori multinasional dan sederhana perlu membangun dan melaksanakan HAS. Mana-mana syarikat yang berhasrat untuk mendapatkan sijil halal atau pemegang sijil halal sedia ada perlu mematuhi arahan pelaksanaan ini. Namun, dalam aspek pensijilan halal lain, HAS tidak dinyatakan dengan terperinci.

Pegawai Pemantauan Bahagian Hab Halal JAKIM menjadikan MPPHM sebagai rujukan utama ketika melakukan pemantauan. Setiap kriteria kesalahan serta tindakan yang perlu diambil akan dirujuk dalam manual tersebut. Sebagai contoh, syarikat yang menggunakan bahan ramuan yang tidak halal setelah mendapat sijil halal boleh dikenakan tindakan dengan ditarik sijil halal.<sup>25</sup> Namun, dalam aspek pelaksanaan HAS, tiada klausa atau jenis kesalahan secara khusus diletakkan di bawah mana-mana kategori kesalahan sedia ada. Perkara ini menimbulkan sedikit kerumitan kepada pihak industri sepertimana yang diutarakan oleh responden RSA 3.<sup>26</sup> Secara asasnya, jika ia dimasukkan ke dalam MPPHM, pihak industri boleh memberi penekanan terhadap perkara tersebut dan mengelakkan daripada menerima notis NCR. Ia juga secara tidak langsung mampu meningkatkan lagi keberkesanan pelaksanaan HAS. Isu ini walau bagaimanapun tidak diutarakan oleh responden RSA 1, RSA 2 dan juga RSA 4 semasa temu bual dijalankan.

---

<sup>23</sup> Telah dijelaskan dalam Bab 2 di bawah sub tajuk Keperluan Pensijilan Halal rumah Sembelihan.

<sup>24</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 26-46.

<sup>25</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 26-46.

<sup>26</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

Seperti yang dinyatakan di atas, klausa NCR khusus untuk pelaksanaan HAS tidak terdapat dalam MPPHM. Jika terdapat klausa NCR khusus berkenaan HAS ini, ia juga turut membantu pihak JAKIM dalam memberi penumpuan terhadap penilaian aspek berkaitan ketika pemantauan terhadap pelaksanaan HAS dijalankan. Jika terdapat penemuan ketidakakuran berlaku, notis boleh dikeluarkan dengan merujuk kepada klausa khusus yang disediakan tersebut. Dengan ini, ia mampu membantu pihak syarikat mengambil tindakan sewajarnya dengan lebih tepat dan cepat. Pemurnian perlu dilakukan bukan sahaja untuk tujuan pengeluaran NCR, malah ia juga boleh membantu industri dan juga JAKIM dalam merancang proses pengawalan serta pemantauan yang dilakukan.

#### **4.1.4 Kurang Pendedahan mengenai HAS kepada Pengguna**

Sistem Pengurusan Jaminan Halal atau HAS merupakan satu sistem yang baru diperkenalkan oleh JAKIM kepada industri. Sistem ini mampu menjadi komponen terbaru bagi industri dalam usaha mempromosikan produk yang dipasarkan.<sup>27</sup> Ia juga dilihat mampu menambah keyakinan pengguna terhadap produk yang dihasilkan.<sup>28</sup> Menurut Responden RSA 2, mereka turut mempromosikan HAS yang dilaksanakan dalam laman sesawang mereka bagi menarik keyakinan serta minat pengguna.<sup>29</sup> HAS yang dilaksanakan ini bertindak sebagai satu medium pengawalan, sama seperti pelaksanaan HACCP. HAS dan HACCP cuma dibezakan oleh skop pengawalan sepertimana yang dijelaskan sebelum ini. Namun, HAS hari ini tidak seperti HACCP yang lebih diketahui dan dikenali dalam kalangan pengguna.<sup>30</sup> Sekiranya promosi berhubung HAS ini dipergiatkan, kajian ini

---

<sup>27</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>28</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>29</sup> Lay Hong Berhad, "Halal Assurance Management System," laman sesawang <http://layhong.com.my/website/has.html> dicapai pada 9 Ogos 2018.

<sup>30</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

merasakan pengguna akan lebih mengetahui tentang HAS yang merupakan elemen pengawalan dalaman yang diterapkan dalam Pensijilan Halal Malaysia.

JAKIM dalam pelaksanaan sistem ini menumpukan kepada pelaksanaan dan promosi di peringkat industri sebagai pengeluar produk halal.<sup>31</sup> Menurut pegawai daripada JAKIM, fokus utama pihak JAKIM hari ini ialah untuk memperkasakan pelaksanaan sistem ini dalam kalangan industri dan dengan ini, hasilnya akan turut dirasai oleh pengguna.<sup>32</sup> Walau bagaimanapun, situasi ini menimbulkan kesukaran kepada pihak industri untuk meguar-uarkan kepada pengguna berhubung pelaksanaan HAS di premis mereka apatah lagi untuk menjadikannya sebagai satu aset yang signifikan.<sup>33</sup> Keadaan ini secara tidak langsung boleh menyumbang kepada pelaksanaan HAS secara ala kadar dalam memenuhi keperluan pensijilan halal disebabkan nilainya tidak dirasai dan tidak menjadi keutamaan pengguna.

Di awal pelaksanaan HAS, JAKIM telah mengambil beberapa pendekatan seperti menguar-uarkan pelaksanaan HAS bagi mendapatkan pandangan daripada beberapa pihak termasuklah wakil pihak industri.<sup>34</sup> JAKIM juga memberi pendedahan berhubung pelaksanaan sistem ini melalui program-program yang dianjurkan bersama industri.<sup>35</sup> Namun semua itu hanya melibatkan pihak industri dan belum mencukupi pada hemat kajian ini jika tidak melibatkan pengguna. Sekiranya HAS diperkenalkan kepada pengguna dan kepentingannya diwar-warkan, maka ia mampu dijadikan sebagai medium promosi

---

<sup>31</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>32</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

<sup>33</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>34</sup> Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

<sup>35</sup> Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

dalam menarik minat pengguna untuk mendapatkan produk halal. Ia juga secara tidak langsung dapat meningkatkan keyakinan pengguna terhadap syarikat-syarikat yang memiliki sijil halal termasuklah terhadap pihak JAKIM sebagai Badan Pensijilan Halal.

#### **4.1.5 Kekurangan Persediaan Pihak Industri dalam Melaksanakan HAS**

Pelaksanaan HAS menekankan dua aspek utama iaitu membangunkannya dalam bentuk dokumentasi dan melaksanakannya dalam pemprosesan harian bagi memastikan pematuhan halal berlaku di sepanjang rangkaian pemprosesan.<sup>36</sup> Melalui dua aspek ini, pihak syarikat perlu menyediakan satu sistem dokumentasi yang lengkap yang merangkumi semua keperluan yang termaktub dalam Garis Panduan Pelaksanaan HAS. Seterusnya syarikat mengaplikasikannya berpandukan apa yang terdapat dalam dokumen yang disediakan. Berdasarkan maklumat yang diperolehi daripada pihak JAKIM, masih lagi terdapat pihak industri yang belum melaksanakan HAS secara sepenuhnya disebabkan kurang kefahaman dan kesedaran tentang pelaksanaan sistem ini.<sup>37</sup> Sebilangan pihak syarikat khususnya kategori sederhana masih belum bersedia untuk melaksanakan HAS sepenuhnya.<sup>38</sup>

Isu ketidaksediaan yang dibangkitkan ini melibatkan syarikat-syarikat lain selain daripada empat buah syarikat yang dilawati. Menurut pihak JAKIM, ada antara syarikat yang sehingga hari ini masih belum lagi sempurna menyediakan satu sistem dokumentasi bagi pelaksanaan HAS.<sup>39</sup> Ada juga syarikat yang sudah menyediakan satu sistem dokumentasi. Namun, dari sudut pelaksanaan, masih belum dilakukan secara

---

<sup>36</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 4.

<sup>37</sup> Sirajuddin Suhaimie (Pegawai Bahagian Hab Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

<sup>38</sup> Sirajuddin Suhaimie (Pegawai Bahagian Hab Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

<sup>39</sup> Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pegawai Kanan, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

keseluruhannya dalam industri.<sup>40</sup> Perkara-perkara sebegini tidak boleh dibiarkan terus berlaku. Walaupun tidak dinafikan ia hanya berlaku dalam kalangan sebilangan kecil syarikat sahaja, namun bilangan yang kecil ini mampu menjejaskan matlamat JAKIM melalui pelaksanaan HAS secara keseluruhannya.

Berhubung dengan keempat-empat syarikat yang dikaji, kajian ini mendapati semua syarikat telah berjaya membangunkan HAS dan sedang melaksanakannya. Menyedari akan kepentingan sistem ini dalam syarikat mereka, beberapa pemurnian dilakukan dari masa ke masa terhadap sistem dokumentasi yang dilakukan.<sup>41</sup> Pihak syarikat yang dikaji juga dari masa ke masa mendapatkan maklumat terkini dan ada yang menyertai kursus-kursus berkaitan yang dianjurkan pihak konsultan luar bagi memantapkan lagi sistem yang dibangunkan ini.<sup>42</sup> Kesimpulannya, isu ketidaksediaan ini tidak berlaku dalam kalangan keempat-empat syarikat yang terlibat.

Isu industri yang masih belum bersedia ini menurut kajian ini boleh merencatkan pelaksanaan HAS. Pihak industri seharusnya bersikap pro-aktif dalam melaksanakan sistem ini memandangkan HAS turut menyumbang kepada peningkatan kualiti produk yang dikeluarkan. Pihak JAKIM juga perlu dari semasa ke semasa memberi pendedahan kepada pihak industri tentang kepentingan pelaksanaan sistem ini terutama bagi industri yang belum membangun dan melaksanakannya lagi. Penyampaian maklumat ini perlu dilakukan dari semasa ke semasa kepada semua pemegang sijil halal. Melalui maklumat ini, ia akan membuka minda pihak industri akan kelebihan pelaksanaan HAS sekali gus mampu membantu dalam menjayakan pelaksanaan HAS ini. Kajian ini juga merasakan,

---

<sup>40</sup> Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

<sup>41</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>42</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

tindakan yang tegas juga perlu diambil terhadap pihak industri yang tidak membangun dan melaksanakan HAS. Dengan cara ini, ia secara tidak langsung meningkatkan tanggungjawab mereka tentang perlunya untuk melaksanakan HAS ini.

#### **4.1.6 Bebanan Pelaksanaan Pelbagai Standard Pensijilan dan Sistem Jaminan Kualiti**

Sejajar dengan kehendak pasaran global, pihak industri khususnya dari kategori multinasional mahupun sederhana mengambil beberapa langkah pro-aktif dalam meningkatkan keyakinan pengguna terhadap produk yang dikeluarkan. Antaranya adalah dengan mendapatkan beberapa lagi pengiktirafan serta pensijilan seperti pensijilan HACCP, GMP, Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)<sup>43</sup>, VHM dan juga *Good Veterinary Hygienic Practice (GVHP)*<sup>44</sup>. Dari satu sudut, memiliki lebih dari satu pensijilan serta pengiktirafan mendatangkan manfaat yang besar kepada industri itu sendiri khususnya dalam pengawalan halal.

Responden 2 RSA 1 berpendapat pelaksanaan HACCP membantu dalam pelaksanaan HAS kerana model pelaksanaannya hampir sama.<sup>45</sup> Proses pembangunan

---

<sup>43</sup> Skim Pensijilan “Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)” adalah satu skim yang dinamakan semula bagi menggantikan Skim Keselamatan Makanan Malaysia (SK1M). Skim Pensijilan MeSTI adalah merupakan hasil penambahbaikan dari SK1M bagi memudahkan enterpris makanan terutamanya pihak Enterpris Kecil dan Sederhana (EKS) untuk memenuhi keperluan-keperluan yang diperuntukkan di bawah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009. Melalui pensijilan MeSTI, pihak pengusaha makanan akan dibimbing bagi membangunkan dan melaksanakan program jaminan keselamatan makanan sebelum pensijilan diberikan. Di bawah program jaminan keselamatan makanan ini, pihak pengusaha perlu membangunkan satu sistem amalan yang terancang dan didokumentasikan beserta rekod-rekod kawalan. Antara elemen-elemen utama di dalam program jaminan keselamatan makanan yang efektif adalah kawalan premis, kawalan operasi dan kebolehsesanan (kebolehsesanan). Rujuk Kementerian Kesihatan Malaysia, Garis Panduan Skim Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI), 2013, 1.

<sup>44</sup> Good Veterinary Hygienic Practice (GVHP) adalah merupakan salah satu daripada skim pensijilan di bawah Jabatan Perkhidmatan Veterinar (DVS), Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani Malaysia. Melalui skim pensijilan yang dilaksanakan secara sukarela ini, industri makanan berasaskan haiwan berskala kecil dan sederhana (EKS) ini akan melalui proses pemeriksaan veterinar secara berkala oleh pegawai-pegawai pemeriksa veterinar yang terlatih. Ini adalah untuk memastikan EKS tersebut akur sepenuhnya kepada piawaian asas kebersihan dan keselamatan makanan yang ditetapkan oleh DVS. Rujuk Laman Sesawang : [http://www.dvs.gov.my/dvs/resources/user\\_1/DVS%20pdf/DKK/2018/VHM/13072018/PENGENALAN\\_GVHP.pdf](http://www.dvs.gov.my/dvs/resources/user_1/DVS%20pdf/DKK/2018/VHM/13072018/PENGENALAN_GVHP.pdf), dicapai pada 18 Julai 2018.

<sup>45</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayammas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

beberapa elemen dalam pelaksanaan HACCP boleh diadaptasi dalam pelaksanaan HAS. Antara yang boleh dimanfaatkan dalam pelaksanaan HAS seperti proses penentuan titik kritikal, pelan pengawalan dan juga pelan tindakan pembetulan yang turut ditekankan dalam pelaksanaan HACCP. Namun, di sebalik manfaat-manfaat yang diperolehi, ada industri yang berpendapat ia sedikit merumitkan berikutan keperluan pematuhan serta garis panduan yang berbeza di antara satu pensijilan dengan yang lain.<sup>46</sup>

Menyedari akan kepentingan mempunyai standard serta beberapa pensijilan seperti yang disebutkan, pihak industri berusaha memenuhi keperluan yang ditetapkan oleh setiap standard dan pensijilan. Dengan ini, pihak industri perlu memberikan satu komitmen yang tinggi dalam mengaplikasi lebih dari satu sistem atau pensijilan dalam satu masa yang sama. Pelaksanaan pelbagai sistem ini akan mengakibatkan penambahan beban, terutamanya dalam penyediaan fail serta dokumen yang berkaitan. Selain itu, dikhuatiri juga penumpuan tidak dapat diberikan secara khusus kepada satu-satu sistem yang dilaksanakan. Isu mula timbul dan boleh menjejaskan pelaksanaan sistem-sistem lain yang dilaksanakan termasuk juga pelaksanaan HAS.

Menurut Responden 2 RSA 1, HAS merupakan tanggungjawab tambahan yang perlu dipikul memandangkan mereka sudah mempunyai sistem HACCP, GMP, ISO dan juga VHM.<sup>47</sup> Namun, sebagai pemegang sijil halal yang diwajibkan melaksanakannya, mereka tetap berusaha sedaya upaya untuk melaksanakannya. Sementara itu, Responden 2 RSA 1 mencadangkan agar pelaksanaan HAS ini dipermudahkan atau diintegrasikan

---

<sup>46</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamias Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>47</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamias Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

bersama sistem lain seperti HACCP yang mana sebahagian besar keperluan serta elemennya hampir sama.<sup>48</sup>

Elemen yang terdapat dalam HAS dan turut terdapat dalam HACCP adalah seperti penentuan titik kritikal, pengawalan serta tindakan pembetulan dan juga sistem dokumentasi serta rekod. Menurut responden 2 RSA 1, elemen-elemen seperti ini boleh diintegrasikan bagi memudahkan pihak industri memenuhi keperluan pelaksanaan semua standard dan pensijilan dalam satu masa yang sama. Kajian ini berpandangan bahawa cadangan untuk mengintegrasikan HAS dan HACCP boleh dilaksanakan, namun ia hanya sesuai dalam aspek dokumentasi. Sekiranya dua sistem ini diintegrasikan, dokumen yang perlu disediakan hanyalah penambahan kepada dokumen sedia ada dari pelaksanaan HACCP yang menjadi keperluan dalam pelaksanaan HAS. Dengan ini, bebanan penyediaan dokumen mampu dikurangkan. Bagi RSA 2, RSA 3 dan RSA 4 pula, isu yang melibatkan pelaksanaan pelbagai standard atau pensijilan tidak dibangkitkan semasa soalan berhubung isu dan permasalahan dalam pelaksanaan HAS diajukan kepada mereka.

#### **4.1.7 Kekangan Bahasa dan Komunikasi**

Perkembangan dalam industri makanan di Malaysia memerlukan penglibatan ramai tenaga kerja bagi memenuhi pelbagai keperluan dalam bidang tersebut. Perkembangan sebegini bukan hanya berlaku di dalam negara kita, malah ia turut berlaku di negara-negara lain. Di Malaysia, warga-warga asing yang diambil bekerja di dalam pelbagai sektor pekerjaan adalah terdiri daripada tenaga separa mahir dan tidak mahir.<sup>49</sup> Mereka biasanya mendominasi pekerjaan dalam sektor pembinaan, pertanian, pembuatan dan

---

<sup>48</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>49</sup> Rahmah Ismail, "Menangani Isu Lambakan Pekerja Asing," *Berita Harian Online*, 27 Mac 2016, <http://www.bharian.com.my/node/>, dicapai pada 24 April 2017.



perkhidmatan.<sup>50</sup> Penglibatan mereka adalah begitu ketara berbanding dengan tenaga kerja tempatan atas faktor kurang berminat dan kurang cenderung memilih untuk bekerja di dalam industri sebegini.<sup>51</sup>

MPPHM telah mensyaratkan kepada pemohon atau pemegang sijil halal dalam semua skim pensijilan untuk melantik paling kurang dua orang pekerja Muslim tempatan sebagai pekerja tetap di kawasan pemprosesan.<sup>52</sup> Pelantikan ini bagi memastikan pengawalan halal dilakukan sepanjang masa melalui pekerja tempatan yang dilantik. Syarat yang ditetapkan seperti yang dinyatakan di atas, iaitu dua orang pekerja Muslim membuka ruang kepada syarikat pemegang sijil halal untuk turut melantik pekerja asing di samping pekerja tempatan. Maka tidak hairanlah, warga asing juga turut mengisi kekosongan pekerjaan di Malaysia termasuklah industri halal. Mereka merupakan sebahagian tenaga kerja yang dilantik oleh keempat-empat syarikat yang dikaji.

