

BAB TIGA

SERTU MENURUT PERUNDANGAN DAN PERATURAN HALAL DI MALAYSIA

3.1 Pengenalan

Produk halal merupakan perkara yang amat dititik beratkan oleh umat Islam. Justeru itu, pemilihan barangan seharian yang mempunyai logo halal menjadi keutamaan. Perkara ini telah mendorong pihak syarikat untuk membuat permohonan logo halal dari pihak berkuasa bagi memastikan produk mereka mendapat kepercayaan daripada pengguna. Perkataan halal berasal daripada bahasa Arab iaitu *halla*, *yahillu*, *hillan* yang bermaksud membolehkan, menanggalkan, membuka ikatan (Abu Mansur Al-Azhari, 2004). Maksud dari sudut syarak pula ialah sesuatu perkara yang diharuskan, tidak ada larangan dan dibenarkan oleh syarak (Al-Qaradhawiyy, 1994).

Manakala, menurut Kamus Dewan halal ialah hukum membenarkan sesuatu perbuatan dilakukan dalam Islam, diperbolehkan (tidak ditegahkan oleh Syarak), diizinkan, dibenarkan. Setersunya, menurut Manual Prosedur Persijilan Halal Malaysia Domestik (2020) ialah perkara-perkara yang dibolehkan dan dibenarkan dalam Islam berdasarkan Hukum Syarak dan fatwa. Perkara ini telah dibuktikan dalam al-Quran:

﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبُ﴾

Maksudnya: “Mereka bertanya kepada kamu (wahai Muhammad): Apakah (makanan) yang diharamkan bagi mereka?” Bagi menjawabnya katakanlah: “Diharamkan bagi kamu (memakan) yang baik”.

(Al-Quran. Al-Maidah, 5:4)

Makna zahir dari ayat ini adalah dibolehkan (untuk makan) semua kenikmatan, kecuali apa yang dikhususkan oleh dalil. Harus makan apa yang kamu anggap baik dan apa yang kamu anggap sedap daripada apa yang tidak membahayakan kamu apabila memakannya dari jalan agama. Jadi ini merujuk kepada makna halal, yang tidak menjadi liabiliti bagi orang yang memakannya, dan harus baginya untuk berhujah pada zahirnya dalam keharusan semua perkara yang menyedapkan, kecuali yang dikhususkan oleh dalil (Al-Jassas, 1994).

Berdasarkan penerangan diatas jelas menunjukkan halal adalah perkara yang baik dan tidak memberi kemudaratan kepada manusia kecuali apa yang telah ditetapkan berdasarkan dalil al-Quran seperti berikut:

﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا

أَوْ لَحْمِ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ

عَفُورٌ رَحِيمٌ﴾

Maksudnya: *Katakanlah, “Tidak kudapati di dalam apa yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan memakannya bagi*

yang ingin memakannya, kecuali daging haiwan yang mati (bangkai), darah yang mengalir, daging babi karena semua itu kotor atau haiwan yang disembelih bukan atas (nama) Allah SWT. Tetapi barangsiapa terpaksa bukan karena menginginkan dan tidak melebihi (batas darurat) maka sungguh, Tuhanmu Maha Pengampun, Maha Penyayang”.

(Al-Quran. Al-An°am, 6:145)

Haram merupakan lawan kepada halal justeru itu berdasarkan surah di atas perkara yang diharamkan dalam Islam adalah bangkai, darah yang mengalir, daging babi dan haiwan yang tidak disembelih atas nama Allah SWT. Namun, sesiapa dalam keadaan terpaksa maka dibolehkan baginya memakan perkara yang telah dilarang. Hukumnya tidak berdosa dan dimaafkan oleh Allah SWT dengan mengambil sekadar keperluan untuk meneruskan hidup sahaja (Ibu Kathir, 2004).

Berdasarkan ayat di atas perkara yang diharamkan oleh Allah SWT antaranya adalah daging babi, babi adalah haiwan yang telah dikelaskan sebagai najis *mughallazah* dalam Islam. Justeru itu, fokus kajian ini adalah untuk membersihkan peralatan atau kawasan yang terkena najis *mughallazah* menggunakan kaedah sertu. Bab sebelum ini telah menjelaskan kaedah sertu menurut fiqah. Namun, dalam bab ini akan menerangkan tentang kaedah sertu berdasarkan perundangan dan peraturan halal di Malaysia sepertimana yang telah termaktub dalam Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020 yang menyatakan sertu merupakan salah satu syarat yang mesti dipenuhi bagi Sistem Jaminan Halal (HAS) bagi industri besar dan sederhana.

Oleh itu, menjadi kewajipan bagi setiap pengusaha yang ingin mendapatkan logo halal hendaklah memenuhi beberapa syarat yang telah ditetapkan oleh pihak berkuasa berwajib. Pengusaha juga hendaklah memastikan sama ada industri yang ingin diusahakan itu berbentuk kecil dan mikro atau besar dan sederhana. Ini kerana setiap jenis industri mempunyai syarat-syarat yang berbeza untuk dipenuhi.

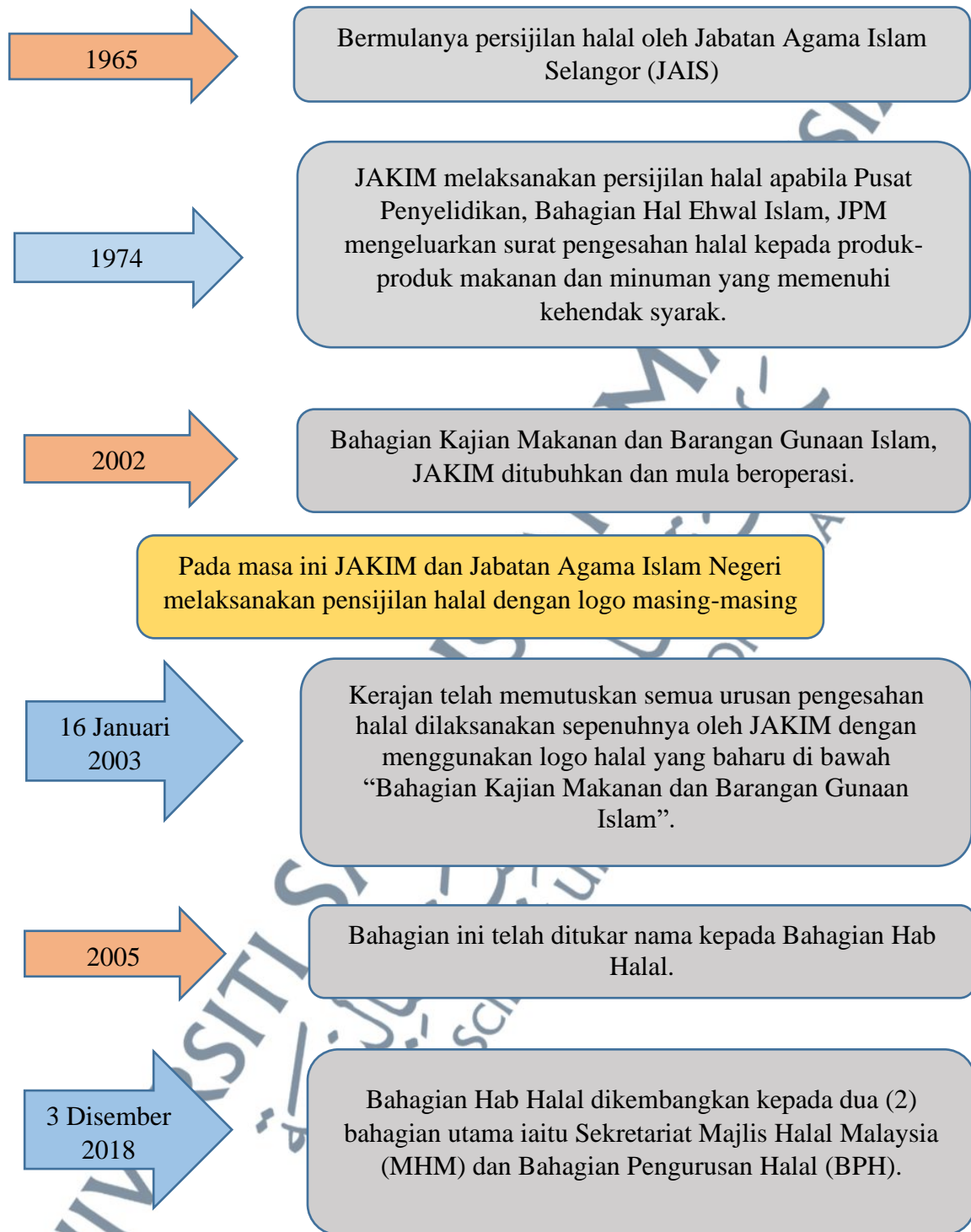
Sertu akan diaplikasikan oleh sembilan skim permohonan bagi Skim Pensijilan Halal Malaysia (SPHM) (Domestik). Namun, kajian ini hanya tertumpu kepada satu skim sahaja iaitu produk farmaseutikal. Perkara ini selari dengan kawasan pemerhatian yang telah di sertu oleh syarikat Global Dibagh Sdn Bhd iaitu syarikat Farmaseutikal U Sdn Bhd yang merupakan pengeluar terkemuka produk farmaseutikal luar paten di Malaysia.

3.2 Kedudukan Sertu Dalam Perundangan Halal

Sertu merupakan elemen yang penting untuk dilaksanakan bagi memenuhi keperluan sesuatu skim bagi tujuan mendapatkan persijilan halal di Malaysia. Di bawah ini merupakan penerangan bagi kedudukan sertu dalam perundangan halal dan skim yang terlibat:

3.2.1 Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020

Persijilan halal adalah di bawah tanggungjawab Bahagian Pengurusan Halal yang dikawal selia oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia JAKIM bersama-sama Jabatan Agama Islam Negeri. Rajah di bawah adalah sejarah penubuhan Bahagian Pengurusan Halal:



Sumber: Portal Rasmi JAKIM (2020)

Gambar Rajah 3.1: Bahagian Pengurusan Halal

Sehubungan dengan itu, JAKIM merupakan agensi utama yang menguruskan pensijilan dan penguatkuasaan status halal melalui Bahagian Pengurusan Halal. Fungsi Bahagian Pengurusan Halal adalah menguruskan operasi pensijilan halal meliputi proses pemeriksaan dokumen permohonan pensijilan produk dan premis, pengauditan produk dan premis, pengeluaran sijil halal, pengesahan rumah sembelih luar negara, pemantauan dan penguatkuasaan halal dan pusat analisis halal (JAKIM, 2020).

a) Standard dan Skop

Penyeragaman telah dicapai pada tahun 2013 dengan menggunakan sistem aplikasi MYeHALAL termasuklah mengamalkan satu prosedur, satu standard, satu sistem aplikasi, satu sijil dan satu logo (Halal Rasmi Malaysia, 2014). Pengusaha tempatan mahupun luar negara hendaklah memenuhi piawaian asas yang telah ditetapkan oleh pihak JAKIM dan JAIN/MAIN bagi permohonan sijil halal. Pada mulanya manual persijilan halal di perkenalkan pada tahun 2014 yang di kenali sebagai “Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM 2014)” prosedur ini berfungsi untuk menerangkan tentang syarat dan keperluan pensijilan halal. Manual ini menyediakan tujuh skim pesijilan halal berdasarkan sub prosedur 3 iaitu:

1. Produk Makanan/ Minuman/ Makanan Suplemen.
2. Premis Makanan/ Hotel.
3. Barang Gunaan.
4. Kosmetik dan Dandanan Diri.
5. Rumah Sembelih.