Namun, bilangan pekerja asing yang dilantik menimbulkan kesukaran dalam aspek komunikasi dua hala antara pihak pengurusan dan pekerja tersebut. Permasalahan ini telah dibangkitkan oleh Responden RSA 4 ketika diajukan soalan berkaitan dengan permasalahan dalam melaksanakan HAS.<sup>53</sup> Responden RSA 4 juga menyatakan komunikasi dua hala antara pekerja dengan pihak pengurusan sentiasa terbatas disebabkan hanya sebilangan kecil daripada pekerja-pekerja asing tersebut yang boleh memahami Bahasa Malaysia dengan baik.<sup>54</sup> Kesukaran ini menurutnya juga boleh menjejaskan pelaksanaan HAS oleh kerana kurangnya kefahaman pekerja-pekerja ini terhadap

---

<sup>50</sup> Rahmah Ismail, "Menangani Isu Lambakan Pekerja Asing."

<sup>51</sup> Rahmah Ismail, "Menangani Isu Lambakan Pekerja Asing."

<sup>52</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40-41.

<sup>53</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>54</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

keperluan serta Garis Panduan Pelaksanaan HAS yang dikeluarkan.<sup>55</sup> Responden RSA 2 ada menyatakan bahawa mereka turut menghadapi masalah komunikasi serta sikap pekerja asing yang kadang kala masih melakukan perkara-perkara yang boleh menjejaskan pelaksanaan HAS terutamanya yang melibatkan aspek kebersihan atau *tayyiban*.<sup>56</sup>

Manakala bagi dua lagi syarikat yang terlibat dalam kajian ini iaitu RSA 1 dan RSA 3, isu berhubung perkara ini tidak dibangkitkan dalam temu bual yang dijalankan. Walau bagaimanapun, ia tidak bermakna syarikat tersebut tidak menghadapi masalah komunikasi ini, namun pada hemat kajian ini ia mungkin tidak merupakan satu masalah yang besar dan membimbangkan. Bagi RSA 1, proses komunikasi dilakukan dengan menggunakan perantara.<sup>57</sup> Perantara ini pada kebiasaannya dipilih dalam kalangan mereka yang lebih senior berkhidmat dalam syarikat.<sup>58</sup> Berhubung permasalahan komunikasi yang diutarakan RSA 2 dan RSA 4, kajian ini mendapati proses penerangan serta penerapan kesedaran dalam kalangan pekerja asing merupakan penyelesaian terbaik. Ia perlu dilakukan secara berterusan agar ia boleh difahami serta dipatuhi oleh pekerja asing tersebut.

#### **4.1.8 Penentuan Titik Kritikal hanya Melibatkan Aspek Halal**

Pensijilan halal bukan sahaja melibatkan aspek halal dari sudut sumbernya malah aspek *tayyiban* turut diberikan penekanan dan pemprosesan keseluruhan produk tersebut.<sup>59</sup>

Begitu juga dalam pelaksanaan HAS yang kini diperkenalkan kepada industri. HAS merupakan satu instrumen yang menekankan pengawalan dalaman yang memfokuskan dua

---

<sup>55</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>56</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>57</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>58</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>59</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 19.

aspek utama iaitu aspek halal dan juga *tayyiban*. Namun, hasil kajian yang dilakukan mendapati terdapat juga syarikat yang menganggap arahan pelaksanaan HAS ini hanya melibatkan pengawalan aspek halal sahaja.<sup>60</sup> Justeru di peringkat pelaksanaan prinsip-prinsip HAS khususnya penentuan titik kritikal, pihak syarikat ini hanya menyenaraikan „ancaman“ serta titik kritikal yang berkaitan dengan halal sahaja.<sup>61</sup> Seharusnya dalam pelaksanaan HAS ini, „ancaman“ halal dan *tayyiban* perlu dikenal pasti dan ditentukan seiring dalam proses menetapkan titik kritikal halal.

Situasi sebegini berlaku dalam pelaksanaan HAS bagi RSA 3 yang telah menyenaraikan dua titik kritikal iaitu penggunaan mesin *stunner* dan pemeriksaan halal.<sup>62</sup> Titik-titik kritikal ini adalah titik kritikal yang melibatkan aspek halal. Dua titik kritikal ini ditentukan RSA 3 kerana jika tidak dikawal, ia mampu memberi kesan buruk atau menjejaskan status halal produk yang dihasilkan. Penumpuan hanya terhadap aspek halal bukan sahaja memberi terhadap jumlah titik kritikal, malah ia turut mempengaruhi prinsip-prinsip lain seperti kaedah pengawalan, tindakan pembetulan dan juga sistem dokumentasi.

Setelah diselidik, kajian ini mendapati pihak RSA 3 sebenarnya tidak mengabaikan aspek *tayyiban*. Pihak RSA 3 turut menjalankan pengawalan terhadap beberapa lagi titik kritikal seperti pendingin berputar (*spin chiller*) dan penyimpanan atau (*cold room*) namun melalui pelaksanaan satu lagi sistem iaitu HACCP. Kajian ini juga mendapati bahawa hanya aspek halal diberikan penekanan dalam pelaksanaan HAS dan pengawalan terhadap ancaman yang berkait dengan aspek *tayyiban* telah diletakkan di bawah pelaksanaan

---

<sup>60</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>61</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>62</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

HACCP.<sup>63</sup> Justeru, boleh dirumuskan bahawa pengawalan masih lagi dijalankan, namun melalui dua sistem yang berbeza. Manakala, bagi tiga lagi syarikat yang dikaji iaitu RSA 1, RSA 2 dan RSA 4, titik-titik kritikal yang ditentukan adalah melibatkan kedua-dua aspek iaitu halal dan *tayyiban*.<sup>64</sup> Bagi RSA 1 dan RSA 2, walaupun kedua-duanya juga melaksanakan HACCP, namun aspek *tayyiban* turut diberikan penekanan dalam pelaksanaan HAS khususnya dalam penentuan titik kritikal.<sup>65</sup>

Sementara itu, syarikat RSA 2 ada mencadangkan agar skop pelaksanaan HAS diperjelaskan secara lebih terperinci dalam Garis Panduan HAS yang dikeluarkan supaya pelaksanaannya merangkumi kedua-dua aspek, iaitu halal dan *tayyiban*.<sup>66</sup> Responden RSA 2 juga turut mencadangkan agar nama sistem ini iaitu *Halal Assurance Management System* di tukar kepada *Halalan Toyyiban Assurance Management System* supaya ia jelas difahami oleh syarikat dan membawa maksud pelaksanaannya bukan sahaja merangkumi aspek halal malah turut melibatkan *tayyiban*.<sup>67</sup>

Pelaksanaan HAS serta pengawalan hanya pada aspek halal tidak menjadi satu masalah jika syarikat tersebut turut melaksanakan HACCP atau mana-mana standard serta pensijilan yang menekankan aspek *tayyiban*. Namun, ia merupakan satu isu besar bagi syarikat yang hanya melaksanakan HAS berikutan pengawalan terhadap aspek *tayyiban*

---

<sup>63</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>64</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017; Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017; Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>65</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017; Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>66</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>67</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

tidak diberikan penekanan. Situasi ini jika tidak diberikan penekanan sewajarnya oleh pihak JAKIM boleh menjejaskan proses pelaksanaan HAS umumnya dan proses pengawalan secara khususnya. Justeru, kajian ini berpendapat bahawa pihak JAKIM perlu mengambil inisiatif memberi penjelasan kepada pihak industri berhubung skop pelaksanaan HAS yang melibatkan dua aspek utama iaitu halal dan juga *tayyiban*.

#### **4.2 AMALAN-AMALAN PENGILANGAN YANG BAIK DALAM INDUSTRI SEMBELIHAN HALAL**

Pelaksanaan HAS merupakan platform dalam memenuhi keperluan pengawalan dalaman syarikat. Pelaksanaannya perlu mengikut tatacara yang telah ditetapkan dalam garis panduan. Adalah menjadi tanggungjawab setiap syarikat bagi memastikan produk yang dihasilkan adalah halal dan memenuhi kehendak pelanggan. Berdasarkan pengamatan, keempat-empat syarikat turut mempraktikkan beberapa amalan yang baik dalam proses sembelihan di samping pelaksanaan HAS. Amalan-amalan tersebut dilakukan untuk tujuan pengawalan dalaman serta meningkatkan kualiti produk yang dihasilkan. Ia juga bagi memenuhi keperluan pasaran global.

Amalan-amalan yang dilakukan boleh dijadikan contoh kepada syarikat-syarikat lain yang turut terlibat dalam industri sembelihan halal. Antara amalan-amalan baik yang dilaksanakan adalah sistem penjadualan penyembelih, penyediaan bekas khusus dalam kawasan pemprosesan, pelaksanaan pelbagai sistem serta standard, percubaan mesin *stunner* sebelum proses sembelihan, penubuhan jawatankuasa penasihat atau pemandu, penekanan program latihan dan info semasa dan yang terakhir pengawalan terhadap pemilihan pembekal dan pembelian bahan mentah.

#### 4.2.1 Pelaksanaan Sistem Penjadualan Penyembelih

Proses mengeluarkan produk sembelihan merupakan satu proses yang panjang. Sembelihan harian biasanya dilakukan dalam kuantiti yang banyak yang boleh menjangkau sehingga puluhan ribu ekor ayam dalam sehari. Bagi menjalankan proses ini, penyembelih yang bertugas perlu berdiri dalam satu tempoh masa tertentu sehingga penyembelih seterusnya mengambil alih tugas tersebut. Bagi memastikan proses sembelihan berjalan lancar, sistem penggiliran amat perlu untuk dilakukan. Ia akan melibatkan penggiliran antara penyembelih dan juga pemeriksa halal pada hari tersebut.

Sembelihan akan dilakukan oleh penyembelih yang bertauliah yang dilantik oleh syarikat. Perkara ini selari dengan ketetapan MPPHM yang menekankan pelantikan penyembelih bertauliah tersebut. Menurut MPPHM, penyembelih hendaklah mempunyai sijil/kad tauliah penyembelih daripada JAIN/MAIN, bertugas sepanjang masa penyembelihan dijalankan dan menghadiri kursus berkaitan penyembelihan halal.<sup>68</sup> Sesebuah syarikat sembelihan biasanya memiliki lebih daripada seorang penyembelih bagi menjalankan urusan sembelihan.<sup>69</sup> Perkara ini selari dengan ketetapan dalam MPPHM yang mensyaratkan rumah sembelihan kategori besar dan sederhana perlu melantik minima dua orang penyembelih Muslim.<sup>70</sup> Keperluan bagi melantik ramai penyembelih adalah suatu kemestian dalam industri sembelihan ayam halal pada masa kini. Ini kerana,

---

<sup>68</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 41.

<sup>69</sup> Pemerhatian yang dilakukan di RSA 1, RSA 2 dan RSA 4 mendapati lebih daripada seorang penyembelih sedang bertugas. Namun bagi RSA 3, semasa pemerhatian dilakukan, hanya seorang penyembelih yang sedang bertugas. RSA 3 pada asasnya telah melantik seramai 3 orang penyembelih namun yang bertugas dalam satu masa hanyalah seorang sahaja dan seorang lagi akan bertindak sebagai pemeriksa halal. Jumlah penyembelih yang bertugas adalah bergantung kepada kesesuaian dengan bilangan ayam yang disembelih.

<sup>70</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40.

penyembelih yang dilantik bukan sahaja menjadi penyembelih, malah turut melakukan tugas sebagai pemeriksa halal.<sup>71</sup>

MPPHM menekankan agar pertukaran penyembelih dilakukan setelah sembelihan mencapai 3,000 ekor unggas.<sup>72</sup> Perkara ini telah dilaksanakan oleh semua premis sembelihan yang dilawati. Namun, apa yang menarik perhatian kajian ini adalah sistem penjadualan penyembelih yang diamalkan. Ia dilihat berbeza dari sudut pelaksanaannya antara satu syarikat dengan syarikat yang lain. Menurut responden RSA 3, tugas penyembelih dan pemeriksa halal akan dibuat secara bergilir mengikut jadual yang ditetapkan.<sup>73</sup> Amalan seperti ini ternyata bukan sahaja diamalkan oleh RSA 3, malah perkara yang sama turut dilakukan oleh RSA 1, 2 dan 4. Hasil temu bual bersama keempat-empat syarikat mendapati kesemua syarikat telah melantik lebih daripada seorang penyembelih. Mereka akan dibahagikan kepada kumpulan-kumpulan tertentu. Kumpulan-kumpulan ini akan menjalankan dua tugas yang sama, iaitu sebagai penyembelih dan juga pemeriksa halal. Ia dilakukan secara bergilir-gilir. Apabila kumpulan pertama menjalankan tugas sebagai penyembelih, kumpulan kedua pula akan menjalankan tugas pemeriksa halal dan begitulah sebaliknya selepas pertukaran dilakukan.

RSA 1 pula melantik seramai 16 orang penyembelih yang dibahagikan kepada dua kumpulan.<sup>74</sup> Berdasarkan sistem penggiliran tugas yang dibuat, satu kumpulan petugas

---

<sup>71</sup> Pemeriksa halal adalah seorang pemeriksa beragama Islam yang mengamalkan ajaran Islam dan terlatih yang dipertanggungjawabkan memeriksa bagi memastikan haiwan disembelih dengan sempurna mengikut hukum Syarak. Rujuk Department of Standards Malaysia, *Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines, (Second Revision)*, 7.

<sup>72</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 42.

<sup>73</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>74</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

sembelihan akan bertugas dan satu kumpulan lagi akan berehat terlebih dahulu.<sup>75</sup> Setiap kumpulan akan ditentukan tugas masing-masing mengikut jadual yang ditetapkan. Sebahagian akan menjadi penyembelih dan bakinya akan bertugas sebagai pemeriksa halal. Selepas sejam bertugas, akan berlaku penggantian dan penukaran tugas antara kumpulan yang sedang berehat dan kumpulan yang sedang bertugas. Begitulah proses penggiliran berlangsung sehingga selesai tugas-tugas sembelihan harian.<sup>76</sup>

RSA 2 yang pengeluaran hariannya kurang berbanding RSA 1 iaitu 40,000 ekor sehari, melantik sembilan orang penyembelih. Penyembelih-penyembelih ini juga dibahagikan kepada dua kumpulan.<sup>77</sup> Setiap kumpulan akan ada empat orang penyembelih dan baki seorang lagi akan bertindak sebagai pemeriksa halal. Sewaktu kumpulan pertama bertugas melakukan sembelihan, kumpulan kedua akan berehat terlebih dahulu. Sementara berehat, salah seorang penyembelih daripada kumpulan tersebut akan turut membantu tugas pemeriksa halal secara bergilir-gilir.<sup>78</sup> Sistem penggiliran RSA 2 ini dilakukan berdasarkan bekalan ayam yang biasanya sekitar 3,300 ekor ayam atau satu lori.

RSA 3 merupakan syarikat di bawah kategori sederhana. Menurut responden RSA 3, syarikat ini hanya melantik tiga orang pekerja yang bertindak sebagai penyembelih dan pemeriksa halal.<sup>79</sup> Dalam satu-satu masa, hanya seorang petugas yang akan bertugas sebagai penyembelih, manakala dua orang petugas lagi akan bertindak sebagai pemeriksa

---

<sup>75</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>76</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>77</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>78</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>79</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.



halal.<sup>80</sup> Syarikat ini hanya meletakkan seorang sahaja penyembelih dalam satu-satu masa berikutan kapasiti pengeluaran mereka tidaklah banyak berbanding dengan tiga syarikat lagi. Pengeluaran harian RSA 3 hanya dalam lingkungan 2,000 hingga 3,000 ekor ayam sehari. Menurut responden RSA 3 juga, sistem penggiliran di antara para penyembelih akan berlaku setiap setengah jam.<sup>81</sup> Setelah selesai proses sembelihan harian mengikut jumlah yang dinyatakan di atas, barulah penyembelih dan pemeriksa halal yang bertugas dibenarkan untuk berehat.

Pelaksanaan penggiliran di RSA 4 mempunyai persamaan dengan RSA 2. Syarikat ini melantik empat orang pekerja yang bertindak sebagai penyembelih dan pemeriksa halal.<sup>82</sup> Penyembelih yang dilantik juga dibahagikan kepada dua kumpulan dan akan bertukar-tukar giliran sebagai penyembelih dan pemeriksa halal mengikut jadual yang ditetapkan.<sup>83</sup> Penyembelih dan pemeriksa halal RSA 4 ini akan berehat seketika sewaktu menunggu lori yang berikutnya sampai. Setelah itu, tugas menyembelih dan memeriksa status halal akan dijalankan semula dan begitulah pusingannya setiap hari.

Tempoh kerja yang panjang dan memenatkan boleh menjejaskan proses sembelihan. Pelaksanaan sistem penggiliran adalah sesuatu yang wajar dilakukan dan sesuai untuk diikuti oleh syarikat-syarikat lain. Dengan adanya sistem jadual sebegini, risiko yang dinyatakan mampu dielakkan berikutan penyembelih sudah mempunyai ruang untuk berehat sepertimana yang dilakukan RSA 1, RSA 2, RSA 3 dan juga RSA 4. Selain

---

<sup>80</sup> Pemerhatian yang dilakukan pada 16 Februari 2017 mendapati pihak RSA 3 telah menjadualkan seorang penyembelih dan seorang pemeriksa halal. Tugas mereka akan bertukar dalam jangka masa 30 minit.