6. Farmaseutikal.

7. Logistik.

Pindaan kepada Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia adalah kerana permintaan yang tinggi daripada pengguna produk dan servis yang mementingkan kesucian dan kehalalan barangan yang mereka gunakan sehingga di peringkat domestik dan antarabangsa. Kini produk halal turut bertambah dengan adanya sektor baharu dalam produk peranti perubatan.

Bukan itu sahaja, Malaysia juga merupakan sumber utama kepada lebih 150 negara dalam pelbagai bidang produk halal termasuk pembangunan dan pengurusan industri halal. Justeru itu, pengeluar produk dan servis kini sanggup memenuhi syarat-syarat yang dikenakan bagi memastikan mereka mendapat pensijilan halal untuk mendapatkan kepercayaan pengguna dan memasarkan produk mereka ke luar negara (Azizah, 2020). Terkini, terdapat sembilan (9) skim permohonan bagi Skim Pensijilan Halal Malaysia (SPHM) (Domestik) (JAKIM, 2020) iaitu berdasarkan sub prosedur 4:

1. Produk makanan dan minuman
2. Produk kosmetik
3. Produk farmaseutikal
4. Premis makanan
5. Produk barang guna
6. Perkhidmatan logistik
7. Rumah sembelihan
8. Pengilangan kontrak/ OEM; dan

9. Produk peranti perubatan.

Setiap skim mempunyai syarat-syarat yang tertentu untuk dipenuhi oleh syarikat atau pemohon Skim Persijilan Halal Malaysia (SPHM). Berdasarkan prosedur ini terdapat beberapa bahagian yang membincangkan perkara berkaitan permohonan, keperluan persijilan, prosedur permohonan, pengauditan, pemantauan, sijil pengesahan halal Malaysia, logo halal Malaysia, pegawai pemeriksa, panel pengesahan halal Malaysia, pensampelan dan tanggungjawab pemegang sijil. Bagi maklumat yang lebih terperinci boleh merujuk kepada Manual Prosedur Persijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020.

b) Kedudukan Sertu Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020

Sertu merupakan salah satu syarat yang mesti dipenuhi sertu menurut Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020 di dalam sub prosedur 3 ialah menyucikan anggota badan, pakaian, tempat, perkakasan dan peralatan yang bersentuhan dengan najis *mughallazah* iaitu anjing, babi dan keturunannya dengan membasuhnya sebanyak tujuh (7) kali, salah satunya dengan air bercampur tanah. Basuhan air yang pertama hendaklah dicampur dengan tanah kemudian diikuti dengan enam (6) kali basuhan menggunakan air mutlak atau bersih yang lain.

Sekiranya, sesebuah syarikat atau pemohon mempunyai prosedur lengkap pelaksanaan sertu yang telah disahkan oleh pihak berkuasa berwajib. Maka, syarikat tersebut boleh melaksanakan proses sertu secara dalaman atau sendiri. Sertu juga dilaksanakan apabila diarahkan oleh pihak berkuasa berwajib dan proses pelaksanaan sertu tersebut hendaklah dikawal selia serta disahkan oleh pihak berkuasa berwajib atau

lain-lain pihak yang dibenarkan sahaja. Rekod dan laporan pelaksanaan serti hendaklah disimpan dengan baik serta boleh dirujuk semasa pengauditan atau pemantauan Pensijilan Halal Malaysia.

Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020, telah melaksanakan beberapa garis panduan agar bahan, kawasan atau peralatan tidak tercemar dengan najis *mughallazah* antaranya ialah:

- a. Keseluruhan rangkaian pengangkutan hendaklah tidak mengangkut dan mengendalikan sebarang bahan dan/ atau produk yang dikategorikan sebagai najis *mughallazah*.
- b. Keseluruhan kawasan premis hendaklah tidak menyimpan sebarang bahan dan/ atau produk yang dikategorikan sebagai najis *mughallazah*.
- c. Keseluruhan kawasan premis hendaklah tidak mengendali, mempamer dan menjual sebarang bahan dan/ atau produk yang dikategorikan sebagai najis *mughallazah*.
- d. Permohonan peruncitan bagi kategori pengedar (*distributor*) dan pedagang (*trader*) hendaklah mengendali dan menjual bahan dan/atau produk halal sahaja.
- e. Peruncit makanan yang mengendali, mempamer dan menjual bahan dan/atau produk tidak halal (kecuali najis *mughallazah*), seksyen tidak halal tersebut hendaklah mempunyai mekanisme kawalan yang berkesan meliputi:
 - Kawasan berasingan dan ditandakan dengan jelas;
 - Penyimpanan berasingan dan ditandakan dengan jelas;

- Troli dan/atau bakul khusus di seksyen tersebut;
- Kaunter pembayaran khusus di seksyen tersebut; dan dikendalikan oleh orang bukan Islam sahaja.

Jelaslah, di sini sertu hanya perlu dilakukan apabila berlakunya pencemaran silang dengan najis *mughallazah*. Antara sub prosedur yang telah dinyatakan dalam manual prosedur ini berkaitan dengan keperluan sertu dalam persijilan halal ialah:

Sub prosedur 4: Penyimpanan

(j) Proses sertu hendaklah dijalankan sekiranya kawasan penyimpanan tercemar dengan najis *mughallazah*.

Sub prosedur 5: Peralatan dan Perkakasan

(h) Proses sertu hendaklah dijalankan sekiranya kawasan peralatan dan perkakas tercemar dengan najis *mughallazah*.

Sub prosedur 7: Pengangkutan dan Pengedaran

(f) Proses sertu hendaklah dijalankan sekiranya pengangkutan tercemar dengan najis *mughallazah*.

Sub prosedur 8: Premis

(n) Proses sertu hendaklah dijalankan sekiranya berlaku tercemar dengan najis *mughallazah*.

Secara ringkasnya, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020 menerangkan secara terperinci tentang kaedah permohonan persijilan halal bagi setiap skim

dan tentu perlu dilaksanakan apabila kawasan penyimpanan, peralatan dan perkakasan, pengangkutan dan pengedaran dan premis telah terkena najis *mughallazah*.

3.2.2 Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020

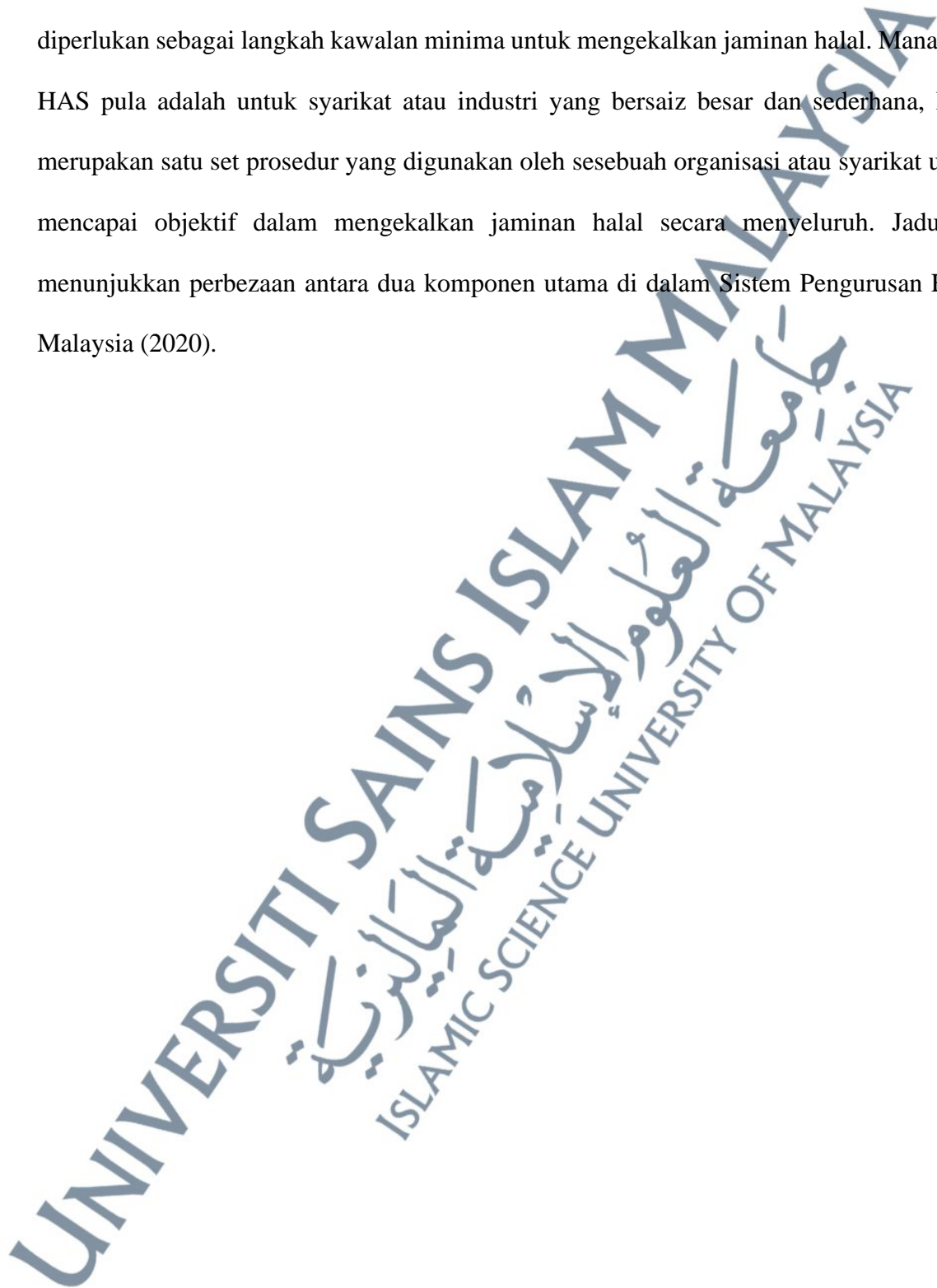
Setelah meneliti kaedah untuk membuat permohonan bagi persijilan halal. Setiap pemohon hendaklah mempunyai skim persijilan halal mengikut jenis produk dan perkhidmatan yang diusahakan. Manual Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020 ini akan menerangkan secara terperinci berkenaan dengan perkara-perkara yang perlu dibangunkan di sesebuah syarikat berdasarkan jenis industri yang diusahakan.

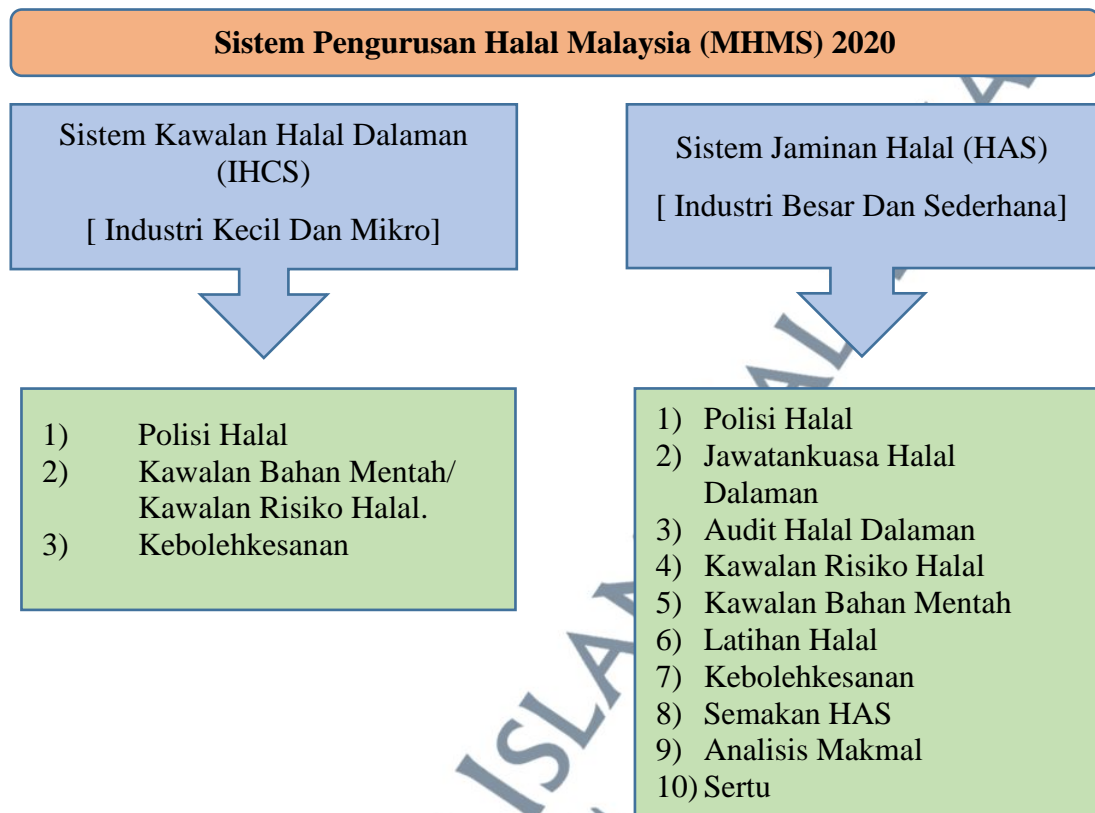
a) Standard dan Skop

Sistem Pengurusan Halal Malaysia/*Malaysian Halal Management System* atau lebih dikenali sebagai MHMS (2020) merupakan satu sistem pengurusan bersepadu yang dibangun, dilaksana dan dikekalkan oleh sesebuah organisasi atau syarikat untuk menguruskan produk dan perkhidmatan bagi mengekalkan jaminan halal melalui Sistem Kawalan Halal Dalaman (IHCS) dan Sistem Jaminan Halal (HAS). Ini kerana dokumen yang dihasilkan oleh kedua sistem ini diperlukan bagi rujukan pihak berkuasa berwajib, syarikat dan Sijil Permohonan Halal Malaysia (SPHM).

MHMS (2020) ini mempunyai dua komponen utama iaitu Sistem Kawalan Halal Dalaman (IHCS) dan Sistem Jaminan Halal (HAS). IHCS adalah untuk industri kecil dan mikro, IHCS ini juga merupakan prosedur kawalan halal dalaman bagi sesebuah organisasi atau syarikat yang terdiri daripada polisi halal, prosedur kawalan bahan mentah atau

prosedur kawalan risiko halal dan prosedur kebolehesanan (*traceability*). Perkara ini diperlukan sebagai langkah kawalan minima untuk mengekalkan jaminan halal. Manakala, HAS pula adalah untuk syarikat atau industri yang bersaiz besar dan sederhana, HAS merupakan satu set prosedur yang digunakan oleh sesebuah organisasi atau syarikat untuk mencapai objektif dalam mengekalkan jaminan halal secara menyeluruh. Jadual 1 menunjukkan perbezaan antara dua komponen utama di dalam Sistem Pengurusan Halal Malaysia (2020).





Sumber: Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) (2020)

Gambar Rajah 3.2: Komponen dan Sub-Komponen Sistem Pengurusan Halal Malaysia

Setiap syarikat atau pemohon hendaklah membangunkan dan mematuhi keperluan umum HAS dan IHCS sepertimana yang telah dinyatakan di atas. Pembangunan manual tersebut hendaklah didokumenkan secara berasingan daripada lain-lain sistem pembangunan dan pensijilan. Pembangunan manual ini mestilah bertepatan dengan pelaksanaan sebenar operasi pihak syarikat. MHMS 2020 ini merupakan dokumen rujukan bagi kegunaan pihak berkuasa berwajib, syarikat dan/atau pemohon Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) bagi keperluan sistem kawalan halal dalaman syarikat pemegang SPHM. Seterusnya, MHMS 2020 ini hendaklah dibaca bersama dengan Malaysian

Standard, Manual Prosedur Persijilan Halal Malaysia (MPPHM), fatwa, undang-undang, peraturan dan pekeliling yang diguna pakai dalam Persijilan Halal Malaysia.

b) Kedudukan Sertu Menurut Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020

Sertu dalam industri halal akan dilaksanakan apabila berlakunya pencemaran silang antara anggota badan, pakaian, tempat, perkakas dan peralatan dengan najis *mughallazah*. Maksud sertu menurut Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020 yang telah ditetapkan berdasarkan petikan dalam sub prosedur 19 iaitu:

Menyucikan anggota badan, pakaian, tempat, perkakas dan peralatan yang bersentuhan dengan najis *mughallazah* iaitu anjing dan babi dan keturunannya dengan membasuhnya sebanyak tujuh (7) kali, salah satunya dengan air yang bercampur tanah. Sebaik-baiknya basuhan air pertama dicampur dengan tanah kemudian diikuti dengan enam (6) kali basuhan menggunakan air mutlak atau air bersih yang lain.

Sertu merupakan sub-komponen bagi Sistem Jaminan Halal (HAS) bagi industri sederhana dan besar. Sertu bukanlah sesuatu yang wajib namun pihak syarikat atau pemohon hendaklah memenuhi sub prosedur 12 iaitu:

- a) Pihak syarikat atau pemohon perlu mewujudkan prosedur secara bertulis sebagai persediaan sekiranya berlaku kontaminasi atau ketidakakuran yang perlu kepada proses sertu;
- b) Prosedur sertu yang dibangunkan juga hendaklah selari dengan Garis Panduan Sertu Menurut Perspektif Islam yang diterbitkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

(JAKIM) dan peraturan yang ditetapkan oleh Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN)/Majlis Agama Islam Negeri (MAIN); dan

- c) Rekod berkaitan serti hendaklah disimpan agar mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

Pihak syarikat yang bertanggungjawab dalam membangunkan prosedur serti ialah Jawatankuasa Halal Dalaman (JKHD) yang terdiri daripada pengurus, eksekutif halal, wakil bahagian/unit pembelian dan/ atau perolehan, dan terakhir wakil bahagian pemprosesan seperti yang terdapat dalam sub prosedur 4.

Kesimpulanya, Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) amatlah diperlukan bagi memastikan produk yang dihasilkan mempunyai bukti yang kukuh dan dipercayai bahawa kesemua proses yang dilaksanakan dijamin halal. Hal ini kerana kesemua proses yang dilakukan oleh syarikat telah dibangun, dilaksanakan dan dikekalkan secara terperinci.

3.2.3 Standard Malaysia

Jabatan Standard Malaysia merupakan satu jabatan yang ditubuhkan bagi meningkatkan kualiti produk dan perkhidmatan di peringkat negara dan dunia. Perkara ini diketengahkan bagi membantu para perniagaan dari segi meningkatkan kecekapan, mengurangkan pembaziran dan meningkatkan kualiti kebolehpasaran yang lebih baik bagi produk dan perkhidmatan bukan sahaja di peringkat tempatan malah di peringkat antarabangsa. Selanjutnya, menyampaikan kualiti, keselamatan, kebolehpercayaan, kecekapan, keserasian, keberkesanan kos kepada pengguna (JSM).

Standard Malaysia secara umumnya menyediakan garis panduan pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan produk halal yang telah diwartakan oleh

kerajaan, termasuk untuk produk farmaseutikal (Habibah et al., 2008). Oleh itu, kajian ini akan menerangkan secara lebih terperinci berkenaan dengan Malaysia Standards MS 1500:2019 Makanan Halal - Keperluan Am (Semakan Ketiga). Seterusnya, Malaysia Standards MS 2400: 2019 - Sistem Pengurusan Rantaian Bekalan Halal dan akhir sekali, Malaysia Standards MS 2424: 2019 Farmaseutikal Halal.

a) Standard dan Skop

Malaysia standard akan disemak setiap lima kali setahun untuk memastikan ianya relevan dengan ekosistem halal yang sentiasa berubah.

i. MS1500: 2019 Makanan Halal – Keperluan Am (Semakan Ketiga).

Versi pertama piawaian MS1500 makanan halal telah diperkenalkan pada tahun 2004. Seterusnya, semakan kedua telah dilakukan pada tahun 2009. Pada 3 Januari 2019, versi piawaian makanan halal yang terbaru telah disemak, diumumkan dan diwartakan. Piawaian tersebut telah digunakan sehingga kini yang dikenali sebagai MS1500:2019 Makanan Halal - Keperluan Am (Semakan Ketiga).

Perbezaan antara intipati piawaian yang baru dan sebelum ini adalah penambahan beberapa klausa, penambahan terma dan definisi, dan penyingkiran penyembelihan halal. Pemegang sijil Halal sedia ada perlu menyelaraskan diri mereka dengan keperluan piawaian yang terkini. Walau bagaimanapun, kesan daripada piawaian yang disemak dijangkakan adalah minimum.

MS 1500:2019 ialah standard yang dibangunkan khusus untuk memastikan hanya makanan halal yang dihasilkan. Penggunaan piawaian ini memerlukan organisasi untuk melaksanakan peraturan yang telah ditetapkan dalam dokumen meliputi pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan halal. Kaedah ini hendaklah disahkan melalui pemeriksaan sekiranya difikirkan perlu oleh pihak berkuasa berwibawa sama ada wakil dari JAKIM atau JAIN.

Makanan halal meliputi makanan dan minuman dan/atau ramuannya yang dibenarkan di bawah undang-undang syariah dan fatwa, dan memenuhi syarat-syarat yang telah ditetapkan. Pertama, tidak mengandungi mana-mana bahan haiwan yang dilarang oleh undang-undang syariah dan fatwa untuk dimakan oleh orang Islam atau yang tidak disembelih mengikut undang-undang dan fatwa syariah. Kedua, tidak mengandungi apa-apa yang najis mengikut undang-undang dan fatwa Syariah. Ketiga, tidak memabukkan mengikut undang-undang syariah dan fatwa.

Keempat, tidak mengandungi mana-mana bahagian manusia atau hasil yang tidak dibenarkan oleh syariah dan undang-undang dan fatwa. Kelima, tidak beracun atau berbahaya kepada kesihatan. Keenam, tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan mana-mana instrumen yang tercemar dengan najis mengikut undang-undang dan fatwa syariah. Terakhir, proses penyediaan, pemprosesan atau penyimpanan tidak bersentuhan dengan campuran, atau berdekatan dengan mana-mana makanan yang tidak halal.

Pihak pengurusan mestilah melantik kakitangan yang beragama Islam untuk memastikan keberkesanan pelaksanaan sistem kawalan halal dalaman. Seterusnya,

hendaklah memastikan semua aktiviti berkaitan pembuatan dan pengendalian makanan halal direkodkan dengan betul. Semua dokumen dan rekod hendaklah diselenggara dan boleh dikesan.