<sup>81</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>82</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>83</sup> Pemerhatian yang dilakukan pada 16 Februari 2017 mendapati pihak RSA 4 telah menjadualkan dua orang penyembelih dan dua orang pemeriksa halal. Tugas mereka akan bertukar apabila selesai satu pusingan rantai atau dalam jangka masa 20 minit.

itu, kajian ini merasakan penetapan waktu rehat bagi rumah sembelihan khususnya yang tidak memiliki ramai penyembelih merupakan sesuatu amalan yang boleh dicontohi daripada syarikat-syarikat di atas. Waktu rehat yang ditetapkan sebegini memberi ruang rehat seketika setelah penyembelih menjalankan sembelihan yang panjang dan sebelum proses sembelihan disambung semula. Justeru, sistem penjadualan yang baik yang melibatkan penggiliran serta penetapan waktu rehat yang bersesuaian amatlah baik untuk dilaksanakan bagi menjamin hasil sembelihan yang sempurna dan memenuhi kehendak Syarak. Ia juga dilihat mampu menyumbang kepada keberkesanan pelaksanaan HAS dalam mengawal titik kritikal utama iaitu memastikan semua urat yang ditetapkan Syarak telah diputuskan.

#### **4.2.2 Penyediaan Bekas Khusus dalam Kawasan Pemrosesan**

Ayam yang diterima oleh industri untuk tujuan sembelihan mestilah ayam yang sihat.<sup>84</sup> Hal ini penting bagi memastikan hasil sembelihan yang berkualiti untuk dipasarkan kepada pengguna. Sebagaimana yang dijelaskan sebelum ini, ayam-ayam untuk tujuan sembelihan ada yang diperolehi daripada ladang sendiri dan ada juga yang diperolehi daripada pembekal luar. Ayam-ayam akan dimuatkan di dalam lori khas dan dihantar secara berperingkat ke rumah-rumah sembelihan. Semasa penerimaan, ayam-ayam ini akan melalui proses penilaian terlebih dahulu. Dalam sesetengah keadaan, terdapat ayam-ayam yang dihantar dalam keadaan yang lemah dan ada juga yang mati disebabkan terlalu lama disimpan sebelum disembelih.<sup>85</sup>

---

<sup>84</sup> Department of Islamic Development Malaysia, *The Malaysian Protocol For The Halal Meat And Poultry Productions*, 10.

<sup>85</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

Ayam-ayam yang mati sebelum disembelih akan diasingkan daripada ayam-ayam yang masih hidup.<sup>86</sup> Secara praktikalnya, kebanyakan rumah sembelihan dalam negara kita termasuk keempat-empat syarikat yang dikaji menyediakan bakul khas untuk tujuan pengasingan tersebut. Penyediaan bekas untuk tujuan pengasingan seperti ini merupakan antara amalan-amalan baik yang dipraktikkan oleh pihak industri. Bakul-bakul yang disediakan merupakan inisiatif sendiri sesebuah syarikat dan ia berbeza antara satu sama lain. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, kesemua industri yang dilawati mengambil inisiatif dengan menyediakan beberapa bekas dalam kawasan pemprosesan. Antara bekas yang disediakan oleh semua syarikat yang dikaji adalah bekas yang dinamakan *Death on Arrival* (DOA) atau kematian semasa penerimaan.<sup>87</sup> Bekas DOA merupakan bekas yang akan digunakan untuk meletakkan ayam-ayam yang mati semasa dalam bekalan diterima. Proses penilaian ayam ini dilakukan oleh penyelia yang bertugas sebelum ayam-ayam tersebut digantung. Ayam-ayam yang sihat akan digantung, manakala ayam-ayam yang telah mati akan dimasukkan ke dalam bekas atau bakul DOA ini.

Bekas yang kedua yang turut disediakan adalah bekas yang diletakkan selepas mesin *stunner*.<sup>88</sup> Bekas ini digunakan untuk meletakkan ayam yang mati disebabkan proses *stunning*. Bekas ini dikenali sebagai bekas *Death after Stunner* (DAS) atau kematian selepas *stunner* oleh RSA 3 dan RSA 4 manakala RSA 2 menamakannya bakul *Sick Bird* atau ayam yang sakit. Walau apapun nama yang digunakan, fungsinya tetap sama iaitu bagi memastikan ayam yang mati disebabkan *stunning* atau ayam yang didapati sakit atau

---

<sup>86</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayam Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>87</sup> Pemerhatian yang dilakukan ke atas premis sembelihan syarikat yang dikaji (RSA 1, RSA 2, RSA 3 dan RSA 4) mendapati semua syarikat menyediakan satu bakul khusus untuk menempatkan ayam mati semasa penerimaan bekalan.

<sup>88</sup> Pemerhatian yang dilakukan juga mendapati syarikat yang dikaji (RSA 2, RSA 3 dan RSA 4) menyediakan bakul khusus untuk menempatkan ayam mati disebabkan proses *stunning*.

tidak dalam *ḥayah mustaqirrah* tidak disembelih dan diproses bersama ayam yang sihat.

Menurut responden RSA 3 melalui temu bual bersamanya:<sup>89</sup>

*“..kita akan asingkan dulu ayam-ayam ni. Ayam yang mati kita akan terus masukkan dalam bakul ini. Kalau yang lemah tu kita masukkan juga dan kemudian kita sembelih semula lah...”*

RSA 1 pula tidak menyediakan bekas ayam mati selepas proses stunning kerana RSA 1 tidak menggunakan kaedah stunning dan tiada keperluan untuk mereka menyediakan bekas tersebut.<sup>90</sup>

Bekas yang ketiga pula yang turut disediakan adalah bekas yang diletakkan berhampiran dengan pemeriksa halal. Bekas ini dikenali sebagai „bekas ayam tidak halal“. Ia digunakan untuk meletakkan ayam yang tidak sempurna sembelihannya setelah diperiksa dan disahkan oleh pemeriksa halal yang bertugas. Ayam-ayam yang diletakkan dalam bekas ini adalah ayam yang disembelih dengan tidak putus urat sepertimana yang digariskan oleh Syarak. Bekas ini disediakan oleh semua syarikat yang dikaji termasuk RSA 1 yang menggunakan kaedah kon.

Selain daripada bekas-bekas yang disebut di atas, terdapat beberapa jenis bekas lain yang turut disediakan oleh pihak syarikat. Antaranya ialah bekas untuk ayam yang masih hidup ketika melalui proses pemeriksaan halal atau ayam yang lambat mati selepas disembelih.<sup>91</sup> Bagi mengelakkan daripada ayam-ayam sebegini memasuki tangki penceluran sebelum mati sepenuhnya, ia akan dikeluarkan daripada pemprosesan. Bekas tersebut dilabel sebagai bekas *chicken hold* dan digunakan sementara bagi memastikan

---

<sup>89</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>90</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>91</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

ayam benar-benar mati.<sup>92</sup> Setelah ayam tersebut mati barulah ia digantung semula untuk melalui proses penceluran. Selain itu, bagi RSA 4, terdapat satu lagi bekas yang dinamakan „bakul sampel“.<sup>93</sup> Bakul ini akan digunakan untuk meletakkan ayam yang akan dijadikan sampel bagi menguji mesin *stunning*. Bakul ini akan digunakan setiap kali proses menguji kekuatan arus *stunner* dilakukan. Ayam-ayam yang dikenakan kejutan elektrik diuji dan diletakkan dalam bakul ini sehingga proses *recovery test* selesai dijalankan.

Jenis bakul seterusnya yang disediakan oleh RSA 2 ialah bakul ayam yang tidak disembelih (*Non Slaughter Bird*).<sup>94</sup> Dalam proses sembelihan, terdapat juga ayam-ayam yang didapati tidak disembelih semasa proses pemeriksaan halal dilakukan. Justeru, jika terdapat keadaan sebegini, ayam yang dijumpai masih belum disembelih akan diletakkan dalam bakul tersebut buat sementara waktu dan kemudiannya akan digantung semula untuk melalui proses sembelihan sekali lagi.<sup>95</sup>

Penyediaan bakul dan bekas seperti dinyatakan di atas merupakan inisitif yang baik yang diamalkan oleh syarikat-syarikat yang dilawati. Bakul-bakul yang disediakan tersebut mempunyai fungsi tersendiri. Secara amnya, ia digunakan dalam memastikan hanya ayam yang sempurna sembelihan yang akan diproses dan ayam-ayam yang tidak sempurna diletakkan di dalam bakul sementara untuk dilupuskan. Penyediaan bakul-bakul seperti ini adalah baik untuk dicontohi oleh syarikat-syarikat lain dalam usaha menjamin kehalalan produk yang dihasilkan.

---

<sup>92</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>93</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>94</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>95</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

#### 4.2.3 Mengaplikasikan Pelbagai Sistem Jaminan Kualiti dan Standard Pensijilan

Produk yang dipasarkan oleh industri halal bukan sahaja bagi memenuhi permintaan dalam negara, malah ada juga untuk dipasarkan ke luar negara.<sup>96</sup> Bagi memastikan produk yang dihasilkan memenuhi kehendak global, industri halal termasuklah pihak industri sembelihan telah berusaha mendapatkan pensijilan halal sebagai nilai tambah kepada produk yang dikeluarkan. Bukan itu sahaja, mereka juga mendapatkan beberapa pensijilan lain atau standard yang turut diiktiraf di peringkat global. Sebagai contoh, RSA 1, 2 dan 3 masing-masing memiliki sijil halal dan sijil lain seperti *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan satu sistem yang diamalkan oleh industri bagi memastikan produk yang dipasarkan memenuhi kehendak keselamatan makanan (*food safety*) atau dalam kata lain aspek *tayyiban*.<sup>97</sup> RSA 1 dan RSA 2 merupakan syarikat multinasional dan HACCP merupakan satu keperluan bagi memenuhi permintaan dalam pasaran global. Manakala RSA 3 pula merupakan cawangan kepada sebuah syarikat multinasional iaitu Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.. Atas faktor itu jugalah, RSA 3 turut mengaplikasikan serta mempunyai sijil HACCP bagi cawangan di Kuala Lumpur.

Selain daripada itu, ketiga-tiga syarikat di atas juga memiliki Sijil Kesihatan Veterinar Malaysia (VHM) daripada Jabatan Perkhidmatan Veterinar untuk tujuan pengeksportan produk berasaskan daging ke luar negara selain memiliki sijil ISO 9001:2000. Berbeza dengan RSA 4 yang merupakan syarikat baru dalam industri pengeluaran produk halal. Syarikat ini dalam proses mendapatkan beberapa sijil lain sepertimana ketiga-tiga syarikat di atas. Namun begitu, bagi memenuhi kehendak pasaran semasa, RSA 4 telah pun berjaya mendapatkan Sijil Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)

---

<sup>96</sup> Norhayati Mohd. Nooh & Zainun Ahman, "Piawai Pasaran Halal", Laman sesawang *Utusan Online*, dicapai pada 16 Februari 2018, [http://www1.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2007&dt=0508&pub=Utusan\\_Malaysia&sec=Rencana&pg=re\\_01.htm](http://www1.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2007&dt=0508&pub=Utusan_Malaysia&sec=Rencana&pg=re_01.htm),

<sup>97</sup> Carol A. Wallace et al., "HACCP - The Difficulty with Hazard Analysis," *Food Control* 35, no. 1 (2014), 233-240,

daripada Kementerian Kesihatan Malaysia.<sup>98</sup> Selain daripada sistem pensijilan yang dinyatakan di atas, semua syarikat beroperasi mengikut Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP) dan juga Amalan Kebersihan Yang Baik (GHP) dalam operasi harian syarikat. Amalan-amalan sama ada GMP atau GHP ditekankan bermula daripada awal pemrosesan sehingga produk dipasarkan kepada pengguna. Menurut responden RSA 2, sistem atau amalan-amalan ini tidak hanya dilaksanakan di rumah-rumah sembelihan malah turut diamalkan di ladang penternakan ayam.<sup>99</sup> RSA 2 berjaya mendapatkan sijil *Malaysian Good Agricultural Practice* (myGAP) untuk ladang penternakan mereka.<sup>100</sup> Walau bagaimanapun, perkara ini tidak dinyatakan oleh tiga lagi rumah sembelihan semasa temu bual dijalankan.

Berdasarkan kajian ini, kepelbagaian sistem ini bukan sahaja memberikan kelebihan tersendiri kepada syarikat pengeluar produk halal yang mengaplikasikannya malah sistem-sistem atau amalan-amalan yang diaplikasikan ini merupakan penguat kepada proses pengawalan halal termasuklah dalam pelaksanaan HAS. Mendapatkan pensijilan atau standard yang pelbagai adalah salah satu amalan yang boleh dicontohi oleh syarikat-syarikat lain. Dengan ini, produk yang dihasilkan bukan sahaja halal malah kualitinya juga terjamin.

---

<sup>98</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>99</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>100</sup> *Sijil Malaysian Good Agricultural Practice* (myGAP) merupakan sijil bagi mengiktiraf ladang-ladang yang menjalankan operasi berkongsepkan mesra alam sekitar, menjaga kebajikan dan keselamatan pekerja dalam menghasilkan produk yang berkualiti. Rujuk Laman Sesawang Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani Malaysia : <http://www.doa.gov.my/index.php/pages/view/373?mid=68>, dicapai pada 16 Disember 2017.

#### 4.2.4 Percubaan ke atas Mesin *Stunner*

Penggunaan mesin *stunner*, seperti yang dijelaskan, banyak membantu dalam kelancaran sesuatu proses sembelihan. Tidak hairanlah mutakhir ini, mesin *stunner* menjadi pilihan pihak industri rumah sembelihan termasuk RSA 2,3 dan 4. Namun begitu, ia juga tidak terlepas dari masalah yang boleh menjejaskan produk seperti ayam mati selepas melalui proses *stunner*. Penggunaan arus seperti yang telah dijelaskan sebelum ini, mestilah mengikut garis panduan yang ditetapkan. Kekuatan arus elektrik yang akan digunakan juga bergantung kepada berat ayam yang akan diproses dan ia perlu memenuhi standard yang dikeluarkan.<sup>101</sup>

Standard MS1500: 2009 menetapkan kadar kekuatan arus elektrik perlulah antara 0.20 hingga 0.60 (A) atau dalam voltan antara 2.50 hingga 10.50 (V).<sup>102</sup> Penggunaan atau penetapan kadar arus elektrik yang melebihi had yang ditetapkan boleh menyebabkan ayam mati. Penetapan kadar dilakukan secara berkala oleh penyelia *stunner* yang dilantik oleh pihak syarikat.<sup>103</sup> Namun, dalam sesetengah keadaan, masalah teknikal masih boleh timbul. Justeru, bagi mengelakkan risiko berlakunya ayam mati sewaktu proses *stunning*, pihak industri melakukan pemeriksaan serta percubaan ke atas mesin *stunner* setiap kali sebelum pemprosesan ingin dijalankan.

Menurut responden RSA 2, adalah menjadi rutin sebelum pemprosesan bermula untuk mereka menjalankan percubaan ke atas mesin *stunner* dan percubaan tersebut

---

<sup>101</sup> Department of Standards Malaysia, *Malaysia Standard, MS 1500: 2009, Halal Food: Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines (Second Revision)*,14.

<sup>102</sup> Department of Standards Malaysia, *Malaysia Standard, MS 1500: 2009, Halal Food: Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines (Second Revision)*,14.

<sup>103</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.



dilakukan ke atas lima ekor ayam.<sup>104</sup> Sekiranya semua ayam yang melalui proses percubaan tersebut sedar semula dan tidak mati, barulah proses sebenar akan dimulakan.<sup>105</sup> Menurut juga, mesin *stunner* tersebut akan diperiksa sebanyak dua kali iaitu sebelum pemprosesan dan juga setelah setengah jam penyembelihan untuk lori pertama dilakukan.<sup>106</sup>

Sistem yang diamalkan oleh RSA 2 mempunyai sedikit persamaan dengan RSA 4 yang turut menjalankan pemeriksaan ke atas lima ekor ayam sebelum pemprosesan bermula.<sup>107</sup> Namun pemeriksaan susulan dilakukan RSA 4 ke atas *stunner* selepas setiap sejam penyembelihan dilakukan.<sup>108</sup> Bagi RSA 3 pula, pemeriksaan dilakukan di awal penyembelihan sahaja dan bilangan ayam yang diuji adalah sebanyak 10 ekor.<sup>109</sup> Responden RSA 3 menyatakan:<sup>110</sup>

*“...Sebelum penyembelihan dibuat, kita akan letakkan dalam 10 ekor, kita akan test dulu stunner. Kita akan check dulu stunner tu, berfungsi baik ke, tak baik ke...kita cuba dalam 10 ekor, kita check semua, hidup lagi tak”.*

Berdasarkan temu bual yang dilakukan, semua rumah sembelihan kecuali RSA 1 menjalankan proses percubaan ke atas mesin *stunner* sebelum memulakan proses

---

<sup>104</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>105</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>106</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>107</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>108</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>109</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>110</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

sembelihan bermula.<sup>111</sup> Setelah proses percubaan *stunner* dilakukan dan hasilnya memuaskan, barulah pemprosesan harian akan dimulakan. Namun, sekiranya terdapat masalah sehingga menyebabkan ayam mati, pemprosesan tidak akan dilakukan. Ia akan ditangguhkan sehingga mesin *stunner* tersebut berfungsi semula dengan baik.

Penelitian yang dilakukan terhadap ketiga-tiga syarikat di atas mendapati bahawa kesemua syarikat sangat menekankan mengenai keperluan menjalankan percubaan terhadap mesin *stunner* bagi memastikan ia berfungsi dengan baik. Walau terdapat perbezaan pada kekerapan dan juga kuantiti ayam yang diuji, ia tetap menjadi satu amalan baik yang perlu dicontohi oleh syarikat-syarikat lain. Ia amat penting untuk dilakukan bagi memastikan tidak berlaku pengeluaran ayam mati disebabkan proses *stunning* dan semua ayam yang disembelih berada dalam keadaan *hayah mustaqirrah* ketika proses sembelihan.

#### **4.2.5 Penubuhan Jawatankuasa Penasihat atau Jawatankuasa Pemandu bagi Menyelia Gerak Kerja Jawatankuasa Halal Dalaman**

Jawatankuasa Halal Dalaman merupakan salah satu pra-syarat yang perlu dipenuhi oleh semua rumah sembelihan dalam kategori besar dan sederhana yang ingin mendapatkan Sijil Pegesahan Halal Malaysia.<sup>112</sup> Fungsi dan peranan jawatankuasa halal amatlah diperlukan dalam mengawal selia setiap tindakan yang berkait dengan halal. Ia juga merupakan antara elemen yang ditekankan dalam pelaksanaan HAS.<sup>113</sup> Sesebuah industri daripada dua kategori di atas yang ingin mendapatkan sijil halal perlu melantik Jawatankuasa Halal Dalaman.