Di Malaysia Standards MS 1500:2019 telah menerangkan tentang langkah-langkah bagi mengelakkan pencemaran silang berlaku dan situasi yang memerlukan kepada proses sertu. Jadual 3 di bawah menerangkan secara terperinci langkah-langkah dan situasi tersebut:

Jadual 3.1: Malaysia Standards MS1500:2019

Tempat/Peralatan	Klausa	MS1500:2019 Makanan Halal – Keperluan Am (Semakan Ketiga).
Premis	4.2.1	Susun atur premis hendaklah membenarkan aliran proses yang betul, aliran pekerja yang betul, amalan kebersihan dan keselamatan yang baik, termasuk perlindungan terhadap serangan perosak dan pencemaran silang antara dan semasa operasi.
	4.2.2	Aliran proses produk daripada penerimaan bahan mentah kepada produk siap hendaklah mengelakkan pencemaran silang.
	4.2.3	Premis hendaklah direka bentuk untuk memudahkan pembersihan dan penyeliaan kebersihan makanan yang betul.
	4.2.6	Premis hendaklah diasingkan dengan berkesan dan terlindung dengan baik daripada ladang babi atau aktiviti pemrosesannya untuk mengelakkan pencemaran silang melalui kakitangan dan peralatan. Kemudahan kebersihan yang mencukupi hendaklah disediakan dan diselenggara.
Peranti, perkakas, mesin dan alat bantu pemprosesan	4.3.1	Peranti, perkakas, mesin dan alat bantu pemprosesan yang digunakan untuk memproses halal makanan hendaklah direka bentuk dan dibina untuk memudahkan pembersihan dan tidak boleh diperbuat daripada atau mengandungi apa-apa bahan yang ditetapkan sebagai najis oleh undang-undang Syariah dan hendaklah digunakan hanya untuk makanan halal.
	4.3.2	Peranti, perkakas, mesin dan alat bantu pemprosesan yang sebelum ini digunakan atau bersentuhan dengan

	4.3.3	najis <i>mughallazah</i> hendaklah dibasuh dan sertu seperti yang dikehendaki oleh undang-undang Syariah dan fatwa. Prosedur ini hendaklah diselia dan disahkan oleh pihak berkuasa halal. Dalam kes menukar aliran dari najis <i>mughallazah</i> atau pemprosesan yang mengandungi najis <i>mughallazah</i> kepada aliran pengeluaran halal, perkara tersebut hendaklah dibasuh dan dibersihkan secara ritual (sertu) seperti yang dikehendaki oleh undang-undang Syariah. Prosedur ini hendaklah diawasi dan disahkan oleh pihak berkuasa yang berwibawa. Selepas penukaran, aliran akan dikendalikan untuk makanan halal sahaja. Pengulangan dalam menukar aliran kepada baris najis <i>al-mughallazah</i> dan kembali kepada baris halal, tidak dibenarkan.
Pengilangan, pengendalian dan penyajian produk	4.5.2	d) makanan hendaklah disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan dan kemudahan yang bebas daripada pencemaran najis.
Penyimpanan, pengangkutan, paparan, penjualan dan penyajian makanan halal	4.6.2	Kenderaan pengangkutan hendaklah dikhususkan dan bersesuaian dengan jenis makanan halal dan memenuhi syarat kebersihan dan sanitasi.
Pembungkusan dan pelabelan	4.7.1	a) Bahan pembungkusan tidak boleh dibuat daripada bahan mentah yang ditetapkan sebagai najis oleh undang-undang Syariah; b) Ia tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang tercemar dengan perkara-perkara yang najis seperti yang ditetapkan oleh undang-undang Syariah;

Sumber: MS1500: 2019 Makanan Halal – Keperluan Am (Semakan Ketiga) (2019)

Secara ringkasnya, jadual diatas menyenaraikan lokasi dan kawasan yang berkemungkinan boleh berlakunya pencemaran silang dengan najis *mughallazah* dengan mengemukakan langkah-langkah pencegahan bagi mengelakkan perkara itu berlaku.

ii. **MS 2400: 2019 Sistem Pengurusan Rantaian Bekalan Halal**

Integriti halal sesuatu produk adalah penting bagi pengguna Muslim. Oleh itu, pada tahun 2019, Jabatan Standard Malaysia telah memperkenalkan Malaysian Standards MS2400:2010 iaitu saluran jaminan *halalan tayyiban* atau dikenali sebagai sistem pengurusan rantaian bekalan halal. Rantaian bekalan halal adalah menghubungkan pengeluar produk, barangan atau kargo dengan pengguna. Manakala, saluran rantaian pula bermaksud memberikan jaminan bahawa produk, barangan atau kargo dihantar dari satu pihak kepada pihak lain mengikut kehendak halal.

Rantaian bekalan halal ini bukan sahaja telah menarik minat pengamal industri makanan halal untuk memenuhi konsep halal, tetapi sektor lain seperti kosmetik, farmaseutikal dan penjagaan kesihatan produk. Perkara ini bertujuan untuk menyokong integriti halal produk. *Malaysian Standards* MS2400:2019 melibatkan tiga aktiviti dalam skim perkhidmatan logistik iaitu pengangkutan, pergudangan dan peruncitan. Skim perkhidmatan logistik ertinya skim pensijilan yang meliputi perkhidmatan pengangkutan, pergudangan dan peruncitan termasuklah perkhidmatan penghantaran makanan.

Jadual 3.2: *Malaysia Standards* MS 2400: 2019

Malaysian Halal Standards MS2400:2019	
MS 2400-1:2019 bahagian 1	Saluran Jaminan Halalan-Tayyiban: Keperluan Sistem Pengurusan untuk Pengangkutan Barang dan/atau Perkhidmatan Rangkaian Kargo.
MS 2400-2: 2019 Bahagian 2	Saluran Jaminan Halalan-Tayyiban: Keperluan Sistem Pengurusan untuk Pergudangan dan Aktiviti Berkaitan.

Sumber: MS 2400: 2019 Sistem Pengurusan Rantaian Bekalan Halal (2019)

Halal Supply Chain Ecosystem



Gambar Rajah 3.3: Sistem Pengurusan Rantaian Bekalan Halal

Sumber: A-Translobal Logistics

Pengangkutan Halal

Pengangkutan halal bermaksud peralatan untuk memindahkan produk, barang dan/atau kargo dengan membawa dan menghantarnya ke destinasi yang telah ditetapkan. Terdapat pelbagai jenis pengangkutan yang digunakan oleh pihak syarikat industri bagi memastikan barangan atau produk mereka sampai dengan selamat dan tidak tercemar dengan barangan yang tidak halal antara pengangkutan yang digunakan adalah kapal, kapal terbang atau kenderaan darat.

Apabila mendapat permintaan daripada pelanggan, Maka pihak syarikat akan mengenalpasti dan mengasingkan pesanan barangan yang halal dan tidak halal.

Selanjutnya, produk atau barangan kargo akan tertakluk kepada semakan integriti sama ada produk tersebut dapat dipindahkan atau tidak. Sekiranya dapat dipindahkan barulah dipunggah produk atau barang tersebut ke kawasan penerima.

Pergudangan Halal

Sebaik sahaja produk atau barangan tersebut sampai kepada penerima maka, proses penyimpanan barang atau produk hendaklah dilaksanakan. Terdapat beberapa faktor yang perlu dititik beratkan sebelum proses penyimpanan dilakukan antaranya adalah lokasi penyimpanan mestilah sesuai mengikut jenis produk, barang atau kargo, keadaan gudang berada pada suhu yang terkawal, penyimpanan dalam keadaan ambien yang mempunyai pengudaraan yang baik.

Langkah-langkah seterusnya setelah barang tersebut sampai di tempat penyimpanan adalah pertama, pengasingan produk, barang atau kargo mengikut keperluan pelanggan. Kedua, kiraan kitaran dan kawalan inventori. Ketiga, penukaran stok dan proses pembungkusan semula. Keempat, pengendalian/pelupusan produk, barang atau kargo yang rosak dan luput tarikh. Kelima, pengendalian produk, barangan atau kargo yang dipulangkan atau ditolak oleh pelanggan. Akhir sekali, pengesahan pembekal dan pemantauan hendaklah dilaksanakan secara berkala.

Peruncitan Halal

Setelah barang tersebut sampai kepada pihak pengusaha peruncitan halal maka proses seterusnya ialah melakukan pemantauan terhadap produk, barang atau kargo yang diterima daripada pembekal. Langkah selanjutnya, melaksanakan pengenalpastian,

pengasingan, pengendalian dan pelabelan produk atau barangan yang halal dan tidak halal. Barang yang diterima pula mestilah tertakluk kepada semakan integriti.

Setelah itu, barulah produk atau barang tersebut dipindahkan ke lokasi penyimpanan bagi tujuan debulking, pengasingan dan pembungkusan semula produk atau barangan. Lokasi penyimpanan mestilah bersesuaian dengan produk atau barangan tersebut sama ada di simapan di bilik ante atau ruangan sejuk beku bagi barangan sejuk beku dan sejuk. Penyelenggaraan integriti turut dilalukan kepada rantaian sejuk dan sejuk beku.

Bukan itu sahaja, antara aktiviti yang dilakukan oleh peruncitan juga ialah pertama, melakukan aktiviti penambahan stok, rak dan lokasi dagangan. Kedua, penyemakan imbas pelanggan dan produk atau pemilihan barangan, pemindahan produk atau barangan pelanggan dengan troli dan bakul. Ketiga, aktiviti kaunter semak dan akhir sekali, menguruskan produk atau barangan yang tidak sesuai untuk dijual.

Ketiga tiga elemen dalam *Malaysian standards halal MS 2400: 2019* ini akan terlibat dengan proses serta sekiranya operasi, aktiviti logistik dan rantaian bekalan halal melibatkan:

- a) Penggunaan pengangkutan seperti trak, lori atau sebagainya.
- b) Premis termasuk gudang, kawasan sekitar dan infrastruktur seperti lantai, ruang pemungghahan, bilik penyimpanan sama ada ambien, sejuk dan beku.
- c) Alatan dan peralatan yang digunakan contohnya forklift, penyusun, rak dan mesin pembungkus.

- d) Orang yang terlibat dalam sistem kerja pengendalian, pengasingan, pemindahan, susun, dan sebagainya.

Semua keadaan diatas berkemungkinan menjadi punca pencemaran sekiranya terdapat kesan dan kehadiran najis *mughallazah* anjing dan babi. Dibawah ini merupakan perkara yang terdapat dalam *Malaysian Halal Standards MS2400:2019* berkaitan aktiviti logistik yang melibatkan kaedah pembersihan sertu:

- a) Berlaku pencemaran silang antara barangan halal dan tidak halal atau dengan bahan tercemar yang memudaratkan sama ada sengaja atau tidak.
- b) Seseorang yang mengendalikan produk, barangan atau kargo yang tidak halal hendaklah melakukan sertu pada bahagian tubuhnya yang terkena najis *mughallazah* atau boleh memakai pakaian yang bersesuaian seperti sarung tangan sebelum mengendalikan produk, barangan atau kargo tersebut.
- c) Setiap peralatan hendaklah diselenggara dengan baik dan disimpan dalam keadaan baik untuk memudahkan semua prosedur sanitasi termasuk sertu.
- d) Setiap organisasi hendaklah mewujudkan prosedur pembersihan yang sesuai dan sewajarnya mengikut keperluan halal bagi semua bahagian permis bergantung kepada sifat perniagaan organisasi. Prosedur pembersihan ini hendaklah termasuk pembersihan alatan dan sertu jika perlu.
- e) Struktur dalaman premis hendaklah dibina dengan kukuh daripada bahan tahan lasak dan mudah diselenggara, dibersihkan dan melakukan sertu jika perlu.

- f) Pihak pengurusan hendaklah memastikan semua peralatan yang digunakan dalam aktiviti rantaian pengangkutan memenuhi keperluan yang ditetapkan dan direka bentuk, dibina dan dipasang untuk memudahkan penyelenggaraan, pelarasan, pembersihan dan penggunaan.
- g) Organisasi hendaklah mewujudkan dan mengekalkan prosedur dalam menggariskan kaedah dan bahan pembersihan yang sesuai bergantung kepada jenis perniagaan organisasi. Prosedur tersebut hendaklah menerangkan program pembersihan dan pembasmian kuman yang perlu dijalankan bagi memastikan semua bahagian premis dalam keadaan bersih dan mengikut keperluan halalan-tayyiban. Program pembersihan hendaklah merangkumi pembersihan alatan dan pembersihan sertu jika diperlukan.

Jelaslah disini sekiranya pencemaran silang berlaku antara produk, barangan atau kargo yang meliputi kawasan halal dan haram maka hendaklah dibersihkan dengan kaedah sertu. Namun, pihak syarikat juga turut disarankan untuk mewujudkan prosedur yang merangkumi pembersihan dan sertu serta membina struktur dalaman permis yang sesuai untuk melaksanakan proses sertu.

iii. **MS 2424: 2019 Farmaseutikal Halal**

Industri farmaseutikal telah menjadi salah satu industri patuh halal yang mempunyai piawaian menerangkan tentang garis panduan am dalam pembuatan dan pengendalian farmaseutikal halal dan berfungsi sebagai keperluan asas untuk halal farmaseutikal di Malaysia. Farmaseutikal halal turut ditakrifkan dalam piawaian sebagai

produk farmaseutikal dalam bentuk dos siap, dan termasuk kedua-dua produk perubatan preskripsi dan bukan preskripsi untuk kegunaan manusia, iaitu berdaftar di bawah Pihak Berkuasa Kawalan Dadah, Kementerian Kesihatan Malaysia dan mengandungi ramuan dibenarkan di bawah Syarak dan memenuhi beberapa syarat seperti yang telah dijelaskan dalam sub prosedur 3.9 farmaseutikal halal:

- a) Tidak mengandungi sebarang bahagian atau produk atau haiwan yang tidak halal atau bahagian atau produk haiwan yang tidak disembelih mengikut syariat Islam.
- b) Selamat untuk dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak berbahaya kepada kesihatan.
- c) Tidak dikilangkan atau diproses menggunakan peralatan tercemar dengan najis mengikut undang-undang syariah.
- d) Tidak mengandungi najis mengikut hukum Syarak .
- e) Tidak mengandungi mana-mana bahagian manusia atau derivatif yang tidak dibenarkan mengikut syariat Islam.
- f) Semasa penyediaan, pemprosesan, pengendalian, pembungkusan dan pengagihan makanan, ia secara fizikal diasingkan daripada sebarang makanan lain yang tidak memenuhi keperluan yang dinyatakan dalam undang-undang atau apa-apa perkara lain yang telah dianggap sebagai najis mengikut undang-undang syariah.

Seterusnya, piawaian menggariskan keperluan utama yang mesti dipenuhi oleh syarikat farmaseutikal agar mendapat sijil halal ialah pertama, setiap keperluan

hendaklah digabungkan dengan Pemeriksaan Farmaseutikal Skim Kerjasama (PIC/S): Amalan Pengilangan Baik dan Pemeriksaan Farmaseutikal. Kedua, syarikat farmaseutikal hendaklah memastikan bahawa farmaseutikal halal dikilangkan mengikut keperluan halal yang telah digariskan oleh syariah. Ketiga, pihak pengurusan bagi setiap syarikat hendaklah memastikan bahawa Sistem Jaminan Halal hendaklah direka bentuk secara menyeluruh dan dilaksanakan dengan betul dengan penerapan halal, *Good Manufacturing Practice (GMP)*, dan *Quality Control (QC)*.

Keempat, sistem direka hendaklah didokumenkan sepenuhnya dan keberkesanannya dipantau oleh Sistem Jaminan Halal dan perkara yang didokumenkan hendaklah bersesuaian dengan pembuatan farmaseutikal halal dan dipastikan bahawa pengeluaran farmaseutikal, operasi kawalan dan kawasan pemprosesan adalah direka dan dibangunkan dengan cara yang mematuhi keperluan halal, *Good Manufacturing Practice (GMP)* dan syariah.

Titik kawalan utama dalam GMP adalah pada sumber bahan dan utiliti yang datang dalam produk. Keperluan kepada GMP telah disenaraikan dalam piawaian yang menekankan kepada bahan berkaitan halal farmaseutikal yang ditakrifkan dengan jelas dan dibuktikan telah mematuhi keperluan syariah. Seterusnya, menyediakan kemudahan dan sumber yang diperlukan untuk pematuhan halal seperti ketersediaan kakitangan yang berkecuali dan terlatih, premis yang mencukupi, ruang dan perkhidmatan, bahan, bekas dan label, prosedur dan arahan yang diluluskan serta peralatan khusus, penyimpanan dan pengangkutan.

GMP juga memberi penekanan kepada rekod yang dibuat secara manual atau instrumen rakaman semasa pembuatan dan pengedaran produk. Rekod hendaklah menunjukkan langkah-langkah yang diperlukan oleh prosedur yang ditetapkan dan arahan. Bukan itu sahaja, rekod hendaklah dalam bentuk yang difahami dan mudah diakses sebarang penyelewengan yang ketara direkodkan dan disiasat sepenuhnya. Manakala, bagi pengedaran produk, ia hendaklah meminimumkan sebarang risiko kepada integriti halal syarikat dengan menggunakan syariah dan ia hendaklah mempunyai sistem yang boleh menarik balik mana-mana kumpulan produk, sama ada daripada jualan atau pembekalan.

Kawalan Kualiti Halal begitu juga GMP, adalah keperluan penting dalam piawaian ini, bagi memastikan semua bahan yang digunakan adalah patuh halal. Pembelian, pengendalian dan sumber bahan kimia, reagen, radas, peralatan dan item lain yang diperlukan untuk pensampelan dan ujian tidak boleh dibuat daripada mana-mana sumber yang difatwakan sebagai tidak halal oleh syariah. Keperluan dalam piawaian peribadi dan tanggungjawab, syarikat farmaseutikal halal hendaklah memastikan bahawa terdapat kakitangan berkelayakan yang mencukupi untuk mewujudkan dan mengekalkan Sistem Jaminan Halal yang memuaskan. Semua kakitangan hendaklah mengetahui tentang prinsip halal dan telah melalui program latihan.

Syarikat juga hendaklah menubuhkan sebuah jawatankuasa, yang diketuai oleh kakitangan Islam terlatih. Jawatankuasa tersebut hendaklah terdiri 2/3 korum kakitangan Muslim dan bertanggungjawab memastikan keberkesanan pelaksanaan Jaminan Halal Sistem. Sebagai salah satu keperluan untuk terlibat sepenuhnya dengan

farmaseutikal halal, syarikat hendaklah menyediakan latihan kepada semua kakitangan mengenai prinsip halal dan penggunaannya. Latihan berterusan hendaklah diberikan, dan keberkesanan praktikalnya hendaklah dinilai secara berkala. Program latihan hendaklah didapati dan diluluskan oleh jawatankuasa halal anjuran syarikat sendiri. Semua latihan hendaklah disimpan sebagai rujukan untuk diperiksa oleh juruaudit.

Premis yang terlibat dalam pengeluaran farmaseutikal halal hendaklah terletak di persekitaran yang dapat melindungi kaedah pembuatan sesuatu produk dan tidak menimbulkan risiko menyebabkan pencemaran bahan atau produk tidak halal. Susun atur dan reka bentuk premis hendaklah mematuhi keperluan garis panduan PIC/S. Premis hendaklah diasingkan dan terlindung dengan baik daripada aktiviti ladang babi untuk mengelakkan pencemaran silang melalui udara, air, pemetungan, kakitangan dan peralatan. Keseluruhan premis termasuk peralatan yang terlibat dalam pengeluaran farmaseutikal halal hendaklah terikat kepada nilai dan amalan Islam. Kehadiran item ketidakpatuhan hendaklah dilarang di dalam premis. Peralatan tidak boleh diperbuat atau mengandungi apa-apa bahan yang ditetapkan sebagai tidak halal dan najis oleh syariah dan hendaklah digunakan hanya untuk pembuatan produk farmaseutikal halal.

Sertu akan dilaksanakan apabila pertama, premis atau peralatan itu telah digunakan atau bersentuhan dengan najis *mughallazah*. Kedua, menukarkan fungsi kilang yang mengeluarkan produk yang mempunyai najis *mughallazah* kepada pengeluaran halal. Selepas penukaran, kilang tersebut hanya boleh mengendalikan produk farmaseutikal halal sahaja. Pengulangan untuk mengendalikan produk yang mengandungi najis *mughallazah* dan kembali semua ke produk halal adalah tidak dibenarkan. Pengeluaran

dan penyimpanan produk farmaseutikal halal hendaklah menyediakan kemudahan khusus dan serba lengkap untuk mengelakkan risiko produk tercemar dan seterusnya menjadi produk tidak halal.

Aktiviti kawalan kualiti di kawasan pengeluaran dan operasi bagi makmal kawalan hendaklah dipertimbangkan agar langkah berjaga-jaga dapat diwujudkan bagi mengelakkan pencemaran pada pengeluaran yang boleh membawa kepada produk tidak halal. Kawasan sampingan hendaklah disediakan kepada pekerja seperti surau. Sekiranya farmaseutikal halal melibatkan rumah haiwan dan kandang maka, hendaklah diasingkan dengan baik dari kawasan lain dengan mewujudkan pintu masuk berasingan untuk akses haiwan dan kemudahan pengendalian udara. Dokumentasi dalam setiap proses, sistem, kejadian, peristiwa dan seumpamanya yang terlibat dengan penghasilan farmaseutikal halal adalah salah satu keperluan yang disenaraikan dalam piawaian.

Contohnya, Sistem Jaminan Halal hendaklah didokumenkan termasuk bukti asal bahan, kaedah pemprosesan, pembuatan formula dan arahan pemprosesan. Seterusnya, dokumen tersebut hendaklah diluluskan, ditandatangani dan bertarikh oleh kakitangan Islam yang diberi kuasa (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, JAKIM). Semua dokumen yang terlibat hendaklah disahkan oleh pengilang. Keperluan ke atas bahan yang bertujuan untuk pembuatan produk dalam piawaian ini meliputi semua bahan yang digunakan dalam pembuatan farmaseutikal halal termasuk bahan permulaan dan pembungkusan. Bahan-bahan yang dibolehkan adalah daripada sumber yang diperolehi secara sintetik atau semulajadi terdapat enam kategori yang halal dan dibenarkan mengikut syariah iaitu:

Jadual 3.3: Sumber Semulajadi

Sumber	<p>Sumber Manusia</p> <ul style="list-style-type: none">• Dilarang menggunakan kecuali dalam kes kecemasan apabila tiada pilihan lain.• Sumber perubatan daripada sumber manusia biasanya melibatkan komponen tertentu seperti hormon, serum, immunoglobulin yang diambil dari tubuh manusia. <p>Haiwan darat dan sumber haiwan air</p> <ul style="list-style-type: none">• Semua haiwan air darat yang boleh dimakan boleh digunakan sebagai sumber perubatan• Sumber perubatan daripada haiwan darat dan air yang dilarang dimakan kecuali dalam kes kecemasan. <p>Perladangan dan mikroorganisma</p> <ul style="list-style-type: none">• Semua perladangan dan mikroorganisma dibenarkan kecuali yang beracun dan berbahaya. <p>Sumber tanah dan air</p> <ul style="list-style-type: none">• Semua sumber air dan tanah boleh digunakan kecuali beracun dan berbahaya. <p>Sumber sintetik</p> <ul style="list-style-type: none">• Pemprosesan sintetik• Sumber perubatan yang dihasilkan dengan cara sintetik ialah dibenarkan kecuali yang beracun dan berbahaya. <p>Sumber eksipien</p> <ul style="list-style-type: none">• Excipien ialah bahan tambahan yang digunakan untuk membuat pual formulasi ubat contoh. kanji, pelarut, pengawet, pemanis dan lain-lain.• Eksipien dibenarkan jika ia tidak mengandungi sebarang najis, bahan terlarang, berbahaya dan beracun.
---------------	---

Sumber: MS 2424: 2019 Farmaseutikal Halal (2019)

Pembungkusan dan bahan bercetak yang boleh digunakan ialah bahan yang digunakan berasal dari mana-mana yang difatwakan sebagai halal mengikut syariah. Manakala, reka bentuk pembungkusan, tanda, simbol, logo, nama dan gambar tidak boleh mengelirukan dan bercanggah dengan prinsip syariah.