---

<sup>111</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017; Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017; Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>112</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 40.

<sup>113</sup> Halal Hub Division *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

Seperti yang dinyatakan dalam Bab 3 sebelum ini, keempat-empat syarikat yang dikaji telah mewujudkan Jawatankuasa Halal Dalaman dan telah menggariskan tanggungjawab yang perlu dilakukan oleh jawatankuasa tersebut. Jawatankuasa yang ditubuhkan menurut responden RSA 2 perlulah melibatkan bahagian pengurusan dan juga pemprosesan dalam memastikan kelancaran tugas yang ditetapkan.<sup>114</sup> Kerjasama antara bahagian pengurusan dan juga pemprosesan adalah sangat penting dalam melaksanakan keperluan Pensijilan Halal Malaysia termasuklah dalam pelaksanaan HAS. Keberkesanan pensijilan halal adalah berkait juga dengan struktur organisasi dan pelaksanaan sistem yang menyeluruh.<sup>115</sup> Penglibatan semua pihak dalam organisasi adalah kunci kejayaan sistem yang dilaksanakan ini.

Di sebalik kewujudan Jawatankuasa Halal Dalaman, apa yang ingin diutarakan di sini ialah komitmen serta kesungguhan industri dalam memastikan produk yang dihasilkan benar-benar halal dan setiap gerak kerja jawatankuasa halal adalah seperti yang dirancang. Jawatankuasa halal yang dilantik mempunyai tanggungjawab tersendiri. Ia dijalankan mengikut terma yang ditetapkan. Terma dan rujukan Jawatankuasa Halal Dalaman adalah satu keperluan yang perlu disediakan dalam menjalankan tugas.<sup>116</sup> Ia amat penting dalam menentukan hala tuju pemprosesan produk berkait dengan isu Syarak.

Dalam memenuhi keperluan pemantauan serta penyeliaan setiap keputusan yang dibuat, terdapat beberapa syarikat yang turut menubuhkan satu lagi organisasi bagi meyelia serta membantu Jawatankuasa Halal Dalaman. RSA 1 sebagai contoh bukan sahaja mewujudkan Jawatankuasa Halal Dalaman malah turut melantik pakar Syariah sebagai

---

<sup>114</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>115</sup> Noordin, Md Noor, and Samicho, "Strategic Approach to Halal Certification System: An Ecosystem Perspective." *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 121 ( 2014 ) 79-95.

<sup>116</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

pemantau atau penasihat kepada jawatankuasa halal tersebut.<sup>117</sup> Pakar-pakar ini diletakkan di bawah satu organisasi yang dinamakan Majlis Penasihat Syariah. Majlis Penasihat Syariah ini bertanggungjawab dalam mengeluarkan pandangan bagi sebarang isu yang timbul melibatkan pensijilan halal di samping perkara-perkara lain yang melibatkan Syarak.<sup>118</sup>

Begitu juga dengan RSA 2 yang mana mewujudkan dua jawatankuasa. Jawatankuasa yang pertama adalah Jawatankuasa Halal Dalaman dan jawatankuasa yang kedua adalah jawatankuasa pemandu atau turut dikenali sebagai *halal steering committee*.<sup>119</sup> Jawatankuasa Halal Dalaman bertindak sebagai pelaksana bagi mengawal sebarang operasi halal sepertimana tugas yang ditetapkan syarikat lain manakala jawatankuasa pemandu bertindak sebagai organisasi pemantau atau pemandu bagi membantu gerak kerja Jawatankuasa Halal Dalaman.<sup>120</sup>

Perkara yang sama turut dilaksanakan di RSA 3. Seperti yang dijelaskan sebelum ini, RSA 3 ini merupakan anak syarikat kepada CAB Cakaran Sdn. Bhd. Syarikat CAB Cakaran mempunyai beberapa anak syarikat yang turut memiliki sijil halal. Dalam mewujudkan jawatankuasa halal, mereka mempunyai satu Jawatankuasa Halal Dalaman induk dan juga satu Jawatankuasa Halal Dalaman di peringkat anak syarikat.<sup>121</sup> Setiap keputusan yang diputuskan di peringkat jawatankuasa dalaman syarikat jika ia melibatkan perkara-perkara dasar akan dibawa ke Jawatankuasa Halal Dalaman induk untuk mendapat

---

<sup>117</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>118</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>119</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>120</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>121</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

pandangan dan persetujuan.<sup>122</sup> Sebaliknya jika ia melibatkan perkara kecil, ia akan diputuskan sendiri di peringkat Jawatankuasa Halal Dalam syarikat masing-masing.<sup>123</sup>

Kajian ini mendapati penubuhan struktur organisasi kedua atau pelaksanaan pengawalan terhadap gerak kerja dan sebarang keputusan Jawatankuasa Halal Dalam yang dilaksanakan RSA 1, 2 dan 3 merupakan satu inisiatif yang boleh dilaksanakan juga oleh syarikat-syarikat multinasional atau besar yang lain. Selain fungsi penubuhannya untuk memantau aspek pengawalan halal dalam syarikat, penubuhannya juga penting dalam menyumbang kepada kualiti produk yang dihasilkan. Selain itu, ia juga mampu mengelakkan daripada berlakunya sebarang keputusan yang tidak memenuhi kehendak Syarak yang dibuat oleh Jawatankuasa Halal Dalam.

#### **4.2.6 Penekanan dalam Menyediakan Latihan Dalam dan Penyempaian Info Semasa kepada Kakitangan**

Menyediakan program latihan merupakan salah satu tanggungjawab yang perlu dipikul dan disediakan oleh sesebuah industri halal kepada pekerjanya.<sup>124</sup> Pekerja yang terlibat dalam industri halal perlu didedahkan dengan pengetahuan berhubung keperluan Pensijilan Halal Malaysia. Maklumat ini amat penting bagi memastikan kelancaran pemprosesan produk halal. Kajian yang dilakukan mendapati bahawa semua syarikat telah menyediakan program latihan kepada pekerja mereka. Ada antara pekerja yang dihantar untuk menyertai latihan di luar premis bersama konsultan luar<sup>125</sup> dan ada juga pihak syarikat menganjurkan

---

<sup>122</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>123</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>124</sup> Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification*, 6.

<sup>125</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

program latihan sendiri di premis mereka sendiri.<sup>126</sup> Program-program latihan pada dasarnya telah dilaksanakan oleh pihak syarikat yang dikaji.

Apa yang ingin diutarakan oleh kajian ini adalah inisiatif yang diambil oleh beberapa syarikat dalam menjadikan latihan antara program tahunan yang dianjurkan di premis mereka. Sebagai contoh, RSA 1 menjadikan kursus penyembelih sebagai kursus tahunan. Seperti yang dijelaskan sebelum ini, adalah menjadi keperluan kepada semua rumah sembelihan untuk melantik penyembelih yang bertauliah.<sup>127</sup> Sekiranya tauliah yang dikeluarkan sudah hampir tamat tempoh, tauliah penyembelih yang terlibat perlu diperbaharui dan mereka perlu dihantar untuk mengikuti kursus yang dianjurkan pihak Jabatan Agama Islam Negeri untuk tujuan tersebut. Tauliah akan dikeluarkan kepada penyembelih yang berjaya menamatkan kursus tersebut dengan jayanya.

RSA 1 mengambil inisiatif untuk memberi latihan awal kepada penyembelih yang dilantik sebagai persediaan sebelum penyembelih yang terlibat dihantar untuk mengikuti kursus yang dianjurkan jabatan agama.<sup>128</sup> Latihan ini dilakukan bagi melancarkan proses pembaharuan tauliah sembelihan yang akan dipohon pihak syarikat. Selain daripada itu, RSA 1 melalui eksekutif halal yang dilantik juga turut menjalankan latihan secara berkala kepada kakitangan mereka yang terlibat di bahagian pemprosesan.<sup>129</sup> Latihan-latihan yang dinyatakan dilaksanakan di premis RSA 1 sendiri.

---

<sup>126</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>127</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 42.

<sup>128</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>129</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

Bagi RSA 2 pula, antara latihan berkala yang dianjurkan adalah Latihan Kesedaran Halal.<sup>130</sup> Latihan ini dianjurkan pihak syarikat melalui kerjasama antara eksekutif halal syarikat dengan pegawai jaminan kualiti yang dilantik.<sup>131</sup> Inisiatif RSA 1 dan RSA 2 ini dengan menjadikan latihan dalaman sebagai salah satu program tahunan syarikat amatlah baik untuk dicontohi kerana ia mampu meningkatkan kesedaran serta kefahaman pekerja terhadap ilmu halal. Ia juga mampu memudahkan pihak syarikat untuk menasarkankan lebih ramai pekerja bagi menyertai latihan yang dianjurkan. Walau bagaimanapun, penganjuran latihan dalaman ini tidak dinyatakan oleh RSA 3 dan RSA 4 semasa temu bual dijalankan.

Di samping latihan, taklimat atau penyampaian info secara berkala juga tidak kurang pentingnya. Kaedah ini bertindak sebagai wadah untuk memberi peringatan serta medium bagi menyampaikan maklumat terkini kepada para pekerja.<sup>132</sup> Taklimat ringkas secara harian antara yang menjadi amalan pihak industri sebelum pemprosesan dijalankan. Menurut En. Roslan Saludin yang merupakan responden 1 RSA 1, pihak syarikatnya akan menjalankan sesi taklimat kepada penyembelih dan pemeriksa halal setiap hari sebelum pemprosesan dijalankan.<sup>133</sup> Peringatan ini akan dilakukan oleh penyelia yang bertugas. Ia dilakukan sebagai langkah bagi memastikan penyembelih dan pemeriksa halal yang bertugas pada waktu itu mampu menjalankan tugas dengan baik.

Menurut responden RSA 2 pula, syarikat mereka juga turut menjalankan taklimat kepada pekerja, namun ia dibuat secara mingguan.<sup>134</sup> Menurut responden RSA 4 pula,

---

<sup>130</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>131</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>132</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

<sup>133</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>134</sup> Mohd Yusairi Mohamad (Stor & Logistik dan Pengagihan Merangkap Eksekutif Halal, Syarikat Lay Hong Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 4 Mac 2017.

mereka menjalankan taklimat sebegini dua kali sebulan.<sup>135</sup> Bagi RSA 3, mereka menggunakan medium mesyuarat bersama penyembelih untuk menyampaikan sebarang pesanan atau taklimat berhubung sembelihan.<sup>136</sup> Mesyuarat tersebut akan dilakukan bergantung kepada keperluan yang memerlukan mesyuarat dilakukan.

Selain taklimat atau peringatan secara berkala, pihak RSA 1 mengambil satu lagi inisiatif dengan menjalankan aku janji.<sup>137</sup> Ia bertujuan untuk memastikan semua penyembelih menjalankan tugas dengan baik dan penuh integriti. Aku janji ini akan dilakukan dua kali setahun yang mana setiap penyembelih akan menandatangani surat aku janji tersebut.<sup>138</sup> Melalui aku janji ini, semua penyembelih berjanji akan menjalankan penyembelihan dengan baik. Mereka tidak akan sesekali berkompromi dengan sebarang masalah yang akan menyebabkan terjejasnya status halal. Menurut responden 1 RSA 1, akujanji yang dilakukan berkisar tentang perkara berikut:<sup>139</sup>

*“...Ia tentang amanah penyembelih. Mereka memikul amanah bukan kepada syarikat sahaja tapi kepada orang yang makan ayam tersebut... Itu amanah yang paling besar yang akan disoal nanti”.*

Taklimat, peringatan berkala serta akujanji yang dilakukan syarikat-syarikat yang dinyatakan di atas adalah antara amalan yang baik yang boleh dicontohi. Ianya sangat baik untuk diikuti oleh industri lain kerana ia salah satu cara untuk menggalakkan amalan penyembelihan yang baik. Ia juga sebagai medium untuk memberi peringatan kepada

---

<sup>135</sup> Norhafizah Jaafar (Penolong Pengurus, Bahagian Halal & Kualiti, Syarikat HFS Food Solution Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 21 Februari 2017.

<sup>136</sup> Saperi Ali (Eksekutif Halal, Syarikat Jimat Jaya Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 16 Februari 2017.

<sup>137</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>138</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>139</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.



setiap penyembelih tentang tanggungjawab besar yang mereka pikul mereka. Dengan ini, proses penyembelihan dapat dilakukan dengan baik dan dapat mengikut kehendak Syarak.

#### **4.2.7 Kawalan terhadap Pemilihan Pembekal serta Pembelian Bahan Mentah**

Bahagian Pembelian merupakan salah satu unit yang memainkan peranan penting dalam industri halal termasuklah industri sembelihan. Bahagian Pembelian adalah unit atau bahagian yang bertanggungjawab terhadap pemilihan, penentuan serta pembelian sesuatu bekalan atau bahan untuk kegunaan dalam pemprosesan produk.<sup>140</sup> Peranan yang dimainkan mereka juga tidak kurang pentingnya berikutan urusan pembekalan bahan mentah akan ditentukan oleh mereka. Jika bahan mentah yang dibeli tidak halal, seluruh produk yang dihasilkan akan menerima kesannya dan begitulah sebaliknya. Melalui penelitian yang dilakukan, responden 1 RSA 1 melalui temu bual bersamanya menyatakan, walau proses pembelian tidak merupakan titik kritikal dalam pelaksanaan HAS, ia tetap diberikan penekanan oleh pihak syarikat. Proses pembelian menurut responden tersebut juga antara perkara kritikal yang diberikan perhatian oleh syarikat mereka.<sup>141</sup> Perkara ini dijelaskan sebagaimana berikut:<sup>142</sup>

*“....Kawalan kita bermula dengan ,purchasing department“. ,Puchasing department“ will determine kelayakan orang yang nak supply kepada kita. Daripada ladang mana, ataupun daripada sumber mana kita dapat kita punya ingredient dan sebagainya. Jadi, bila kita ambil tu kita ada kawalan yang tersendiri...”*

Daripada kenyataan di atas dapatlah difahami bahawa sebelum RSA 1 membuat sesuatu pembelian yang melibatkan produk halal, maklumat secara terperinci akan diperolehi terlebih dahulu. Jika maklumat yang diperolehi semasa proses pengenalan pastian pembekal

<sup>140</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>141</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>142</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

atau bahan mentah tidak memuaskan, bahan mentah atau bekalan tersebut tidak akan dibawa masuk untuk digunakan.

Amalan yang sama juga dilakukan oleh tiga lagi syarikat yang dikaji yang turut menekankan pembelian bekalan atau bahan mentah yang benar-benar halal. Namun, perkara ini tidak dinyatakan secara spesifik semasa temu bual dijalankan. Perkara ini selari dengan keperluan yang ditetapkan dalam MPPHM.<sup>143</sup> Kegagalan pihak syarikat untuk hanya menggunakan bahan mentah atau bekalan halal boleh menyebabkan sijil halal ditarik balik.<sup>144</sup> Justeru, kajian ini merasakan amalan ini seharusnya dicontohi dan ditekankan oleh syarikat-syarikat lain sebagai langkah pengawalan. Proses pembelian perlu dikawal sama ada dengan menyenaraikannya sebagai HCP ataupun melalui kaedah pengawalan biasa. Peranan *purchasing department* adalah sangat besar dalam menentukan hala tuju produk yang bakal dihasilkan sesebuah syarikat.

#### **4.3 KESIMPULAN**

Tidak dapat dinafikan, RSA 1, RSA 2, RSA 3 dan RSA 4 sedaya upaya memenuhi arahan pelaksanaan HAS. Di sebalik usaha tersebut, mereka juga mendepani beberapa isu serta permasalahan. Ada antara isu yang timbul melibatkan kandungan garis panduan yang dikeluarkan yang mana ia menyukarkan pihak industri dalam memenuhi ketetapan dalam garis panduan yang dikeluarkan. Justeru, isu-isu sebegini yang melibatkan pelbagai aspek perlu diberi perhatian dan ditangani segera oleh pihak industri dan diberikan perhatian oleh pihak JAKIM. Ia penting bagi memastikan pelaksanaan HAS berjalan dengan jayanya.

---

<sup>143</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 16.

<sup>144</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, 56.

Selain isu serta permasalahan pihak industri dan JAKIM dalam pelaksanaan HAS, terdapat juga beberapa amalan baik yang perlu diketengahkan melalui kajian ini. Amalan-amalan ini tidak ditetapkan secara khusus dalam Garis Panduan Pelaksanaan HAS, akan tetapi diamalkan dalam beberapa industri yang dilawati. Ada juga amalan seperti sistem penggiliran penyembelih telah dinyatakan dalam MPPHM tetapi kaedah penggiliran yang berbeza-beza dan boleh dicontohi juga ingin diutarakan melalui kajian ini. Amalan-amalan ini merupakan inisiatif yang diambil oleh pihak industri dalam menjayakan proses pengawalan termasuklah dalam pelaksanaan HAS. Seperti yang dinyatakan, ia sangat baik untuk dikongsikan agar ia boleh dijadikan panduan oleh syarikat-syarikat lain di luar sana bagi memastikan kualiti produk yang dihasilkan. Amalan-amalan baik ini mempunyai sumbangan yang sangat besar kepada industri yang melaksanakannya.