Kesimpulanya, kesemua rantaian yang digunakan bermula dari bahan mentah sehingga produk tersebut dipasarkan hendaklah memenuhi apa yang telah ditetapkan oleh Syarak. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan produk farmaseutikal

merupakan cabaran yang besar kerana kebanyakan produk dihasilkan daripada bahan yang tidak halal. Justeru itu, syarat-syarat yang lebih teliti dan terperinci telah dinyatakan dalam piawaian ini. Bukan itu sahaja, sekiranya premis, peralatan dan kilang berlaku pencemaran silang dengan najis *mugallazah* maka kaedah penyucian sertu akan dilaksanakan.

b) Kedudukan Sertu dalam Standard Malaysia

Penerangan berkaitan dengan kaedah sertu dalam kesemua standard adalah sama. Namun, diletakkan dalam sub prosedur yang berbeza. Oleh itu, kajian ini akan meringkaskan kaedah-kaedah sertu berdasarkan sub prosedur yang berkaitan. Maksud sertu telah dinyatakan dalam setiap standard secara jelas iaitu:

Jadual 3.4: Maksud Sertu dalam Standard Halal Malaysia

Standard Halal Malaysia		Sub prosedur
MS2400:2010 Sistem Pengurusan Rantaian Bekalan Halal	Bahagian 1: Pengangkutan barang dan/atau perkhidmatan rangkaian kargo.	3.34
	Bahagian 2: pergudangan dan aktiviti berkaitan	3.26
	Bahagian 3: peruncitan	3.24
MS1500: 2019 Makanan Halal – Keperluan Am	Makanan Halal	3.9
MS2424: 2019 Farmaseutikal Halal	Farmaseutikal Halal	3.20
Penyataan	Perbuatan bersuci dengan niat menyucikan badan, pakaian, ruang, perkakas dan peralatan yang bersentuhan dengan najis <i>al-mughallazah</i> ; dengan membasuh tujuh kali menggunakan air <i>mutlak</i> , pertama kali dengan air bercampur tanah.	

Sumber: Standard Malaysia

Sertu yang akan dilakukan adalah berdasarkan keperluan dan situasi menurut apa yang telah dinyatakan dalam piawaian. Pertama, organisasi hendaklah memastikan bahawa sertu dilakukan apabila dan di mana pencemaran oleh najis *mughallazah* berlaku. Kedua, proses sertu hendaklah diselia dan disahkan oleh pihak berkuasa halal atau kakitangan muslim terlatih yang dilantik oleh jawatankuasa halal dalaman. Ketiga, proses sertu yang dilakukan hendaklah direkodkan.

Kaedah sertu mengikut hukum Syarak adalah sepertimana berikut:

Produk

Jadual 3.5: Produk Sertu

Tanah	Air
Keadaan tanah yang digunakan mestilah bebas daripada najis dan bukan tanah <i>musta'mal</i> iaitu tanah yang pernah digunakan untuk berwuduk kering (<i>tayammum</i>) kecuali selepas hujan lebat.	Keadaan air pula hendaklah semula jadi (<i>mutlak</i>), air tidak <i>musta'mal</i> dan bebas daripada najis. Air <i>musta'mal</i> adalah air yang kurang dari dua gallah (kira-kira 192 L) yang telah digunakan untuk bersuci.

Sumber: Standard Malaysia

Proses

Kaedah untuk melakukan proses sertu sepertimana yang terdapat dalam piawaian ialah najis *mughallazah* yang wujud pada sebahagian peralatan, tempat, kawasan dan lain-lain sama ada nampak (*ayniyyah*) atau tidak nampak (*hukmiah*) diwajibkan untuk membasuhnya sebanyak tujuh kali, basuhan pertama dengan air yang bercampur tanah. Basuhan pertama adalah diperlukan untuk membersihkan ain najis tersebut walaupun sedikit basuhan diperlukan.

Air yang digunakan untuk basuhan pertama ini dikira sebagai basuhan pertama dan basuhan seterusnya akan dikira sebagai basuhan kedua. Kegunaan kuantiti air tanah semasa proses sertu hanya cukup untuk membuat ampaian bagi membersihkan peralatan tersebut. Sekiranya, pihak syarikat ingin menggunakan produk lain yang mengandungi tanah adalah dibenarkan.

Kesimpulannya, proses sertu amat penting bagi memastikan sekiranya berlaku pencemaran atau percemaran silang antara sesuatu produk, peralatan atau bahan dengan najis *mughallazah* di sesebuah syarikat atau kilang dapat dibersihkan dengan cara yang betul dan diiktiraf oleh pihak berkuasa agama. Ini secara tidak langsung dapat meningkatkan lagi keyakinan pengguna untuk membeli makanan dan minuman yang dijual.

3.3 Garis Panduan Sertu Menurut Perspektif Islam (JAKIM)

Kesemua maklumat di bawah ini adalah berdasarkan garis panduan yang telah dikeluarkan oleh pihak berkuasa iaitu Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) berdasarkan Jawatankuasa Muzakarah Fatwa MKI ke-96. Namun, garis panduan ini telah diringkaskan dan dikelaskan berdasarkan empat elemen penting iaitu pengenalan dan takrif, spesifikasi bahan, prosedur sertu dan pengecualian dalam sertu. Ini merupakan garis panduan yang wajib dipatuhi sama ada untuk melaksanakan proses sertu atau membangunkan prosedur sertu di sesebuah syarikat.

3.3.1 Pengenalan dan Takrifan

Melalui beberapa halaman utama garis paduan sertu telah menjelaskan tentang tujuan, latar belakang, takrif dan hikmah. Sertu merupakan perkara yang sangat dituntut dalam Islam kerana bukan sahaja untuk kebersihan malah sertu mempunyai kelebihannya yang tersendiri iaitu menghindarkan penyakit dari sebarang jangkitan kuman yang terdapat pada binatang.

Maksud sertu berdasarkan sub prosedur 2 ialah menyucikan sesuatu daripada najis *mughallazah* (anjing dan babi) dan keturunannya. Cara menyucikannya adalah dengan membasuhnya dengan satu kali air bercampur tanah dan enam kali air mutlak. Pada masa kini, industri telah berkembang dengan pesat maka timbulnya isu yang melibatkan orang bukan Islam menyajikan makanan atau perkhidmatan kepada orang Islam. Justeru itu, pemahaman dan kaedah sertu perlu diketengahkan bagi memastikan makanan, kawasan dan peralatan selamat untuk digunakan oleh umat Islam.

Maka, wujudlah satu buku garis panduan sertu sebagai rujukan dalam melaksanakan perindustrian halal di Malaysia. Sekarang ini sertu telah diamalkan di kilang, peralatan, pakaian, dan anggota badan. Bukan itu sahaja, ia juga turut diaplikasi untuk menyertu dapur, peralatan memasak, pusat penyembelihan, rumah kediaman dan kenderaan.

3.3.2 Spesifikasi Bahan

Bahan utama yang digunakan dalam sertu adalah air dan tanah. Berdasarkan garis panduan tersebut terdapat dua jenis tanah yang boleh digunakan untuk proses sertu iaitu

tanah dan sabun tanah liat. Manakala, air yang digunakan mestilah air mutlak iaitu air yang tidak dicemari oleh najis sehingga mengubah bau, rasa dan warna air tersebut.

Tanah yang digunakan mestilah bukan tanah yang telah digunakan untuk tayammum (*musta' mal*) dan tidak dicemari oleh najis, minyak dan sebagainya. Bukan itu sahaja, pemilihan tanah yang terbaik turut dinyatakan iaitu mestilah tanah liat yang diambil sekurang-kurangnya empat meter dibawah paras bumi kemudian dijemur kering sehingga boleh dihancurkan seperti debu. Namun, sekiranya tidak terdapat tanah tersebut maka boleh menggunakan mana-mana bahagian tanah yang diyakini suci dan bersih.

Sabun tanah liat turut digunakan ini kerana Muzakarah Jawatankuasa Fatwa telah mengharuskan penggunaan sabun tanah liat dengan syarat peratusan kandungan tanah dalam sabun tersebut melebihi bahan-bahan yang lain dan kaedah samak yang dilakukan mestilah selari dengan kehendak Syarak.

Cara menyediakan kedua-dua jenis tanah ini adalah sepertimana berikut:

Jadual 3.6: Cara Penyediaan Produk Sertu

Cara Penyediaan Tanah	Cara Menggunakan sabun tanah liat
<p>a) Tanah yang baik digunakan adalah tanah liat seperti tanah untuk membuat barangan tembikar, yang diambil sekurang-kurangnya 4-meter dibawah paras bumi.</p> <p>b) Tanah tersebut hendaklah dijemur kering, dihancurkan sehingga menjadi debu dan dipastikan tidak tercemar dengan sesuatu najis.</p> <p>c) Debu yang terkumpul itu dijadikan sebagai bahan utama untuk proses sertu yang hendak dilaksanakan.</p>	<p>a) Sediakan air bersih yang mencukupi dan sabun tanah liat.</p> <p>b) Campurkan sabun tanah liat ke dalam air bersih dengan memastikan sabun dihancurkan.</p> <p>c) Air telah sedia untuk digunakan bagi proses sertu.</p>

d) Walau bagaimanapun, sekiranya sukar mendapatkan tanah yang baik, maka cukup sekadar menggunakan mana-mana bahagian tanah yang diyakini suci dan bersih sahaja.	
---	--

Sumber: Garis Panduan Sertu Menurut Perspektif Islam

Secara kesimpulannya dalam buku garis panduan sertu ini telah menyatakan perkara berkaitan spesifikasi bahan dan kaedah penyediaan dan pemilihan tanah.

3.3.3 Prosedur Sertu

Berdasarkan penjelasan di atas jelas menyatakan bahawa cara sertu dibahagikan kepada dua iaitu menggunakan tanah dan sabun tanah liat. Perkara ini bergantung kepada jenis peralatan dan tempat contohnya kilang, premis, peralatan, pakaian, anggota badan, kapal, pusat penyembelihan, rumah kediaman, kenderaan, hotel milik bukan bumiputera dan sebagainya yang memproses sesuatu produk atau menyediakan menu makanan kepada pelanggan muslim, menggunakan barang untuk memasak termasuklah dapur, peralatan yang telah terkena najis *mughallazah* seperti produk yang disahkan mengandungi DNA babi.

Di bawah ini adalah perincian bagi prosedur sertu mengikut cara menggunakan tanah dan sabun tanah liat:

a) Cara Sertu Menggunakan Tanah

Berdasarkan buku garis panduan sertu terdapat dua sub prosedur yang menjelaskan peralatan dan tempat yang sesuai disertu menggunakan tanah iaitu sub prosedur pertama, cara sertu premis dan barang gunaan dengan menggunakan tanah. Kedua, contoh cara sertu

mesin pembuatan ubat, kontena, dapur, paip dan tangki. Perincian cara sertu adalah sepertimana yang dijelaskan dibawah:

Cara sertu menggunakan tanah telah dijelaskan pada bahagian kaedah sertu permis dan barang gunaan iaitu:

- Langkah pertama ialah menghilangkan segala ain najasat yang ada terlebih dahulu sehingga bersih dan tidak kelihatan ain *najasat* itu lagi dengan mata kasar.
- Menyediakan air secukupnya dengan mencampurkan sedikit tanah ke dalamnya sehingga tanah tersebut mengubah warna air *mutlak* menjadi warna tanah dan meratakan sebatian tersebut.
- Membasuh tempat atau objek yang terkena najis *mughallazah* dengan air bercampur tanah tersebut sehingga meratai tempat yang dikehendaki sebagai basuhan pertama.
- Selepas selesai basuhan pertama, maka hendaklah dibasuh tempat atau objek berkenaan dengan mengulangi proses yang sama sebanyak enam kali lagi menggunakan air mutlak sehingga selesai tujuh basuhan kesemuanya.
- Pada basuhan kali kedua atau ketiga adalah dibolehkan untuk mencampurkan agen pencuci seperti sabun yang diyakini suci jika diperlukan, begitu juga boleh mencampurkan pewangi pada basuhan kali terakhir, seperti mencampurkannya ketika membersihkan najis *mughallazah* pada sofa atau pakaian.

Namun, terdapat perbezaan kaedah sertu apabila melibatkan peralatan yang sentitif dan sukar untuk dibersihkan iaitu dengan menggunakan kaedah spary dan disembur pada permukaan yang hendak disertu sehingga air atau air tanah tersebut mengalir. Bukan itu sahaja, peratusan campuran air tanah juga telah ditetapkan iaitu mestilah melebihi 0.6%

hingga 2.5% mengikut kepekataan air yang diperlukan. Antara kaedah sertu bagi peralatan yang sensitif dan sukar untuk dibersihkan telah dinyatakan dalam buku garis panduan sertu iaitu:

Jadual 3.7: Prosedur Sertu Peralatan Sensitif

Bahagian Sertu	Prosedur Sertu
Mesin Pembuatan Ubat	<ul style="list-style-type: none"> sertu bahagian kepala yang memadatkan (<i>compress</i>) debu menjadi ubat maka perlu menyediakan satu sebatian tanah yang lembab dan boleh dicampur dengan bahan pembuatan ubat (yang kosong – <i>base component</i>) dan di lalui ke dalam mesin pembuatan itu sebagai basuhan pertama, manakala selepas itu boleh diikuti dengan enam (6) kali sebatian lembab yang lain. sertu bahagian <i>'operational line'</i> seperti <i>'convey belting'</i> maka hendaklah dibasahkan kain/sponge dengan air bercampur tanah dan dialirkan keseluruhan <i>'operational line'</i> bagi basuhan pertama. Selepas itu proses yang sama hendaklah diulang sebanyak enam (6) kali lagi menggunakan air bersih yang biasa atau yang mempunyai campuran bahan yang suci.
Kontena	<ul style="list-style-type: none"> Sertu kontena maka sebatian air tanah yang secukupnya hendaklah disediakan kemudian disembur ke permukaan kontena sehingga mengalir dan digosok dengan penyapu untuk meratakan air tersebut ke seluruh permukaan kontena terbabit.
Dapur	<ul style="list-style-type: none"> Bagi sertu dapur maka hendaklah dibersihkan dapur tersebut dari minyak dan ain najasat yang lain sebelum diratakan dengan air yang dibancuh dengan tanah sehingga rata.
Paip	<ul style="list-style-type: none"> Bagi saluran paip yang perlu disertu maka hendaklah disediakan sebatian air bercampur tanah yang mencukupi dan dilalui ke dalam paip berkenaan sama ada menggunakan pam atau alatan yang bersesuaian.
Tangki	<ul style="list-style-type: none"> Tangki penyimpanan maka hendaklah diratakan air sebatian ke permukaan dalam tangki tersebut.

Sumber: Garis Panduan Sertu Menurut Perspektif Islam

Kesimpulanya, terdapat banyak perkara yang menjadi kekeliruan dalam susunan dan penerangan pada garis panduan ini antaranya adalah pertama, adakah perlu untuk

mengikuti peraturan air tanah yang telah ditetapkan kerana peraturan tersebut hanya dinyatakan pada bahagian ini sahaja bukan pada bahagian spesifikasi tanah. Kedua, susunan dan penerangan tentang bahan dan kaedah sertu tidak tersusun dan sukar untuk difahami. Ketiga, kaedah sertu yang dinyatakan terlalu umum dan tidak sesuai untuk diamalkan dalam industri halal di Malaysia. Justeru itu, penambahbaikan garis panduan sertu difikirkan perlu agar tidak berlaku kekeliruan ketika mengaplikasikan proses sertu terutama sekali dalam industri halal.

b) Cara Sertu Menggunakan Sabun Tanah Liat

Peralatan dan tempat yang sesuai disertu menggunakan sabun tanah liat adalah berdasarkan sub prosedur berikut iaitu cara untuk sertu alatan, cara untuk sertu tangan yang dicemari najis, cara sertu meja penyediaan yang telah tercemar, cara sertu lantai (kawasan penyediaan/penerimaan) jika telah tercemar oleh najis *mughallazah*, dan yang terakhir cara sertu mesin yang telah tercemar dengan najis *mughallazah*. Perincian cara sertu adalah sepertimana yang dijelaskan dalam jadual dibawah:

Jadual 3.8: Prosedur Sertu Peralatan Tidak Sensitif

Bahagian	Prosedur Sertu
Alatan	<ul style="list-style-type: none"> a) Alirkan air sabun tanah liat pada alatan yang hendak disertu untuk menghilangkan najis yang sedia ada bagi memulakan proses sertu. b) Selepas itu, bersihkan alatan tersebut dengan air mutlak/bersih sebanyak enam (6) kali. c) Setelah selesai proses sertu, bersihkan alatan tersebut dengan bahan pencuci yang dibenarkan dan mesti disanitasi selama 60 saat. Selepas itu keringkan alatan tersebut.
	<ul style="list-style-type: none"> a) Basuh tangan dengan mengalirkan air sabun tanah liat untuk menghilangkan najis yang terkena pada mana-mana anggota sehingga hilang bau, rasa dan warna.

Tangan	<ul style="list-style-type: none"> b) Selepas itu, basuh semula tangan dengan air bersih sebanyak enam (6) kali. c) Setelah selesai sertu, sanitasi tangan anda dan bilas dengan air bersih. Keringkan tangan dengan tuala dan sebagainya.
Meja	<ul style="list-style-type: none"> a) Alirkan air sabun tanah liat pada seluruh meja penyediaan untuk membersihkan kawasan tercemar. b) Pastikan air sabun tanah liat itu mengalir seluruh meja tersebut dan dicuci sehingga hilang bau, rasa dan warna. Selepas itu, basuh sekali lagi dengan air bersih sebanyak (6) enam kali. c) Setelah selesai proses sertu, meja tersebut mesti dibasuh sekali lagi dengan menggunakan pencuci yang dibenarkan dan disanitasi.
Lantai	<ul style="list-style-type: none"> a) Basuh permukaan lantai dengan mengalirkan air sabun tanah liat pada kawasan yang terkena najis dengan satu kali (1) basuhan sehingga hilang bau, rasa dan warna. b) Selepas itu, basuh sekali lagi dengan mengalirkan air bersih/air mutlak sebanyak enam (6) kali. c) Setelah selesai proses sertu, basuh sekali lagi dengan menggunakan pencuci yang dibenarkan dan disanitasi.
Mesin	<ul style="list-style-type: none"> a) Air sabun tanah liat boleh disembur atau dibasuh sehingga ia mengalir pada bahagian mesin (oven) yang tercemar najis dan hilang bau, rasa dan warna. Ini adalah bertujuan untuk mengelakkan mesin tersebut rosak. b) Selepas itu, basuh sebanyak enam (6) kali dengan mengalirkan air bersih/ mutlak. Langkah ini boleh dilakukan dengan menggunakan kain basah bertujuan untuk mengelakkan kerosakan pada mesin.

Sumber: Garis Panduan Sertu Menurut Perspektif Islam

Berdasarkan petikan teks di atas penelitian secara terperinci amat diperlukan bagi mengetahui sejauh mana keperluan terhadap kaedah penyucian tambahan yang melibatkan bahan pencuci, sanitasi dan kaedah pengeringan. Hal ini kerana, tiada penjelasan secara terperinci berkenaan dengan penggunaan kaedah penyucian tambahan ini dalam garis panduan sertu. Tambahan pula, terdapat ayat yang menyatakan perlu disanitasi selama 60

minit bagi alatan. Secara umumnya perkara ini dapat memberikan kekusaran kepada pembaca dan syarikat yang menyediakan perkhidmatan sertu.

3.4 Peranan Pihak Berkuasa Berwibawa dalam Sertu Industri

Di Malaysia, peranan pihak berkuasa berwibawa dalam industri halal melibatkan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) iaitu sebagai agensi utama yang bertanggungjawab untuk mengesahkan produk halal dan perkhidmatan, serta mengawal selia pengeluaran, pemprosesan dan pengedaran produk halal. Pindaan kepada Akta Perihal Dagangan (APD) 2011, yang berkuat kuasa pada 1 Januari 2012, merupakan peristiwa penting dalam pembangunan industri halal di Malaysia. Salah satu perubahan besar di bawah pindaan ini ialah penambahbaikan definisi halal yang kini lebih menyeluruh dan penyeragaman pensijilan dan logo halal oleh pihak berkuasa iaitu JAKIM dan MAIN/JAIN.

Di bawah Akta Perihal Dagangan ADP, hanya JAKIM, JAIN, atau MAIN yang diiktiraf pihak berkuasa untuk mengeluarkan pensijilan Halal untuk sebarang produk atau perkhidmatan. Dengan pindaan kepada Akta Perihal Dagangan ADP, tiada badan persendirian atau individu diberikan kuasa sedemikian. Semua permohonan pensijilan Halal bagi produk yang akan dieksport hendaklah dibuat melalui JAKIM, manakala permohonan untuk produk tempatan boleh dibuat melalui JAKIM atau badan Islam negeri masing-masing (JAIN/MAIN). Walau bagaimanapun, pensijilan Halal di Malaysia masih bersifat sukarela. Tiada syarat atau peruntukan undang-undang yang mewajibkan pemilik perniagaan memohon pensijilan Halal untuk produk mereka (Farah et al., 2015).

Perintah 3, Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) adalah undang-undang yang ditetapkan di Malaysia untuk mengawal dan menjamin kesahihan status halal sesuatu produk makanan, barangan atau perkhidmatan. Mengikut perintah tersebut, JAKIM dan Majlis Agama Islam bagi Negeri-Negeri bertanggungjawab untuk memberikan perakuan halal. Terdapat dua agensi yang telah ditubuhkan untuk membangunkan industri halal di Malaysia iaitu Bahagian Halal (JAKIM) dan *Halal Industri Development Centre (HDC)*. Huraian adalah sepertimana berikut:

Jadual 3.9: Agensi Halal

Bahagian Halal	Halal Industry Development Centre (HDC)
<ul style="list-style-type: none"> • Bertanggungjawab untuk menetapkan standard halal yang ditetapkan oleh JAKIM dan memastikan bahawa standard tersebut disemak semula dan dikemaskini dari semasa ke semasa. • Mengeluarkan sijil halal kepada pengilang makanan dan minuman, perkhidmatan restoran, dan produk-produk lain yang mematuhi standard halal yang ditetapkan. • Pengawasan yang ketat terhadap pengeluaran, pengilangan, dan pengedaran produk makanan dan minuman yang bertujuan untuk memastikan bahawa produk tersebut mematuhi standard halal yang ditetapkan. • Memberikan pelbagai program latihan dan pendidikan kepada pengilang dan pemproses makanan dan minuman untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang standard halal dan bagaimana memenuhi keperluan. • Memperoleh pengiktirafan antarabangsa sebagai negara yang 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempromosikan, membangunkan dan membantu industri halal di Malaysia. • Memperkuatkan ekonomi halal negara dengan menyediakan khidmat nasihat dan sokongan kepada perusahaan yang ingin memperluas atau memasuki pasaran halal. • Menyediakan maklumat dan statistik terkini berkenaan dengan industri halal di Malaysia untuk membantu perusahaan dalam memahami pasaran halal dan memperoleh pengetahuan berkenaan dengan pengiktirafan halal dan proses pendaftaran. • Bertanggungjawab untuk mengembangkan dan memperbaharui standard halal di Malaysia. • Membantu perusahaan dalam membangunkan dan meningkatkan produk dan perkhidmatan mereka untuk memenuhi standard halal yang ditetapkan. • Memfasilitasi proses pengesahan halal bagi produk dan perkhidmatan yang dikeluarkan oleh perusahaan di Malaysia.