## BAB 5: RUMUSAN DAN CADANGAN

### 5.0 PENDAHULUAN

Isu dan kontroversi yang berlaku terhadap produk halal, khususnya produk sembelihan, boleh menjejaskan kredibiliti JAKIM sebagai agensi yang bertanggungjawab mengeluarkan sijil halal. Perkara ini menimbulkan keresahan pengguna sekali gus menjejaskan keyakinan pengguna terhadap produk halal. Terkesan dengan apa yang berlaku, terdapat segelintir pengguna yang menjalankan kempen memboikot produk halal yang dihasilkan.<sup>1</sup> Tidak kurang juga yang menyalahkan pihak JAKIM dan mendakwa pihak JAKIM tidak tegas dalam mengambil tindakan sehingga timbulnya pelbagai isu.<sup>2</sup> Realitinya, setiap isu yang berlaku ditangani dengan sebaiknya dan tindakan tegas yang setimpal akan diambil sekiranya perlu.<sup>3</sup>

Sebagai langkah awal dan pencegahan, JAKIM hari ini telah memperkenalkan HAS dan menguatkuasakannya kepada pemegang sijil halal. Satu garis panduan iaitu *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification* telah dikeluarkan untuk membantu industri menjalankan pengawalan halal dengan lebih berkesan. Kajian ini dijalankan bagi mengkaji pelaksanaan HAS di rumah sembelihan berpandukan garis panduan yang dikeluarkan itu. Dapatan berhubung pelaksanaan HAS oleh empat syarikat yang dikaji serta isu dan permasalahan berkaitan telah dihuraikan secara terperinci dalam bab-bab sebelum ini.

---

<sup>1</sup> Muhammad Shamsul Abdul Ghani, "Boikot Semua Produk Cadbury," <http://www.sinarharian.com.my/semasa/boikot-semua-produk-cadbury-1.284366>, dirujuk pada 15 Mac 2018.

<sup>2</sup> Muhammad Shamsul Abdul Ghani, "Boikot Semua Produk Cadbury," <http://www.sinarharian.com.my/semasa/boikot-semua-produk-cadbury-1.284366>, dirujuk pada 15 Mac 2018.

<sup>3</sup> Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

Bab ini pula akan menghuraikan rumusan dapatan kajian dengan merujuk kepada pencapaian ketiga-tiga objektif dalam kajian ini. Bab ini juga akan disertakan dengan cadangan penambahbaikan bagi meningkatkan mutu pelaksanaan HAS dalam Pensijilan Halal Malaysia. Cadangan-cadangan yang dikemukakan akan memberi fokus kepada skim rumah sembelihan dan turut menyentuh beberapa aspek melibatkan pihak JAKIM. Cadangan-cadangan tersebut adalah berdasarkan kepada analisis beberapa isu serta permasalahan yang dihadapi dalam melaksanakan sistem ini. Ia dicadangkan sebagai asas penambahbaikan dalam pelaksanaan sistem yang sedang dilaksanakan ini.

## **5.1 RUMUSAN KAJIAN**

### **5.1.1 Rumusan objektif pertama**

Objektif pertama kajian ini adalah untuk menjelaskan mengenai Skim Pensijilan Halal Rumah Sembelihan dan pelaksanaannya di Malaysia. Bagi mencapai objektif ini, kaedah temu bual serta analisis dokumen telah digunakan. Dalam memahami pelaksanaan Skim Pensijilan Halal Rumah Sembelihan di Malaysia, penjelasan dilakukan menerusi beberapa skop perbincangan. Ia dimulakan dengan latar belakang pensijilan halal di Malaysia, seterusnya pengenalan mengenai pensijilan halal rumah sembelihan dan disusuli pula dengan syarat dan keperluan pensijilan halal rumah sembelihan. Selain itu, kaedah sembelihan di premis sembelihan halal di Malaysia turut dibincangkan. Skop terakhir yang turut dibincangkan dalam menjawab objektif pertama ini adalah berhubung agensi berkaitan dalam pengawalan rumah sembelihan.

i-Pensijilan Halal di Malaysia telah melalui beberapa proses perubahan dalam beberapa perkara. Perubahan yang dimaksudkan boleh dilihat dari sudut pengurusan. Proses pengeluaran sijil halal pada mulanya diuruskan oleh Pusat Penyelidikan Islam

Bahagian Hal Ehwal Islam, Jabatan Perdana Menteri. Setelah itu, Pensijilan Halal di Malaysia diuruskan oleh beberapa agensi lain dan yang terkini diuruskan oleh Bahagian Halal JAKIM. Perubahan juga berlaku pada proses perakuan halal yang diberikan terhadap produk yang disahkan halal.

Pada mulanya, perakuan halal diberikan melalui satu surat pengesahan halal sahaja. Seterusnya pada tahun 1994, sijil halal mula dikeluarkan. Kini, bukan sahaja sijil dan logo halal dikeluarkan, malah poster halal bagi kategori premis makanan turut dikeluarkan untuk dipamerkan di premis terlibat. Selain dua perkara di atas, perubahan turut berlaku pada proses permohonan halal. JAKIM, JAIN serta MAIN pada mulanya adalah entiti yang berbeza dalam pengurusan pensijilan halal. Sijil halal sebelum ini diuruskan mengikut negeri masing-masing berdasarkan lokasi premis halal beroperasi. Kini JAKIM, JAIN dan MAIN melalui APD 2011 telah diberikan tanggungjawab untuk menguruskan dan mengeluarkan Sijil Pengesahan Halal Malaysia secara bersama dan menggunakan logo halal yang sama. Logo halal yang dikeluarkan sebelum ini adalah berbeza antara satu sama lain dan kini ia telah diseragamkan kepada satu logo yang sama. Penggunaan logo halal lain selain logo halal Malaysia adalah salah di sisi undang-undang.

**ii-**Menyedari akan kelebihan memiliki sijil halal, pengusaha produk makanan halal termasuklah premis sembelihan mula mendapatkan sijil halal. Perkembangan dalam industri halal hari ini, bukan hanya disumbangkan oleh syarikat multinasional semata-mata malah turut melibatkan industri kecil dan sederhana (IKS).<sup>4</sup> Rumah Sembelihan merupakan satu daripada tujuh skim Pensijilan Halal Malaysia. Maklumat yang diperolehi menunjukkan pemegang sijil halal rumah sembelihan yang paling ramai adalah dari

---

<sup>4</sup> Bernama, "Tingkat pengambilan bumiputera dalam industri halal", <http://www.sinarharian.com.my/mobile/nasional/tingkat-pengambilan-bumiputera-dalam-industri-halal-1.490986> dicapai pada 8 Ogos 2018.

kategori kecil diikuti kategori sederhana dan seterusnya multinasional. Syarikat yang berjaya mendapatkan sijil halal adalah mereka yang berjaya memenuhi syarat-syarat pensijilan serta dua keperluan pensijilan halal iaitu keperluan umum dan keperluan khusus seperti yang termaktub dalam MPPHM.

**iii-** Seperti yang dijelaskan dalam Bab 2, terdapat beberapa syarat dan keperluan yang perlu dipenuhi oleh semua pemohon atau pemegang sijil halal. Syarat yang ditetapkan merupakan asas penilaian bagi membolehkan pihak syarikat diberikan sijil halal. Dari sudut keperluan pula, ia terbahagi kepada dua iaitu keperluan umum dan khusus. Keperluan umum melibatkan beberapa aspek antaranya melibatkan bahan mentah atau ramuan, tatacara pemprosesan, kaedah pembungkusan dan pelabelan, keperluan bagi kilang serta premis makanan, pekerja, pengurusan sistem sanitasi, kaedah pengurusan rekod halal, kemudahan dan kebajikan pekerja, penyediaan latihan, penyeliaan dan pemantauan, alat dan unsur penyembahan, dan yang terakhir aspek pengilangan kontrak. Manakala keperluan khusus pula melibatkan beberapa aspek seperti asas rujukan, tanggungjawab pengurusan, rumah sembelih, haiwan, penyembelih, alat sembelih, pemeriksa halal Muslim, cara pengendalian dan yang terakhir rekod. Syarat serta keperluan yang ditetapkan terutamanya melibatkan keperluan khusus, perlu dipenuhi. Jika tidak, permohonan sijil halal akan ditolak atau diputuskan tidak berjaya.

**iv-** Dari sudut kaedah penyembelihan yang diguna pakai pula, secara majoritinya, pemegang sijil halal rumah sembelihan memanfaatkan kemudahan teknologi yang wujud pada hari ini. Seperti yang dijelaskan dalam Bab 2 juga, terdapat beberapa kaedah yang diguna pakai dalam industri sembelihan seperti kaedah *stunning*. Ada juga yang menggunakan kaedah kon yang mana *stunning* tidak digunakan sebagai medium melalihan haiwan. Dari sudut penggunaan mesin pula, ada antara rumah sembelihan yang telah

menggunakan mesin dalam keseluruhan proses dan ada juga yang menggunakan separa mesin. Bagi yang menggunakan separa mesin, pembuangan organ dalaman akan dilakukan secara manual. Kebanyakan rumah sembelihan kategori kecil pula masih menggunakan kaedah manual. Walau apapun kaedah yang digunakan, semuanya perlulah menepati kehendak standard yang ditetapkan.

v-Rumah sembelihan halal dikawal selia oleh beberapa agensi seperti dinyatakan sebelum ini. Antara agensi terlibat adalah Jabatan Perkhidmatan Veterinar (DVS), Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK), Kementerian Kesejahteraan Bandar, Perumahan dan Kerajaan Tempatan (KPKT) serta Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (MAQIS). Agensi-agensi ini mempunyai bidang tugas tersendiri dan menguatkuasakan undang-undang yang termaktub di bawah bidang masing-masing. DVS menguatkuasakan beberapa akta yang melibatkan sembelihan termasuk Akta Binatang 1953 (semakan 2006), Animal Rules 1962 dan juga Akta Penyembelihan (Penswastan) 1993. KPDNKK pula membantu JAKIM dalam menguatkuasakan Akta Perihal Dagangan 2011 yang merangkumi Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) serta (Perakuan dan Penandaan Halal).

Agensi seterusnya iaitu Pihak Berkuaasa Tempatan (PBT) iaitu agensi di bawah KPKT pula menguatkuasakan undang-undang yang diletakkan di bawah bidang kuasa mereka iaitu Akta Kerajaan Tempatan 1976. Pihak PBT bertanggungjawab mengeluarkan lesen bagi membenarkan sesebuah industri beroperasi dalam kawasan yang ditetapkan. MAQIS menguatkuasakan Akta Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia 2011 [Akta 728] yang memberikan mereka kuasa untuk mengawal aktiviti import dan eksport produk berasaskan daging di setiap pintu masuk negara. Namun, dalam aspek halal, agensi



yang bertanggungjawab sepenuhnya adalah pihak JAKIM, JAIN dan MAIN yang menguatkuasakan APD 2011.

Secara rumusan, Pensijilan Halal Malaysia bagi skim rumah sembelihan telah melalui beberapa fasa penambahbaikan dari awal pengenalannya yang melibatkan beberapa aspek antaranya pengurusan halal, pengawalan, penggunaan teknologi dalam sembelihan dan juga pendekatan terkini pihak JAKIM iaitu pelaksanaan HAS. JAKIM, JAIN dan MAIN yang dahulunya dua entiti pensijilan yang berbeza telah dinamakan sebagai pihak berkuasa bewibawa melalui APD 2011. Kini, JAKIM, JAIN dan MAIN merupakan agensi yang memainkan peranan yang sama dan bertanggungjawab sepenuhnya ke atas hal ehwal halal di Malaysia termasuklah menguatkuasakan APD 2011. Di samping itu, penguatkuasaan juga turut dilakukan oleh agensi yang terlibat seperti yang dinyatakan di atas mengikut bidang kuasa masing-masing. Dengan ini, pelaksanaan pensijilan halal menjadi lebih efisien.

### **5.1.2 Rumusan objektif kedua**

Objektif kedua kajian ini adalah untuk menganalisis pelaksanaan HAS dalam pensijilan halal rumah sembelihan. Bagi mencapai objektif yang disasarkan, kajian dilakukan dengan menggunakan tiga kaedah utama. Kaedah pertama adalah temu bual yang dilakukan secara separa struktur. Sementara itu, penelitian terhadap beberapa dokumen telah dilakukan khususnya fail HAS yang disediakan pihak responden. Bagi memperkuatkan serta mengesahkan dapatan kajian temu bual, pemerhatian lapangan juga telah dijalankan di empat syarikat yang terlibat iaitu RSA 1, RSA 2, RSA 3 dan RSA 4. Kaedah ini dilakukan sejeurus selesai proses temu bual dan penelitian beberapa dokumen yang berkaitan.

Bagi menjelaskan dapatan objektif kedua ini, penjelasan dibuat menjurus kepada peranan serta tanggungjawab pihak industri sembelihan dalam pelaksanaan HAS yang melibatkan penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman dan program latihan. Di samping itu, analisis secara terperinci berkenaan pelaksanaan enam prinsip utama HAS oleh industri juga dilakukan. Analisis pelaksanaan ini dijalankan berpandukan kepada Garis Panduan Pelaksanaan HAS yang dikeluarkan pihak JAKIM.

Seperti yang dinyatakan sebelum ini, pihak industri termasuk industri sembelihan juga mempunyai peranan mereka yang tersendiri dalam melaksanakan sistem ini. Peranan pertama adalah menubuhkan Jawatankuasa Halal Dalaman. Penubuhan jawatankuasa ini diletakkan secara khusus dalam garis panduan yang dikeluarkan. Jawatankuasa ini perlu ditubuhkan bagi mengemudi pelaksanaan HAS dalam sesebuah industri. Menubuhkan jawatankuasa ini bukan sahaja merupakan keperluan pelaksanaan HAS malah ia salah satu tanggungjawab pengurusan bagi pemegang sijil halal kategori sederhana dan besar. Berdasarkan penelitian, Jawatankuasa Halal Dalaman ini telah ditubuhkan oleh semua syarikat yang dikaji. Ada antara syarikat yang terlibat telah lama menubuhkannya ekoran telah lama memegang sijil halal. Ada juga beberapa syarikat yang tidak hanya menubuhkan jawatankuasa halal malah turut menubuhkan satu lagi jawankuasa yang bertindak sebagai penasihat atau pemantau kepada perjalanan jawatankuasa halal.

Peranan kedua pihak industri dalam pelaksanaan HAS adalah menyediakan latihan yang bersesuaian dan secukupnya kepada kakitangan yang terlibat dalam pengeluaran produk halal. Keperluan latihan ini tidak dinyatakan secara khusus melalui garis panduan yang dikeluarkan, sebaliknya hanya menegaskan bahawa latihan perlulah bersesuaian dan mencukupi. Penelitian ke atas semua syarikat yang terlibat mendapati aspek latihan dititikberatkan oleh kesemua syarikat. Syarikat-syarikat ini menyediakan program latihan

kepada kakitangannya secara berkala. Latihan-latihan yang disediakan ini mengikut kesesuaian pekerja dan keperluan sesebuah syarikat. Terdapat latihan yang sama disediakan oleh lebih dari satu syarikat dan ada yang berlainan antara satu sama lain seperti yang dijelaskan dalam Bab 3. Kursus Pengendalian Makanan, Kursus Sembelihan dan juga Kursus Kesedaran Halal merupakan antara kursus yang dianjurkan oleh lebih daripada satu rumah sembelihan yang dikaji. Walaupun terdapat perbezaan pada beberapa kursus yang lain yang dilaksanakan antara syarikat, namun ia dilihat relevan dan boleh dilaksanakan kerana mempunyai sumbangan tersendiri dalam pengurusan halal.

Dalam meneliti pelaksanaan enam prinsip utama HAS, temu bual telah dijalankan ke atas wakil keempat-empat syarikat di samping pemerhatian yang turut dijalankan selepas sesi temu bual tersebut. Hasil analisis mendapati kesemua syarikat yang dikaji telah membangunkan HAS berteraskan semua prinsip-prinsip HAS. Pelaksanaannya bermula daripada menyediakan carta alir dan seterusnya menentukan titik kritikal (HCP). Penentuan HCP ini dilakukan dengan jayanya oleh semua syarikat. Ada syarikat yang menetapkan sebanyak sepuluh HCP. Ada juga yang kurang daripada itu, iaitu sebanyak tujuh HCP dan enam HCP. Malah ada juga syarikat yang hanya menetapkan dua HCP. Perbezaan bilangan HCP ini bergantung kepada penilaian ancaman yang dikenal pasti.

Bilangan HCP bukanlah penentu tahap pengawalan yang dilakukan oleh sesebuah syarikat. Sebagai contoh, ada syarikat yang hanya menetapkan dua sahaja HCP tetapi pada masa yang sama mengawal titik kritikal lain melalui pelaksanaan sistem lain seperti HACCP. Ada juga yang tidak menetapkan HCP yang ditetapkan syarikat lain. Perkara ini berlaku kerana setiap HCP yang ditentukan sesebuah syarikat bergantung kepada risiko ancaman akan berlaku. Setelah menetapkannya, HCP ini dikawal pula secara bersistematik melalui penyediaan jadual pengawalan dan pelan tindakan pembetulan. Setiap maklumat

yang berkaitan direkodkan dalam satu rekod yang khusus. Setiap proses dan pelaksanaan ini disemak secara berkala oleh pegawai yang bertanggungjawab bagi memastikan kelancaran pelaksanaan HAS.

Kajian yang dilakukan mendapati pelaksanaan HAS mampu memberi sumbangan yang besar dalam industri halal khususnya kepada pihak JAKIM dan pihak industri sembelihan jika dilaksanakan dengan jayanya. HAS yang dilaksanakan mampu membantu JAKIM dan juga industri dalam meningkatkan mutu pengawalan halal terhadap produk yang dihasilkan.<sup>5</sup> Melalui pelaksanaan HAS yang berkesan juga, ketidakakuran dalam sesebuah syarikat dapat dikurangkan.<sup>6</sup> Dengan ini, ia memudahkan pihak JAKIM dalam menguruskan permohonan sijil halal sekali gus melancarkan proses permohonan halal oleh pihak syarikat.<sup>7</sup>

HAS juga memberi sumbangan besar kepada industri sembelihan. Sistem ini juga dilihat mampu memperkasakan langkah pengawalan. HAS yang dilaksanakan mampu bertindak sebagai medium pengawalan yang sistematik.<sup>8</sup> Perkara ini mampu direalisasikan melalui pelaksanaan enam prinsip HAS dengan jayanya. Pelaksanaan pengawalan melalui sistem ini khususnya terhadap setiap titik kritikal mampu memudahkan proses pengawalan berbanding pengawalan secara rambang, tidak berfokus serta tidak bersistem. Adalah tidak dinafikan setiap industri mempunyai cara tersendiri dalam mengawal produk yang dihasilkan. Namun dengan adanya HAS, proses pengawalan boleh dijalankan dengan lebih berkesan.

---

<sup>5</sup> Muhammad Hawari Hassan (Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 23 Mei 2017.

<sup>6</sup> Sirajuddin Suhaimee (Pengarah Bahagian Hab Halal, JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 27 Februari 2017.

<sup>7</sup> Muhammad Masrie Shafiei (Eksekutif Halal, Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

<sup>8</sup> Mohd Roslan Mohd Saludin (Pengurus Besar, Jabatan Syariah dan Pematuhan Halal Syarikat Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd.), dalam temu bual bersama penulis pada 7 Februari 2017.

Secara keseluruhannya, kajian ini mendapati pelaksanaan HAS di semua premis halal termasuk rumah sembelihan sangat signifikan untuk dilaksanakan. Ancaman halal merupakan aspek utama yang perlu ditekankan dan dikenal pasti sebaiknya kerana bakal memberi kesan kepada pelaksanaan prinsip-prinsip lain. HAS yang dilaksanakan dengan jayanya mampu memberi sumbangan yang besar kepada pihak industri sembelihan begitu juga terhadap JAKIM dan JAIN. Tanggungjawab melaksanakannya seharusnya dipikul dengan baik oleh syarikat yang terlibat bagi memastikan ianya memberi pulangan serta sumbangan yang besar dalam meningkatkan produktiviti sesebuah syarikat sembelihan.

### **5.1.3 Rumusan objektif ketiga**

Objektif yang ketiga dan terakhir dalam kajian ini adalah bagi menganalisis isu dan permasalahan dalam pelaksanaan HAS. Tidak dapat dinafikan, pelaksanaan HAS mampu memberi sumbangan yang besar kepada pihak JAKIM dan juga industri sembelihan. Sumbangan yang paling utama adalah membantu pihak JAKIM dan juga industri sembelihan dalam menjalankan pengawalan halal dengan lebih sistematik. Dalam melaksanakan HAS ini, terdapat beberapa isu serta permasalahan yang dihadapi pihak industri sembelihan dalam melaksanakannya. Bagi mendapatkan gambaran dengan lebih jelas, temu bual bersama pihak industri berhubung pelaksanaan HAS telah dijalankan. Daripada temu bual tersebut, kajian ini mendapati bahawa terdapat beberapa isu serta permasalahan dalam pelaksanaan sistem ini dan ia perlu diberi perhatian sewajarnya bagi memastikan pelaksanaan HAS berjalan dengan lancar.

Isu pertama yang dihadapi adalah berkaitan dengan sumber rujukan yang dikeluarkan dalam pelaksanaan HAS. Dengan rujukan berkaitan pelaksanaan sistem ini yang sangat terhad, pihak industri menghadapi kesukaran dalam memahami garis panduan yang dikeluarkan. Selain itu, kesukaran turut dihadapi dalam memahami beberapa terma

pelaksanaan dalam garis panduan yang dikeluarkan. Ada terma yang diperincikan dan ada yang ringkas seperti aspek penentuan titik kritikal yang memerlukan pemahaman serta pendekatan sendiri sesebuah industri untuk memahaminya. Selain itu, isu lain yang berkaitan dengan pelaksanaan HAS yang turut dibangkitkan adalah ketiadaan maklumat ketidakakuran atau NCR dalam MPPHM. Tidak dinafikan sehingga kini, perkara yang berkaitan dengan pelaksanaan HAS tiada dalam senarai NCR sama ada kecil, besar atau serius dan ia sedikit menyukarkan pihak industri dalam melakukan rujukan bagi aspek tersebut.

Promosi atau pendedahan berhubung pelaksanaan HAS kepada pengguna masih lagi tidak secara menyeluruh. HAS serta kepentingan pelaksanaannya dalam industri halal dilihat tidak memberi kelebihan yang banyak jika pengguna tidak mengetahui tentang pelaksanaannya dalam industri sembelihan. HAS yang dilaksanakan ini juga jika diuar-uarkan, mampu menjadi asset dan nilai tambah kepada pelaksanaannya. Selain isu di atas, sehingga kini, masih terdapat industri yang masih belum bersedia sepenuhnya untuk melaksanakan HAS. Hal ini masih lagi berlaku dan pihak JAKIM mengesahkan bahawa masih terdapat syarikat yang belum sempurna membangunkan HAS apatah lagi melaksanakannya. Perkara ini jika berterusan mampu membantutkan kejayaan melalui pelaksanaan HAS.

Permasalahan seterusnya yang juga timbul dalam kalangan industri adalah bebanan pelaksanaan pelbagai sistem dan standard pensijilan. Pelaksanaan multi sistem dalam sesebuah industri menyukarkan mereka dalam memberi tumpuan sepenuhnya terhadap pelaksanaan HAS. Ia berlaku rentetan terdapat beberapa keperluan sistem atau pensijilan lain yang perlu dipenuhi serta dilaksanakan juga dalam sesebuah industri. Justeru,

penumpuan secara menyeluruh tidak dapat dilakukan sepenuhnya terhadap pelaksanaan HAS dan ini secara tidak langsung boleh menjejaskan kelancaran pelaksanaan sistem ini.

Tidak kurang juga, terdapat permasalahan yang dibangkitkan berkaitan dengan kekangan bahasa dan halangan komunikasi antara pihak pengurusan dengan pekerja bukan warganegara atau warga asing. Hal ini menyumbang kepada kesukaran dalam memberi maklumat serta kesedaran tentang pelaksanaan HAS sekaligus menjejaskan kelancaran pelaksanaannya. Ia antaranya melibatkan perkara-perkara yang perlu dilakukan dan dielakkan bagi memastikan kelancaran pelaksanaan sistem ini. Isu ini antara permasalahan yang terpaksa dihadapi oleh beberapa syarikat yang dikaji berikutan pengambilan pekerja asing untuk bekerja di syarikat mereka.

Isu yang terakhir dalam pelaksanaan HAS adalah berkaitan dengan penentuan titik kritikal yang hanya melibatkan aspek halal. Dalam rangkaian pemprosesan khususnya dalam rumah sembelihan, ancaman boleh berlaku melalui dua keadaan sama ada ancaman halal atau ancaman *tayyiban*. Namun, kajian ini mendapati terdapat syarikat yang hanya menetapkan titik kritikal yang hanya melibatkan aspek halal sahaja. Perkara ini berlaku ekoran pemahaman mereka HAS dilaksanakan untuk tujuan pengawalan aspek halal. Atas asas itulah, hanya titik kritikal yang melibatkan ancaman halal yang ditentukan dan dikawal. Isu ini, seperti dinyatakan sebelum ini bukan merupakan masalah yang besar bagi syarikat yang turut melaksanakan HACCP seperti RSA 3, namun sebaliknya bagi syarikat yang hanya melaksanakan HAS. Situasi ini akan menyebabkan elemen *toyibban* dalam proses sembelihan tidak dititik beratkan dan dikawal dengan sebaiknya.

Secara keseluruhannya dapatlah dirumuskan bahawa, di sebalik arahan pelaksanaan HAS dan pematuhan industri terhadap garis panduan yang dikeluarkan, ia juga tidak lepas

dari isu dan permasalahan seperti yang dinyatakan di atas. Perkara ini perlu diambil perhatian sewajarnya oleh pihak JAKIM begitu juga industri sembelihan. Jika tidak, ia mampu merencatkan pelaksanaan HAS dan turut menyumbang kepada kegagalan pelaksanaan sistem ini dalam sesebuah industri sembelihan.

## **5.2 CADANGAN HASIL PENYELIDIKAN**

Setelah meneliti secara keseluruhan dapatan kajian, satu rumusan dapat dibuat mengikut objektif sepertimana yang dinyatakan di atas. Seterusnya melalui sub tajuk ini, beberapa cadangan penambahbaikan dapat diutarakan kepada pihak JAKIM sebagai agensi pelaksana bagi memperkasakan pelaksanaan HAS dalam sesebuah industri khususnya industri sembelihan. Cadangan ini dikemukakan sebagai penambahbaikan agar mampu dijadikan panduan dalam melaksanakan HAS dengan lebih berkesan.

### **5.2.1 Mengeluarkan Satu Manual Pelaksanaan HAS**

Dalam Pensijilan Halal Malaysia, semua pemegang sijil halal serta pemohon yang ingin mendapatkan sijil perlu merujuk kepada Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia dan memenuhi kehendaknya dalam pemrosesan yang dijalankan. Manual ini merupakan rujukan utama dalam pensijilan halal dan perlu sentiasa dipatuhi. Manual ini juga merupakan rujukan dalam memastikan pematuhan halal sentiasa dilaksanakan. Walau bagaimanapun, dari sudut pelaksanaan HAS, tiada sebarang manual dikeluarkan oleh pihak JAKIM. Rujukan utama dan satu-satunya rujukan yang ada hanyalah Garis Panduan Pelaksanaan HAS.

HAS perlu dibangunkan dengan mematuhi setiap peruntukan dalam garis panduan tersebut. Seperti yang dinyatakan sebelum ini, garis panduan yang dikeluarkan adalah agak ringkas dan terdapat beberapa perkara atau elemen yang memerlukan huraian bagi



membantu pelaksanaannya. Ia melibatkan beberapa aspek seperti penyediaan latihan dan juga penentuan titik kritikal. Situasi ini menimbulkan kesukaran kepada pihak industri kerana HAS merupakan perkara baru dan panduan pelaksanaan sistem ini belum banyak terdapat di pasaran. Jika ada sekalipun, ia dikeluarkan oleh pihak-pihak selain JAKIM sebagai badan berautoriti yang menjalankan pengauditan dan mengeluarkan sijil halal.

Buku yang bertajuk *Halal Assurance System (HAS) For Foodservice Organizations and Food Manufactures* merupakan antara buku yang dikeluarkan berhubung dengan pelaksanaan HAS. Walau bagaimanapun, ia tidak dijual secara meluas di pasaran tempatan. Justeru, JAKIM dicadangkan agar mengeluarkan satu manual pelaksanaan HAS bagi memudahkan pihak syarikat melaksanakan sistem ini. Manual yang dikeluarkan itu nanti boleh dijadikan panduan dan memenuhi aspek penyelarasan pelaksanaan oleh semua pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia.

### **5.2.2 Mempergiatkan Langkah Mempromosikan HAS kepada Pengguna**

Dalam menjayakan pelaksanaan HAS, JAKIM telah melakukan beberapa langkah promosi dan pendedahan kepada pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia. Namun, dari kaca mata pemegang sijil halal ini, ia dilihat belum mencukupi. Dalam industri pengeluaran produk khususnya di negara kita hari ini, terdapat pelbagai sistem serta standard pensijilan yang diguna pakai oleh pihak industri. Antara sistem yang banyak dilaksanakan oleh pihak industri adalah HACCP. HACCP merupakan sistem yang diperkenalkan untuk menjamin kualiti pengeluaran produk dan ia dipraktikan di seluruh dunia. Sistem ini telah menjadi salah satu keperluan kepada pengeluar produk untuk diaplikasikan dalam memastikan jaminan kualiti produk yang dihasilkan dan kepentingan sistem ini diketahui oleh kebanyakan syarikat dan juga pengguna. Namun, situasi ini berbeza dengan pelaksanaan HAS yang tampak asing dalam kalangan pengguna.

Masih ramai lagi pengguna di luar sana yang tidak mengetahui tentang pelaksanaan HAS walaupun sudah hampir lima tahun diperkenalkan. Hal ini rentetan daripada kurangnya pendedahan dan promosi yang berkaitan dengannya kepada masyarakat awam atau pengguna. Isu kekurangan promosi ini ditimbulkan oleh pihak syarikat dan mereka mencadangkan agar HAS diwar-warkan kepada pengguna. Promosi ini bukan bertujuan untuk memberi pendedahan kepada pengguna semata-mata malah mampu menjadi nilai tambah kepada pengeluaran produk halal dalam negara. Dengan ini, HAS akan dilihat setanding dengan HACCP dan sistem-sistem lain serta mula diberi perhatian oleh semua pengeluar produk halal di Malaysia mahupun luar negara. Justeru, kajian ini mencadangkan agar pendedahan atau promosi oleh pihak JAKIM kepada pengguna perlu dipergiatkan. Ia adalah sesuatu yang relevan dalam meningkatkan kesedaran pengguna tentang HAS yang merupakan salah satu elemen pengawalan dalam Pensijilan Halal Malaysia.

### **5.2.3 Menjadikan HAS Sebagai Satu Pensijilan**

Industri pengeluaran produk pada hari ini sedang melalui satu fasa yang mencabar. Hal ini ekoran daripada kesedaran pengguna tentang kuasa memilih produk yang ingin dibeli. Pengguna merupakan elemen penting dan menjadi faktor penentu dalam pengeluaran sesuatu produk. Justeru, dalam menarik minat pengguna terhadap produk keluaran masing-masing, pengeluar produk mengambil pelbagai langkah pro aktif. Antara langkah yang diambil adalah dengan mendapatkan seberapa banyak pengiktirafan dan sijil penentuan standard. Ini kerana melalui cara ini produk yang dikeluarkan akan lebih menarik perhatian pengguna. Antara pilihan pensijilan hari ini seperti HACCP dan GMP bagi sektor pengeluaran produk, manakala VHM dan GVHP bagi industri sembelihan.

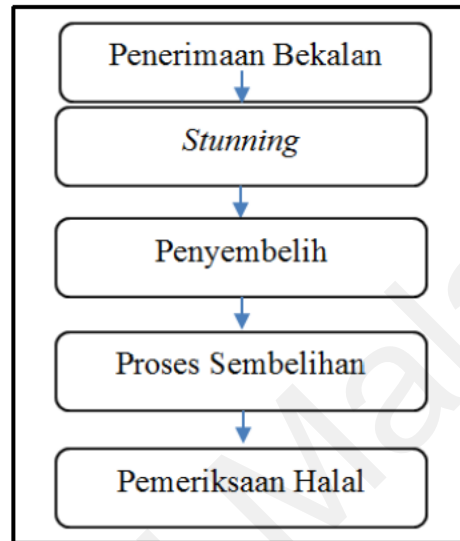
HAS yang diperkenalkan oleh JAKIM bukan dalam bentuk pensijilan. Ia merupakan komponen pengawalan dalam Pensijilan Halal Malaysia. Berbanding dengan Indonesia, HAS dalam Pensijilan Halal Indonesia merupakan satu bentuk pensijilan. Industri yang ingin disahkan halal disyaratkan supaya mendapatkan pensijilan HAS terlebih dahulu. Setelah mereka berjaya mendapatkan sijil HAS, barulah permohonan halal boleh dilakukan. Kajian ini mendapati kaedah yang diamalkan di Indonesia merupakan satu kaedah yang bagus dan boleh dicontohi. Ini kerana pengawalan dilakukan sebelum permohonan sijil halal dibuat. Melalui cara ini juga, proses pengauditan untuk pengesahan halal akan lebih lancar dan isu-isu yang timbul berkaitan dengan pengawalan mampu dikurangkan. Justeru, kajian turut mencadangkan agar HAS dalam Pensijilan Halal Malaysia juga dijadikan sebagai satu bentuk pensijilan dan apa yang dilaksanakan di Indonesia boleh dijadikan contoh. Hal ini secara tidak langsung dapat mengangkat HAS setanding dengan standard serta pensijilan lain. Hasilnya, keyakinan pengguna terhadap produk yang disahkan halal juga akan meningkat.

#### **5.2.4 Menyediakan Titik Kritikal Asas Sebagai Panduan kepada Industri**

Kajian turut mendapati terdapat perbezaan yang agak signifikan antara satu syarikat dengan syarikat yang lain dalam konteks pelaksanaan HAS, khususnya dalam penentuan HCP. Sedangkan, penentuan HCP merupakan elemen terpenting dalam pelaksanaan HAS. HCP yang ditentukan merupakan asas kepada pelaksanaan elemen-elemen lain seperti pengawalan dan tindakan pembetulan. Oleh kerana itu, kegagalan dalam menentukan HCP yang tepat akan mengakibatkan pelaksanaan HAS yang kurang berkesan. Justeru, adalah dicadangkan agar satu senarai HCP asas yang perlu ditekankan oleh pihak syarikat disediakan oleh pihak JAKIM. HCP asas ini bertindak sebagai model dan perlu ditetapkan di setiap industri. Sebarang penambahan terhadap HCP asas yang dicadangkan adalah lebih

baik dan ia bergantung kepada kesesuaian sesebuah industri. Bagi membantu pihak JAKIM, kajian ini mencadangkan 5 HCP asas yang difikirkan perlu untuk dikawal. HCP-HCP tersebut adalah seperti berikut:

Carta 4.1: Cadangan Senarai HCP Asas



Sumber: Analisis Penulis

HCP 1 yang dicadangkan adalah penilaian atau pemeriksaan semasa penerimaan bekalan. Merujuk kepada kajian ini, bekalan yang dimaksudkan adalah ayam. Ayam-ayam yang ingin disembelih pada kebiasaanya akan dihantar ke premis sembelihan menggunakan lori pengangkut. Ayam-ayam tersebut akan diletakkan di dalam bakul khas. Wujud kemungkinan untuk berlaku ayam mati di peringkat ini berikutan tempoh masa yang diambil untuk penghantaran dari ladang ke premis sembelihan. Ia juga mungkin disebabkan keadaan ayam yang bersesak-sesak di dalam bakul tersebut. Justeru, kajian ini mencadangkan agar HCP ini dijadikan antara HCP asas untuk dijadikan panduan oleh industri.

HCP 2 pula berkaitan dengan proses *stunning*. Proses ini juga tidak kurang pentingnya untuk dikawal kerana ia mempunyai risikonya tersendiri. Penggunaan mesin

*stunning* ini perlu mengikut standard yang dikeluarkan. Penggunaan arus yang melebihi tahap yang dibenarkan boleh menyebabkan ayam mati sebelum disembelih. Justeru, mesin *stunning* yang digunakan oleh kebanyakan premis sembelihan perlu diselia dengan baik dan dikawal oleh seorang pengawal yang pakar dalam menggunakannya. Menyedari akan kepentingan pengawalan mesin ini, kajian ini turut mencadangkan *stunning* sebagai salah satu HCP.