<p>mempunyai industri halal yang kukuh dan boleh dipercayai.</p> <ul style="list-style-type: none"> • JAKIM telah memberikan pengiktirafan kepada 73 badan Islam daripada 33 buah negara. Pengiktirafan ini boleh digantung atau ditarik semula sekiranya pihak JAKIM mendapati berlakunya ketidakpatuhan syarat yang dikenakan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu perusahaan untuk menjalin jaringan dan kerjasama dengan pelbagai agensi dan organisasi yang berkaitan dengan industri halal.
---	---

Sumber: Portal Rasmi Halal Malaysia

Namun, agensi lain yang mempunyai bidangkuasa, peranan dan perundangan yang tersendiri juga akan menyokong peranan JAKIM dalam memberikan perakuan halal. Antara agensi yang terlibat adalah Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK), Jabatan Standard Malaysia (JSM), Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV), Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Jabatan Kastam Di Raja Malaysia (KDRM) dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT). Ini adalah usaha kerajaan Malaysia dalam memastikan produk yang dijual dan dikonsumsi oleh rakyat adalah halal dan selamat untuk digunakan.

Huraian berkaitan peranan agensi-agensi adalah sepertimana berikut:

Jadual 3.10: Peranan Agensi-Agensi Halal

Penguatkuasaan Undang-Undang Halal	Peranan
<p>Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pindaan Akta Perihal Dagangan ADP 2011 juga memperluaskan bidang kuasa pegawai JAKIM dalam memantau dan menguatkuasakan undang-undang terhadap pemilik perniagaan yang menyalahgunakan logo halal pada produk mereka. • Pegawai JAKIM dan MAIN/JAIN akan dilantik sebagai Penolong Pegawai Perdagangan yang diberi kuasa oleh KPDNKK, dengan kuasa pendakwaan, sama seperti KPDNKK. Sebelum pindaan TDA 2011, pegawai JAKIM hanya bertindak sebagai saksi dalam kes sedemikian.

	<ul style="list-style-type: none"> • Mengekalkan standard kualiti dan kebersihan produk halal dengan mengawal selia pengeluaran, pemprosesan, dan pengedaran produk halal. • Mempromosikan produk halal Malaysia di pasaran tempatan dan antarabangsa, melalui program-program pemasaran dan promosi, serta menyediakan kemudahan-kemudahan kepada pengeluar dan peniaga industri halal. • Memberi sokongan kepada industri halal dalam memasuki pasaran antarabangsa, termasuk menyediakan maklumat mengenai syarat-syarat eksport produk halal ke negara-negara tertentu. • Memberi sokongan kepada industri halal dalam memasuki pasaran antarabangsa, termasuk menyediakan maklumat mengenai syarat-syarat eksport produk halal ke negara-negara tertentu. • Memberikan latihan dan bimbingan kepada pengusaha industri halal, termasuk mengenai peraturan dan standard kualiti produk halal. • Memberikan latihan dan bimbingan kepada pengusaha industri halal, termasuk mengenai peraturan dan standard kualiti produk halal.
Jabatan Standard Malaysia	<ul style="list-style-type: none"> • JAKIM turut bekerjasama dalam JSM bagi menubuhkan standard yang bersesuaian dengan kesembilan skim persijilan halal. • Menyediakan maklumat mengenai standard halal, penerbitan standard halal, pemantauan piawaian halal, dan membantu meningkatkan kesedaran pengguna dan pengeluar mengenai kepentingan standard halal.
Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV)	<ul style="list-style-type: none"> • JPV bertanggungjawab untuk mengeluarkan sijil halal untuk produk makanan dan minuman, produk farmaseutikal, kosmetik, dan produk-produk lain yang diproses menggunakan bahan-bahan dari haiwan. • JPV membantu mengesahkan bahawa produk-produk yang dihasilkan di Malaysia memenuhi standard antarabangsa untuk produk halal sebelum dieksport. • Melibatkan rumah sembelihan di luar negara perlu mendapat pengiktirafan untuk mengimport daging ke Malaysia. Tempat sembelihan itu akan dilawati oleh tiga orang pegawai daripada Malaysia: <ol style="list-style-type: none"> 1. JPV: memeriksa keadaan haiwan ternakan tersebut. 2. KKM: memeriksa keselamatan makanan haiwan ternakan. 3. JAKIM: prosedur penyembelihan adalah mengikut hukum Syarak.

Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)	<ul style="list-style-type: none"> • Bertanggungjawab untuk memastikan bahawa semua produk halal memenuhi piawaian kesihatan dan keselamatan yang ditetapkan. • Memantau produk halal di pasaran dan memastikan bahawa mereka mematuhi piawaian yang ditetapkan oleh JAKIM dan mengesahkan keselamatan produk makanan, suplemen dan juga perubatan. • Terlibat dalam urusan persijilan halal tempatan dan luar negeri dan pentauliah badan Islam luar negara. • Akta Makanan 1983: Menguruskan peruntukan untuk perlabelan, amalan kebersihan dan keselamatan makanan.
Peranan Jabatan Kastam di Raja Malaysia (KDRM)	<ul style="list-style-type: none"> • Memastikan bahawa semua produk yang dikeluarkan atau diimport ke Malaysia mematuhi prinsip syariah dan mempunyai sijil halal yang sah. • Bertanggungjawab untuk mengawasi dan menguatkuasakan undang-undang berkaitan dengan halal seperti Akta Halal 2011 dan Akta Kastam 1967. • Memantau seluruh proses pengeluaran dan pengimportan produk halal di Malaysia bagi memastikan bahawa semua produk mematuhi standard halal yang telah ditetapkan. • Memastikan bahawa sijil halal dikeluarkan hanya kepada produk yang memenuhi semua kriteria yang ditetapkan. • Memastikan bahawa produk yang dihasilkan dan diimport memenuhi standard antarabangsa bagi memudahkan proses eksport. • Menyediakan latihan yang bersesuaian latihan kepada pegawai-pegawai JAKIM sebelum dihantar untuk bertugas di pelabuhan-pelabuhan yang telah ditetapkan.
Pihak Berkuasa Tempatan (PBT)	<ul style="list-style-type: none"> • Akta Kerajaan Tempatan 1976 dan Undang-undang Kecil Pihak Berkuasa Tempatan seperti Peraturan Premis Makanan serta Pelesenan Perniagaan dan Pengiklanan, bidang kuasa diberikan kepada Pihak Berkuasa Tempatan dalam memastikan kebersihan premis makanan. • Memainkan peranan penting dalam meningkatkan kesedaran dan kefahaman masyarakat tentang halal. • Menggalakkan pembangunan dan menyediakan fasiliti-fasiliti untuk industri halal dengan memberikan insentif-insentif dan sokongan kepada pengeluar-pengeluar dan pelabur-pelabur yang berminat dalam bidang ini.

	<ul style="list-style-type: none"> • Menyokong usahawan halal dengan memberikan bantuan kewangan dan sokongan teknikal untuk membantu mereka memasuki pasaran halal atau meningkatkan mutu produk mereka agar memenuhi piawaian halal yang ditetapkan.
--	---

Seterusnya, JAKIM juga telah mewujudkan *Malaysia International Halal Showcase (MIHAS)*, Bahagian Hab Halal (JAKIM), *Halal Industry Development Centre (HDC)*, dan Taman Halal (*Halal Park*). Bukan itu sahaja, terdapat juga akta perundangan yang perlu dirujuk berkaitan dengan pemeriksaan dan penguatkuasaan Halal di Malaysia iaitu:

1. Akta Perihal Dagangan 2011.
2. Manual Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020.
3. Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-peraturan Makanan 1985.
4. Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.
5. Akta Binatang 1953 (Semakan 2006) dan Peraturan Haiwan 1962.
6. Akta Rumah Penjualan (Penswastaan) 1993.
7. Akta Lembaga Kemajuan Ternakan Negara (Pembubaran) 1983.
8. Akta Kastam 1967 (Larangan Mengenai Import 1998).
9. Akta Kerajaan Tempatan 1976 (Akta 171).
10. Undang-undang Kecil Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) dan Akta/ Enakmen Pentadbiran Agama Islam Negeri dan Akta Cap Dagangan 1976.

Perundangan-perundangan yang disenaraikan ini memberikan autoriti kepada agensi yang berbeza mengikut skop tugas dan bidang kausa tertentu.

Selanjutnya, bagi proses sertu pula terdapat tiga pihak berkuasa autoriti agama yang terlibat semasa proses sertu dilaksanakan iaitu Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN). Ketiga-tiga pihak berkuasa autoriti ini berfungsi apabila sertu yang dilaksanakan bertujuan untuk mendapatkan pengesahan bagi persijilan halal Malaysia. Sekiranya, proses sertu tersebut hanya melibatkan barang milik persendirian dan tiada keperluan untuk mengesahkan bahawa sertu telah dijalankan maka ia boleh dilakukan oleh sesiapa sahaja, bila adanya keperluan untuk melakukan sertu.

Ini kerana apabila pihak syarikat ingin membuat permohonan bagi persijilan halal Malaysia, permohonan tersebut hendaklah dibuat secara atas talian di portal halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan audit lapangan akan dijalankan oleh Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) di mana syarikat itu beroperasi.

Bagi syarikat yang didaftarkan di bawah Sistem Jaminan Halal (HAS) pihak syarikat hendaklah membangunkan prosedur sertu khusus yang selaras dengan garis panduan yang telah diterbitkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan peraturan yang ditetapkan oleh Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN)/Majlis Agama Islam Negeri (MAIN).

Oleh itu, ahli Jawatankuasa Halal syarikat perlu memastikan perkara yang berkaitan pertukaran/perubahan proses pengeluaran atau penyimpanan dari produk non halal ke produk halal tidak berlaku pada masa depan. Sekiranya terdapat isu-isu berkaitan halal terutamanya yang melibatkan proses sertu pihak Eksekutif Halal (Pengurusan Kualiti

Makanan) bertanggungjawab untuk menghubungi JAIN atau JAKIM. Pihak syarikat perlu mengemukakan surat permohonan sertu kepada pihak JAIN sekiranya diperlukan.

Pihak syarikat hendaklah mengemukakan rekod prosedur sertu yang telah dibangunkan kepada penyelia-penyelia perkhidmatan sertu dan pihak berkuasa autoriti agama bagi memudahkan pihak mereka untuk membuat rujukan sepanjang proses sertu dilaksanakan. Ahli jawatankuasa Halal perlu melantik pekerja Muslim sahaja untuk melakukan proses sertu.

Keberadaan kakitangan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN)/Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) sebagai saksi bahawa proses sertu telah dilaksanakan dengan sempurna mengikut kehendak Syarak adalah diperlukan bagi mendapat sijil pengesahan sertu. Akhir sekali, Surat rasmi pengesahan sertu akan dikeluarkan oleh pihak JAIN kepada syarikat berkenaan (JAKIM, 2011).

3.5 Kesimpulan

Secara kesimpulannya terdapat tiga prosedur yang memberi penerangan tentang syarat-syarat yang perlu dipenuhi bagi mendapatkan persijilan halal Malaysia iaitu Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020, Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020, dan Standard Malaysia dalam setiap prosedur di atas telah menjelaskan secara umum tentang kaedah pengaplikasian proses sertu. Namun, kaedah untuk melaksanakan proses sertu bagi setiap peralatan, kawasan dan tempat dalam sesebuah kilang perindustrian itu hendaklah merujuk kepada buku Garis Panduan Sertu Menurut Perspektif Islam (JAKIM). Peranan pihak berkuasa berwibawa dalam melaksanakan

perindustrian halal mengenai proses sertu juga turut di jelaskan. Perkara ini bertujuan untuk mempermudah urusan kesemua pihak untuk mendapat rujukan berkaitan dengan proses sertu.