HCP seterusnya yang turut dicadangkan adalah penyembelih. HCP ini merujuk kepada tukang sembelih atau penyembelih yang dilantik oleh pihak syarikat. Penyembelih yang dilantik perlu mempunyai tauliah. Bagi penyembelih yang belum mendapatkan tauliah, pihak syarikat dikehendaki menghantar penyembelih tersebut untuk mendapatkan tauliah terlebih dahulu daripada Jabatan Agama Islam Negeri masing-masing. Bagi penyembelih sedia ada, sekiranya tauliah yang dikeluarkan telah tamat tempoh, maka permohonan pembaharuan tauliah perlu segera dilakukan. HCP ini penting bagi memastikan proses sembelihan dijalankan oleh penyembelih yang bertauliah selari dengan peraturan yang ditetapkan oleh pihak JAKIM.

Proses sembelihan merupakan HCP keempat yang dicadangkan sebagai elemen untuk dikawal. Proses sembelihan adalah proses mengeluarkan darah haiwan dan ia dilakukan dengan memutuskan urat *mari* dan *hulqum* serta *wadajayn* atau dua urat darah selari dengan ketetapan Syarak dan standard yang dikeluarkan. Justeru, semua urat yang dinyatakan perlulah diputuskan dan tanggungjawab ini perlu dipikul dengan baik oleh penyembelih yang dilantik. Setelah ayam-ayam disembelih, tugas seterusnya iaitu pemeriksaan halal akan dijalankan oleh pemeriksa halal yang dilantik.

HCP 5 dan yang terakhir yang dicadangkan adalah pemeriksaan halal. Pemeriksaan halal adalah satu proses yang dilakukan bagi memastikan hasil sembelihan memenuhi kehendak syarak. Proses ini dilakukan oleh pemeriksa halal yang bertugas. Sekiranya ayam yang disembelih didapati tidak memenuhi kehendak syarak atau masih lagi belum mati semasa proses pemeriksaan, pemeriksa halal perlu mengeluarkan ayam tersebut dari rantai pemprosesan. Dalam keadaan ini, jika ayam mati dan terdapat urat yang tidak putus, ia akan diasingkan dan diletakkan di dalam bekas *non halal*. Namun sekiranya ayam masih hidup, maka ayam tersebut hendaklah diletakkan di satu sudut sementara menunggu kematian. Setelah ayam tersebut mati, ia akan digantung semula untuk proses seterusnya. Proses ini juga amat penting dan perlu dikawal bagi memastikan tiada ayam yang masih hidup dimasukkan ke dalam mesin penceluran. Proses ini juga bagi memastikan tiada ayam yang tidak sempurna sembelihannya diproses bersama ayam halal.

#### **5.2.5 Mewajibkan Pelaksanaan HAS ke atas Kategori Kecil**

Sehingga kini HAS hanya diwajibkan kepada pemohon dan pemegang sijil halal kategori sederhana dan besar sahaja. Pelaksanaannya tidak diwajibkan kepada industri kecil. Sungguhpun begitu, ia merupakan satu kredit jika pihak industri kecil melaksanakannya. Namun, setelah melihat kepada pelaksanaan HAS di semua premis kategori sederhana dan besar yang dilawati, kajian ini merasakan HAS juga relevan untuk dilaksanakan oleh industri kecil. Hal ini kerana matlamat utama pelaksanaan HAS adalah untuk memastikan pengawalan secara bersistematik dan mengurangkan NCR yang dikeluarkan. Oleh sebab itulah perkara yang sama juga perlu dilakukan oleh industri kecil sepanjang memiliki sijil halal. Bagi mengelakkan ia menjadi beban dan kesukaran kepada industri kecil, beberapa elemen dan prinsip tertentu perlu disesuaikan mengikut keupayaan mereka.

Jawatankuasa halal merupakan penggerak utama sesebuah industri dalam menjalankan pengawalan halal dan melaksanakan HAS. Jika diteliti dalam aspek pengawalan khususnya pelaksanaan HAS, Jawatankuasa Halal Dalaman adalah satu organisasi yang penting dalam memacu halal tuju pelaksanaan sistem ini. Setiap perancangan serta gerak kerja berkaitan HAS akan dikemudi oleh jawatankuasa ini. Sekiranya pelaksanaan HAS turut diarahkan kepada industri kategori kecil, tugas mengemudi ini boleh diambil alih oleh eksekutif halal atau penyelia halal yang dilantik. Kajian ini merasakan eksekutif halal atau penyelia halal sudah memadai untuk melakukan pengawalan dan gerak kerja berkaitan di premis kategori kecil berikutan saiz premis dan kapasiti pengeluaran yang tidaklah begitu banyak. Justeru, tugas pengawalan yang dipikul Jawatankuasa Halal Dalaman boleh dipikul oleh eksekutif atau penyelia halal yang dilantik sekiranya kategori kecil turut diminta melaksanakan HAS.

Dalam sudut pelaksanaan enam prinsip HAS pula, ia juga boleh dipermudahkan untuk dilaksanakan oleh industri kecil. Bebanan pengawalan sudah semestinya tidaklah begitu besar kalau dibandingkan dengan dua lagi kategori industri. Namun, enam prinsip sistem ini terutamanya titik kritikal halal perlu ditentukan bagi memudahkan pengawalan. Persoalan siapa yang mengawal dan bagaimana ia dikawal boleh disesuaikan mengikut bilangan pekerja dan kapasiti sesebuah syarikat. Namun, proses mengenal pasti ancaman halal, diikuti penentuan titik kritikal dan seterusnya merancang kaedah pengawalan perlu juga dilakukan industri kategori keci ini. Hal ini kerana, risiko berlakunya ancaman halal tidak hanya berlaku pada premis kategori sederhana dan besar sahaja malah ia turut melibatkan kategori kecil. Justeru, sudah semestinya premis kategori ini perlu juga bersiap sedia terhadap sebarang ancaman yang boleh menjejaskan produk dengan cara melaksanakan HAS.

Dari sudut penyediaan dokumentasi serta beberapa elemen berkaitan pelaksanaan HAS pula, ia juga boleh dipermudahkan untuk dilaksanakan oleh pihak industri kecil. Dengan ini, kawalan halal melalui pelaksanaan HAS bukan sahaja membantu industri besar dan sederhana malah ia juga menyumbang kepada kategori kecil. Justeru, kajian ini menekankan sekali lagi bahawa pelaksanaan HAS ini juga diperlukan oleh syarikat berkategori kecil dan sumbangannya dilihat signifikan dalam membantu industri kecil menjalankan pengawalan halal.

#### **5.2.6 Memudahkan Pelaksanaan HAS bagi Industri Yang Telah Melaksanakan HACCP**

Pihak industri pada masa ini cuba meyakinkan pengguna terhadap produk yang dihasilkan dengan mendapatkan pelbagai jenis pengiktirafan sama ada melalui pelaksanaan sistem dan juga standard termasuklah pelaksanaan HACCP. HACCP bukan sahaja diamalkan di negara ini, malah turut diamalkan di luar negara dan ini memberi kelebihan tersendiri kepada industri yang mengaplikasikannya. Jika diteliti pelaksanaan HACCP secara keseluruhannya dan elemen yang diterapkan, ia hampir sama dengan elemen pelaksanaan HAS yang ditekankan kepada pemegang sijil halal. HAS dan HACCP kedua-duanya memfokuskan untuk menghindarkan sebarang ancaman daripada berlaku dan mampu menjejaskan produk yang dihasilkan.

Beberapa elemen yang ditekankan dalam HAS dan HACCP mempunyai persamaan. Persamaan terdapat pada aspek penentuan titik kritikal, pengawalan dan juga pelan tindakan pembetulan. HAS dan HACCP juga amat menekankan sistem rekod atau pengurusan dokumentasi berkesan. Namun, apa yang membezakan kedua-duanya adalah fokus pelaksanaan. HACCP menekankan aspek kualiti dan keselamatan makanan manakala HAS menekankan aspek halal dan *tayyiban* sesuatu produk. Walaupun begitu,



kedua-dua sistem ini mempunyai matlamat yang sama iaitu bagi memudahkan proses pengawalan dengan memastikan pengawalan dapat dilakukan secara sistematik.

Pemegang sijil halal bagi kategori sederhana dan besar perlu melaksanakan HAS bagi membantu proses pengawalan dalaman. Pelaksanaan sistem ini menambah sedikit beban sedia ada yang dipikul pihak industri yang telah mengamalkan beberapa standard atau sistem termasuklah HACCP. Justeru, bagi melancarkan pelaksanaan HAS walaupun pada masa yang sama industri turut melaksanakan HACCP, kajian ini mencadangkan agar pelaksanaan HAS dipermudahkan bagi yang telah HACCP. Cadangan ini mengambil kira beberapa elemen yang hampir sama di antara kedua-dua sistem. Dengan ini, sekiranya pihak syarikat telah melaksanakan HACCP, maka dicadangkan agar pihak JAKIM mempermudah proses penilaian dokumen pelaksanaan HAS sama ada melalui audit atau pemantauan yang dilakukan.

Pihak JAKIM juga dicadangkan agar menilai pelaksanaan HAS dengan memberi sedikit kelonggaran dalam pelaksanaannya sekiranya telah melaksanakan HACCP. Kelonggaran misalnya boleh dilakukan dari sudut penyediaan dokumen. Dokumen sedia ada berhubung pelaksanaan HACCP boleh juga dijadikan dokumen untuk pelaksanaan HAS, sekiranya ia berkaitan. Melalui kaedah ini, pihak syarikat tidak lagi perlu menyediakan fail-fail lain untuk pelaksanaan HAS sedangkan pada masa yang sama mereka sudah menyediakannya untuk pelaksanaan HACCP. Kajian ini merasakan proses mengintegrasikan dua sistem ini mampu membantu pihak industri dalam melaksanakan HAS dan HACCP secara serentak serta mampu mengurangkan bebanan pihak industri terhadap keperluan pelaksanaan HAS.

### **5.2.7 Mempertingkatkan Penganjuran Latihan HAS Melalui Penyedia Latihan Halal kepada Pihak Industri**

Garis panduan HAS dikatakan bersifat ringkas dan industri memerlukan sumber lain sebagai rujukan sampingan. Terdapat beberapa kesukaran yang dihadapi oleh pihak industri antaranya kesukaran dalam memahami secara keseluruhan keperluan garis panduan yang dikeluarkan. Ada antara elemen yang digariskan dalam garis panduan terlalu ringkas dan ia sukar difahami oleh pihak industri. Oleh itu, sebilangan mereka mengambil inisiatif dengan menyertai kursus atau latihan yang dianjurkan pihak konsultan. Walau bagaimanapun, pihak JAKIM sehingga kini tidak mengiktiraf mana-mana konsultan dan dikhutiri maklumat yang disampaikan tidak selari dengan kehendak Pensijilan Halal Malaysia.

Salah satu inisiatif yang diperkenalkan hari ini adalah melalui penyenaaraian penyedia latihan halal dalam kalangan Institusi Pengajian Tinggi Awam (IPTA) dan Institusi Pengajian Tinggi Swasta (IPTS). JAKIM melalui Halal Profesional Board (HPB) telah membangunkan beberapa modul dan ianya akan diguna pakai oleh penyedia latihan halal. Inisiatif ini bagi menyelaraskan modul latihan yang digunakan oleh penyedia latihan halal supaya ia selari dengan kehendak Pensijilan Halal Malaysia. Sehingga kini, sebanyak 32 IPTA dan IPTS telah didaftarkan sebagai penyedia latihan halal.<sup>9</sup> Walau bagaimanapun, pihak penyedia latihan halal perlu mengikuti kursus wajib tenaga pengajar selama dua hari dan penilaian oleh Panel Pengesahan Profesional Halal akan dilakukan bagi melayakkan mana-mana individu yang terlibat untuk layak mengajar.

---

<sup>9</sup> Muhamad Hannan Syafiq Jamaludin (Penolong Pengarah, Cawangan Perancangan Strategik, Bahagian Hab Halal JAKIM), dalam temu bual bersama penulis pada 14 Februari 2018.

Dalam memastikan proses penyampaian maklumat lebih berkesan selaras antara semua penyedia latihan halal, dua modul utama diberikan penekanan iaitu modul Eksekutif Halal dan Audit Dalaman Halal. Setelah selesai mengikuti kursus ini dengan jayanya, pihak penyedia latihan halal boleh menganjurkan kursus melalui institusi masing-masing. Melalui medium inilah, pihak industri boleh menyertai mana-mana latihan yang bersesuaian bagi meningkatkan pengetahuan mereka berhubung aspek halal termasuklah pelaksanaan HAS. Justeru, adalah disarankan agar penyedia latihan halal yang disenaraikan di bawah HPB agar mempergiatkan penganjuran latihan termasuklah latihan berhubung pelaksanaan HAS. Dengan ini, ia dilihat mampu membantu pihak industri dalam mendapatkan latihan halal dan sebagai alternatif lain selain daripada mendapatkannya melalui pihak konsultan.

### **5.3 PENUTUP**

HAS merupakan antara alternatif terbaik yang diperkenalkan dalam Pensijilan Halal Malaysia sehingga hari ini dan ia seharusnya dilaksanakan dengan jayanya oleh semua industri terlibat. Melihat kepada sumbangannya terhadap empat syarikat yang dilawati, ia juga tidak mustahil untuk dimanfaatkan oleh syarikat lain. Walaupun terdapat sedikit kesukaran ketika proses membangunkannya, namun setelah selesai dibangunkan, proses-proses seterusnya akan menjadi lebih mudah terutamanya dalam aspek pengawalan secara dalaman. Pelaksanaan sistem ini mampu membantu setiap industri dalam melaksanakan pengawalan yang lebih sistematik serta memudahkan proses pengecaman terhadap sebarang ancaman halal. Justeru, kajian ini sekali lagi ingin menegaskan bahawa pelaksanaan sistem ini mampu membantu pihak industri dalam aktiviti pengawalan halal. Ia juga mampu memberi sumbangan yang besar dalam pengeluaran produk halal jika

pelaksanaanya dilakukan dengan jayanya. Tidak hanya terhenti di situ, sistem ini juga mampu meningkatkan nama negara sebagai pemacu industri halal global.

Universiti Malaya

## BIBLIOGRAFI

- „Abd al-Rahmān al-Jazirī, *Kitāb al-Fiqh „alāMadhāhib al-Arba,ah* (Bayrūt, Lubnan: Dār al-Kutub al-„Alamiyah, 2003).
- Ab, Suhaimi, Zulaipa Ruzulan, Muhammad Shahrin & Abdul Karim, “Sains Humanika Development of Islamic Law: The Application of „Urf in Halal Animal Slaughtering Practices,” *Sains Humanika* 1 (2014), 11-17.
- Abū Shāri, Muḥammad „Abd al-Hādī, *al-At‘imah wa al-Zabā‘ih fī al-Fiqh al-Islāmī* (Qāhirah: Dār al-I,tiṣām, 1985).
- Adzitey, F., “Effect of Pre-Slaughter Animal Handling on Carcass and Meat Quality.” *International Food Research Journal*, 18 (2011), 485-491.
- Afifi, Mustafa, Ab Halim, Mohd Mahyeddin, Mohd Salleh, Mohd, Izhar Ariff, Mohd Kashim, Azlin, Alisa Ahmad & Norhaslinda Nordin, “Halal Pharmaceuticals: Legal, Shari‘ah Issues and Fatwa of Drug, Gelatine and Alcohol Contribution/Originality,” *International Journal of Asian Social Science* 4, no. 412 (2014), 1176-1190.
- Ahmad Mustaffa Babjee (ed.), *History, Development, and Prospects of The Animal Industry and Veterinary Services in Malaysia* (Kuala Lumpur: Department of Veterinary Services., 1994).
- Ahmad Sahir Jais, *Halal Assurance System (HAS) For Foodservice Organizations and Food Manufactures*, First Edition (Malaysia: t.p., 2016).
- Al‘ Mohd, Ikhsan Ghazali, Siti Salwa & Md Sawari. “Mengglobalisasikan Sistem Piawaian Standard Halal Malaysia di Peringkat Dunia,” *Sains Humanika*, 53 (2015), 2289-6996.
- Aliff, Mohd, Abdul Majid, Izhar Hafifi, Zainal Abidin, Hayati Adilin, Mohd Abd. & Chemah Tamby Chik. “Issues of Halal Food Implementation in Malaysia.” *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences* 5 (2015), 50-56.
- Alqudsi, Syed Ghazaly. “Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products.” *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 130 (2014), 167-178.
- Ambali, Abdul Raufu & Ahmad Naqiyuddin Bakar, “Halāl Food and Products in Malaysia: People’s Awareness and Policy Implications,” *Intellectual Discourse* 21, no. 1 (2013), 7-32.

- Bahagian Hab Halal JAKIM, “Sejarah halal”, laman sesawang *Bahagian Hab Halal JAKIM*, <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlcY9uZXdzOzs7Ow==&utama=ann&ids=corporate&lang=bm>, dicapai pada 16 Mac 2018.
- Bahagian Hab Halal JAKIM. *Statistik NCR yang dikeluarkan bagi Tahun 2014-2016* (Putrajaya: Bahagian Hab Halal, 2017).
- Bahagian Pengurusan Fatwa Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Kompilasi Pandangan Hukum Keputusan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2015).
- Al-Banjari, *Sabīl al-Muhtadīn*, vol. 2 (Jakarta: Nūr al-Thaqafah al-Islāmiyyah, t.t.).
- Bearman, David, “Record-Keeping Systems,” *Archivaria* 36, no. Autumn (1993), 16-36.
- Bername, “Tingkat pengambilan bumiputera dalam industri halal”, <http://www.sinarharian.com.my/mobile/nasional/tingkat-pengambilan-bumiputera-dalam-industri-halal-1.490986> dicapai pada 8 Ogos 2018.
- Bonne, Karijn & Wim Verbeke, “Religious Values Informing Halal Meat Production and the Control and Delivery of Halal Credence Quality,” *Agriculture and Human Values* 25, no. 1 (2008), 35-47.
- Buang, Ahmad Hidayat & Zulzaidi Mahmud, “The Issues and Challenges of Halal Certification Bodies in Malaysia,” *Shariah Journal* 20, no. 3 (2012), 271-288.
- Carol A. Wallace et al., “HACCP-The Difficulty with Hazard Analysis,” *Food Control* 35, no. 1 (2014), 233-240.
- Cerani, S. & N. Bo., “Possibilities and Significance of the Implementation of Halal Assurance System (HAS) in Existing Quality System in Food Industry,” *Biotechnology in Animal Husbandry* 25, no. 3-4 (2009), 261-266.
- Department of Islamic Development Malaysia, *The Malaysian Protocol For The Halal Meat and Poultry Productions* (Putrajaya: Department of Islamic Development Malaysia, n.d.).
- Department of Standards Malaysia, *Malaysian Standard (MS2400-1:2010) Halalan Toyyan Assurance Pipeline-Part 3: Management System Requirements for Retailing* (Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2010).
- Department of Standards Malaysia, *Malaysian Standard (MS2400-1:2010) Halalan Toyyan Assurance Pipeline-Part 1: Management System Requirements for Transportation of Goods And/or Cargo Chain Services* (Malaysia: Department of Standard Malaysia, 2010).

- Department of Standards Malaysia. *Malaysia Standard, MS 1500 : 2009, Halal Food : Production, Preparation, Handling and Storage-General Guidelines (Second Revision)* (Malaysia: Department of Standards Malaysia, 2009).
- Emi Normalina Omar, Harlina Suzana Jaafar & Muhamad Rahimi Osman, “Assessing Halalan-Toyyiban Food Supply Chain in the Poultry Industry,” (International Halal Conference 2012 (INHAC) (2012).
- Faizah Yunus, “Latihan dan Pembangunan,” *Malaysian Journal of Social Administration* 1 (2002), 79-91.
- Halal Hub Division, *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysian Halal Certification* (Putrajaya: Department of Islamic Development Malaysia, 2012).
- Halal Industry Development Corporation Sdn. Bhd., *HDC Training Module: Halal Assurance Management System, Halal Industry Development Corporation* (Petaling Jaya: Halal Industry Development Corporation Sdn. Bhd., 2014).
- Halal Industry Development Corporation, “About Halal Industry Development Corporation (HDC),” laman sesawang *Halal Industry Development Corporation (HDC)*, <http://www.hdcglobal.com/publisher/about>, 16 Mac 2018.
- Halim, Mustafa Afifi Ab & Azlin Alisa Ahmad, “Enforcement of Consumer Protection Laws on Halal Products: Malaysian Experience,” *Asian Social Science* 10, no. 3 (2014), 9-14.
- Hassan, Muhammad Haziq, Sazelin Arif & Safiah Sidek, “Compliance With the Internal Halal Assurance System Among Food Service Operators in Melaka.” *Malaysia Special Issue Sci. Int. (Lahore)* 26, no. 4 (2014), 1553-1556.
- Hassan, Muhammad Haziq, Sazelin Arif & Safiah Sidek, “Knowledge and Practice for Implementing Internal Halal Assurance System among Halal Executives,” *Asian Social Science* 11, no. 17 (2015), 57-66.
- Ho Chooi Peng, *Research Methodology Manual* (Kuala Lumpur: Institut Tadbiran Awam Negara (INTAN) Jabatan Perkhidmatan Awam Negara, 2013).
- Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan (JAWI), *Penyembelihan Binatang Menurut Islam* (Kuala Lumpur: Bahagian Penyelidikan Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan, 2012).
- Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan (JAWI), *Peraturan Pengeluaran Surat Kebenaran Menyembelih di Wilayah-wilayah Persekutuan* (Kuala Lumpur: Bahagian Penyelidikan JAWI dengan kerjasama Baitulmal Majlis Agama Islam Wilayah Persekutuan, 2012).

- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Garis Panduan Pelaksanaan Ibadah Qurban*, vol. 2 (Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2013).
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2015).
- Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia, “Fungsi Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia”, <http://www.maqis.gov.my/objektif-fungsi-kuasa>, dicapai pada 23 Ogos 2017.
- Jabatan Perkhidmatan Veteriner Negeri Perak Darul Ridzuan, “Apa itu Selsema Burung? Laman Sesawang Jabatan Perkhidmatan Veteriner Negeri Perak Darul Ridzuan”, <http://www.jpvpk.gov.my/index.php/hpai/90-kempen-kesedaran-awam/92-apa-itu-selesema-burung>, dicapai pada 14 Mei 2018.
- Jafri Abdullah, Suhaimi Ab Rahman & Zaidah Mohd Noor. “Sembelihan Halal dalam Industri Makanan Halal,” dalam *Pengurusan Produk Halal di Malaysia*, ed. Suhaimi Ab Rahman & Jafri Abdullah (Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2011), 26-50.
- Kementerian Kesejahteraan Bandar, Perumahan dan Kerajaan Tempatan, “Fungsi Unit Kawalan Pusat Penyembelihan dan Pasar”, laman sesawang *Kementerian Kesejahteraan Bandar, Perumahan dan Kerajaan Tempatan*, <http://jkt.kpkt.gov.my/index.php/pages/view/61>, dicapai pada 22 Ogos 2017.
- Kementerian Kesihatan Malaysia, “Skim Pensijilan „Hazard Analysis and Critical Control Point” (HACCP), laman sesawang *Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia*, <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/skim-pensijilan-hazard-analysis-and-critical-control-point-haccp-online/>, dicapai pada 28 Disember 2017.
- Kementerian Kesihatan Malaysia, “Skim Pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP)”, laman sesawang *Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM), Kementerian Kesihatan Malaysia*, <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/skim-pensijilan-amalan-pengilangan-yang-baik-gmp>, dicapai pada 28 Disember 2017.
- Khan, Raja Abdul Ghafoor, Furqan Ahmed Khan & Muhammad Aslam Khan, “Impact of Training and Development on Organizational Performance,” *Global Journal of Management and Business Research* 11, no. 7 (2011), 63-69.
- KPDNKK, “Latar Belakang KPDNKK”, laman sesawang *KPDNKK*, <http://www.kpdnkk.gov.my/kpdnkk/mengenai-kpdnkk/>, 23 Ogos 2017.
- Lay Hong Berhad, Halal Assurance Management System, Laman sesawang - <http://layhong.com.my/website/has.html> dicapai pada 9 Ogos 2018.



- Lokman Ab. Rahman, “Penilaian Terhadap Pelaksanaan Pensijilan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)” (Tesis kedoktoran, Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, 2012).
- Man, B Che & Qurni Sazili, “Comparing the Effect of Religious Slaughter without Stunning and Stunning on Carcass and Meat Quality,” *International Halal Conference 2012 (INHAC)*, no. September (2012), 4-5.
- Mian N. Riaz & Muhammad M. Chaudry, *Halal Food Production* (America: CRC Press LLC, 2004).
- Moe, T., “Perspectives on Traceability in Food Manufacture,” *Trends in Food Science and Technology* 9, no. 5 (1998), 211-214.
- Mohan Raj, “Welfare During Stunning and Slaughter of Poultry,” *Poultry Science* 77 (1998), 1815-1819.
- Mohd Al’Ikhsan & Siti Salwa, “Standard Piawaian Halal di Malaysia Menurut Perundangan, Kelebihan dan Kekurangan,” *International Journal of Islamic and Civilizational Studies*, vol. 2 (2015), 55-60.
- Mohd. Nazri Abdul Rahman & Sharifudin Md. Shaarani. “Study on The Effectiveness of Halal Certification in Slaughtering House Around Kota Kinabalu Sabah,” *Proceedings in International Conference on Food Science and Nutrition 2012 (held at The Pacific Sutera Hotel, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia on 2 – 4 April 2012)* 895-918.
- Motschman, Tania L. & S. Breanndan Moore, “Corrective and Preventive Action,” *Transfusion Science* 21, no. 2 (1999), 163-178.
- Muhammad Shamsul Abdul Ghani, “Boikot Semua Produk Cadbury”, <http://www.sinarharian.com.my/semasa/boikot-semua-produk-cadbury-1.284366>, dicapai pada 15 Mac 2018.
- Muhammad Shaṭa, al-Dimyātī, *I,ānah al-Ṭālibīn*, vol. 2 (t.t.p: Dār al-Iḥyā’ al-Kutub al-,Arabiyah, t.t.).
- Muhammad Zakwan Nazaraly, “Giant siasat dakwaan ayam tidak disembelih,” laman sesawang *Sinar Online*, <http://www.sinarharian.com.my/semasa/giant-siasat-dakwaan-ayam-tidak-disembelih-1.299277>, dicapai pada 25 Julai 2018.
- Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā, Alī al-Sharbaḡī, *al-Fiqh al-Manhajī ,ala Madhhāb al-Imām al-Shāfi,ī*, vol. 3 (Dimashq: Dār al-Qalam, 1992).

- Nadia Ali Rimi et al., "Poultry Slaughtering Practices in Rural Communities of Bangladesh and Risk of Avian Influenza Transmission: A Qualitative Study," *EcoHealth* 11, no. 1 (2014), 83-93.
- National Chicken Council United State, "What is Avian Influenza", laman sesawang *National Chicken Council United States*, <https://www.nationalchickencouncil.org/bird-flu-its-not-in-your-food/questions-and-answers-on-avian-influenza/>, dicapai pada 14 Mei 2018.
- Noordin, Md Noor & Samicho, "Strategic Approach to Halal Certification System: An Ecosystem Perspective," *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 121 (2014), 79-95.
- Nor ,Azzah Kamri, *Pengawalan dalam Pengurusan Islam* (Kuala Lumpur: Akademi Pengurusan YaPEIM, 2013).
- Norhayati Mohd. Nooh & Zainun Ahman, "Piawaian Pasaran Halal", laman sesawang *Utusan Online*, [http://ww1.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2007&dt=0508&pub=Utusan\\_Malaysia&sec=Rencana&pg=re\\_01.htm](http://ww1.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2007&dt=0508&pub=Utusan_Malaysia&sec=Rencana&pg=re_01.htm), dicapai pada 16 Februari 2018.
- Patton Michael Quinn, *Qualitative Evaluation and Research Methods* (England: SAGE Publications Inc., 1990).
- Pazim Othman, Irfan Sungkar & Wan Sabri Wan Hussin, "Malaysia as an International Halal Food Hub: Competitiveness and Potential of Meat Based Industries," *Asean Economic Bulletin* 26, no. 3 (2009), 306-320.
- Petracci, M., M. Bianchi & C. Cavani, "Pre-Slaughter Handling and Slaughtering Factors Influencing Poultry Product Quality," *World's Poultry Science Journal* 66, no. 1 (2010), 17-26.
- Pruitt & Peter, "Security Price Reactions around Product Recall Announcement," *Journal of Financial Research* 9, no. 2 (1986), 113-122.
- Rahmah Ismail, "Menangani Isu Lambakan Pekerja Asing," *Berita Harian Online*, 27 Mac 2016, <http://www.bharian.com.my/node/>, dicapai pada 24 April 2017.
- Raja Abdul Ghafoor Khan, Furqan Ahmed Khan & Muhammad Aslam Khan, "Impact of Training and Development on Organizational Performance," *Global Journal of Management and Business Research* 11, no. 7 (2011), 63-69.
- Rajagopal, Shambavi, Sitalakshmi Ramanan, Ramanan Visvanathan & Subhadra Satapathy, "Halal Certification: Implication for Marketers in UAE," *Journal of Islamic Marketing* 2, no. 2 (2011), 138-153.

- Ratanamaneichat, Chiratus & Sakchai Rakkarn, "Quality Assurance Development of Halal Food Products for Export to Indonesia," *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 88 (2013), 134-141.
- Regattieri, A., M. Gamberi & R. Manzini, "Traceability of Food Products: General Framework and Experimental Evidence," *Journal of Food Engineering* 81, no. 2 (2007), 347-356.
- Rezai, Golnaz, Zainalabidin Mohamed & Mad Nasir Shamsudin, "Assessment of Consumers' Confidence on Halal Labelled Manufactured Food in Malaysia," *Pertanika Journal of Social Science and Humanities* 20, no. 1 (2012), 33-42.
- Rimi, Nadia Ali, Rebeca Sultana, Kazi Ishtiaq-Ahmed, Salah Uddin Khan, M. A Yushuf Sharkar, Rashid Uz Zaman, Eduardo Azziz-Baumgartner, Emily S. Gurley, Nazmun Nahar & Stephen P. Luby, "Poultry Slaughtering Practices in Rural Communities of Bangladesh and Risk of Avian Influenza Transmission: A Qualitative Study," *EcoHealth* 11, no. 1 (2014), 83-93.
- Saadman, Zainal Abidin Yahaya, *Halalkah Makanan Kita?* (Batu Caves : PTS Islamika Sdn. Bhd., 2014).
- Sayyid Sābiq, *Fiqh al-Sunnah*, vol. 3 (Qāhirah: Dār al-Faṭḥ li al-Ilām al-ʿArabī, 1999).
- Seksyen Unggas, Bahagian Pembangunan Komoditi, *Poultry Industry in Malaysia* (Putrajaya: Jabatan Perkhidmatan Veterinar Malaysia, 2016).
- Shambavi Rajagopal et al., "Halal Certification: Implication for Marketers in UAE," *Journal of Islamic Marketing* 2, no. 2 (2011), 138-153.
- Shams al-Dīn Muḥammad bin Muḥammad al-Khāṭib bin al-Sharbinī, *al-Iqnāʿ fī Alfāz Abī Shujāʿ*, vol. 3 (Bayrūt, Lubnan: Dār al-Kutub al-ʿIlmiyyah, 1994).
- Sheikh Abd. Ghani Othman, *Tatacara Penyembelihan Menurut Islam* (Kedah: Bahagian Penyelidikan Jabatan Hal Ehwan Agama Islam Negeri Kedah Darul Aman, 2013).
- Siti Fatimah Hamidon & Ahmad Hidayat Buang, "Pandangan Pengguna Muslim Terhadap Pemakaian Logo Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Satu Sorotan Literatur," *Journal of Shariah Law Research* 1, no. 1 (2016), 105-118.
- Siti Fatimah Hamidon, "Pandangan Pengguna Muslim Terhadap Pemakaian Logo Halal JAKIM: Kajian Di Sungai Besar, Selangor," (Tesis Sarjana, Akademi Pengajian Islam, Jabatan Syariah dan Undang-undang, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, 2016).

- Suruhanjaya Koperasi Malaysia (SKM), “Mengenai Suruhanjaya Koperasi Malaysia (SKM)”, laman sesawang *Suruhanjaya Koperasi Malaysia*, <http://www.skm.gov.my/index.php/my/hubungi-kami/soalan-lazim>., dicapai pada 16 Mac 2018.
- Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM), “Mengenai Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM)”, laman sesawang *Suruhanjaya Syarikat Malaysia*, <http://www.ssm.com.my/ms/mengenai-ssm>., dicapai pada 16 Mac 2018.
- Tania L. Motschman & S. Breannan Moore, “Corrective and Preventive Action,” *Transfusion Science* 21, no. 2 (1999), 163-178.
- The General Product Safety Regulations 2005, Guidance for Businesses, Consumers and Enforcement Authorities* (UK: DTI Publication, August 2005).
- Tiada Penulis, “Status sembelihan diragui, premis pemprosesan ayam ditutup,” *Utusan Online*, <http://www.utusan.com.my/berita/nasional/status-sembelihan-diragui-premis-pemprosesan-ayam-ditutup-1.539221>, dicapai pada 22 Julai 2018.
- Tieman, Marco. “Consumer Perception on Halal Meat Logistics,” *British Food Journal* 115, no. 8 (2013), 1112-1129.
- T.p, “Pengurusan pensijilan halal JAIS kurang memuaskan-Ketua Audit Negara”, *Bernama*, <http://www.astroawani.com/berita-malaysia/pengurusan-pensijilan-halal-jais-kurang-memuaskan-ketua-audit-negara-37833>, dicapai pada 1 Januari 2019.
- T.p, “Rumah sembelihan ayam di Tronoh tidak patuh syarat sijil halal ”, *Bernama*, <http://www.astroawani.com/berita-malaysia/rumah-sembelihan-ayam-di-tronoh-tidak-patuh-syarat-sijil-halal-audit-48124>, dicapai pada 1 Januari 2019.
- Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, vol. 4 (Dimashq: Dār al-Fikr, 1997).
- Wallace, Carol A., Lynda Holyoak, Susan C. Powell & Fiona C. Dykes, “HACCP-The Difficulty with Hazard Analysis,” *Food Control* 35, no. 1 (2014), 233-240.
- Wartawan Sinar Harian, Sembelih ayam tak ikut Syarak, <http://www.sinarharian.com.my/edisi/selangor-kl/sembelih-ayam-tak-ikut-syarak-1.459127>, dicapai pada 8 Ogos 2018.
- Zainalabidin Mohamed, Golnaz Rezai, Mad Nasir Shamsudin, Eddie Chiew F.C., “Halal Logo and Consumers” Confidence: What Are the Important Factors ?” *Economic and Technology Management Review* 3 (2008), 37-45.
- Zalina Zakaria & Siti Zubaidah Ismail. “Perkembangan Pengaturan Halal Menerusi Akta Perihal Dagangan 2011 di Malaysia,” *Jurnal Syariah*, vol. 23, no. 2 (2015), 189-216.

- Zalina Zakaria, “Keberkesanan Undang-Undang Makanan dan Produk Halal di Malaysia,” *Jurnal Syariah*, vol. 12, no. 2 (2004), 95-106.
- Zalina Zakaria, “Regulation of Cosmetics: What Has Malaysia Learnt from the European System?,” *Journal Consumer Policy*, vol. 38 (2015), 39-59.
- Zulkifli Idrus, “Tingkatkan Daya Saing Sekuriti Makanan Segera”, *Utusan Online*, m.utusan.com.my/rencana/tingkatkan-daya-saing-sekuriti-makanan-segera1.344769, dicapai pada 28 Disember 2017.
- Zurina Shafii et al., “Halal Traceability Framework for Halal Food Production: Towards the Traceability of Halal and Thoyyiban Application, ” *World Applied Sciences Journal* 17 (2012), 1-5.
- Zurina, Shafii & Md Zain Siti Noradibah, “Halal Assurance Mechanisms in Halal Industry: An Appraisal on Its Effectiveness Towards Continuous Halal Assurance and the Way Forward,” (2nd International Conference of Education and Social Sciences (INTCESS15), Istanbul, Turkey, 2015), 1430-1438.