

## **GARIS PANDUAN MENGENAI PENGELUARAN, PENYEDIAAN, PENGENDALIAN DAN PENYIMPANAN MAKANAN HALAL**

**Muzakarah Jawatankuasa Fatwa MKI Kali Ke-48  
3 April 2000**

### **TUJUAN**

Garis panduan ini menggariskan panduan-panduan yang praktikal bagi industri makanan mengenai penyediaan dan pengendalian makanan halal. Ia bertujuan menyediakan peraturan asas bagi barang makanan serta perdagangan dan perniagaan makanan di Malaysia. Garis panduan ini hendaklah digunakan bersama-sama dengan garis panduan penyediaan makanan seperti amalan pengilangan yang baik (GMP) serta menepati peraturan kebersihan dan sanitasi.

### **DEFINASI**

#### **1. Undang-undang Syariah**

Undang-undang Syariah bermaksud undang-undang Islam yang berdasarkan Al-Quran dan Al-Hadith, Ijma' (kata sepakat oleh para Ulama' Islam), Qiyas (deduksi dan analogi) berdasarkan Mazhab Syafe'i atau mana-mana daripada Mazhab Hanafi, Maliki atau Hambali atau fatwa sebagaimana yang disahkan oleh pihak yang berkuasa mengenai agama Islam. Sesuatu makanan adalah disahkan sebagai halal mengikut hukum syarak apabila ia disahkan melalui salah satu daripada sumber-sumber yang tersebut di atas.

#### **2. Makanan halal**

Makanan halal bermaksud makanan yang dibenarkan oleh hukum syarak dan menepati syarat-syarat berikut:

- i. Makanan tersebut atau bahan kandungannya tidak mengandungi mana-mana bahagian ataupun hasil daripada haiwan tidak halal

mengikut hukum syarak atau hasil daripada haiwan yang tidak disembelih menurut hukum syarak.

- ii. Makanan tersebut tidak mengandungi bahan yang dikategorikan sebagai najis oleh hukum syarak.
- iii. Makanan tersebut tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang telah dicemari bahan-bahan yang dikategorikan sebagai najis oleh hukum syarak.
- iv. Semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan dan pemindahannya, makanan tersebut perlu diasingkan dari makanan yang tidak menepati peraturan di atas atau bahan-bahan yang telah dimaktubkan sebagai najis oleh hukum syarak.

### 3. **Najis**

Menurut hukum syarak, najis ialah:

- i. Barang-barang yang pada dasarnya memang tidak dibenarkan oleh Islam seperti babi dan derivatif babi, darah dan bangkai
- ii. Makanan halal yang dicemari oleh bahan yang diharamkan
- iii. Makanan halal yang bersentuhan dengan bahan-bahan yang diharamkan oleh Islam

## KEPERLUAN

### 1. **Sumber makanan dan minuman halal**

#### i. **Haiwan**

Haiwan dibahagikan kepada dua kategori:

##### a) **Haiwan di darat**

Semua haiwan di darat halal di makan kecuali yang berikut:

- Haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak
- Babi
- Anjing
- Haiwan yang bergigi panjang (taring atau gading) yang digunakan untuk membunuh mangsa seperti harimau, beruang, gajah, kucing dan monyet

- Burung-burung yang berkuku cakar tajam, paruh tajam (makan menyambar) atau burung pemangsa, contohnya burung helang
- Haiwan-haiwan yang disarankan dibunuh dalam Islam seperti tikus, kala jengking, ular, gagak, lipan dan sebagainya
- Haiwan-haiwan yang tidak dibenarkan untuk dibunuh dalam Islam seperti lebah dan burung belatuk
- Haiwan-haiwan yang dianggap oleh masyarakat sebagai kotor seperti kutu dan lalat
- Haiwan dua alam yang hidup di darat dan di dalam air seperti buaya, penyu, katak dan sebagainya.

b) **Haiwan akuatik**

Haiwan akuatik ialah haiwan yang hidup di dalam air dan akan mati jika dibiarkan di darat, contohnya ikan. Semua haiwan akuatik adalah halal kecuali yang berbisa, bertoksid atau mengancam kesihatan.

ii. **Tumbuh-tumbuhan**

Semua jenis bahan dan hasilan daripada tumbuh-tumbuhan adalah halal kecuali yang berbisa, bertoksid atau membahayakan kesihatan.

iii. **Mikro-organisma dan cendawan**

Semua jenis mikro-organisma dan cendawan dan hasil sampingannya serta/atau derivatifnya adalah halal kecuali yang berbisa, bertoksid atau membahayakan kesihatan.

iv. **Minuman**

Semua jenis air dan minuman adalah halal diminum kecuali yang beracun, memabukkan atau membahayakan kesihatan dan dicemari atau bercampur najis.

v. **Makanan dan minuman dari bioteknologi DNA**

Semua jenis makanan dan minuman yang dihasilkan melalui proses bioteknologi DNA dari haiwan-haiwan yang tidak halal mengikut hukum syarak adalah haram.

vi. Bertentangan dengan klausa (i. b) dan (ii.), produk daripada tumbuhan merbahaya atau haiwan akuatik adalah halal apabila toksin atau racunnya telah dibuang semasa pemprosesan.

## **2. Penyembelihan**

- i. Penyembelihan haiwan halal perlu diasingkan sepenuhnya daripada haiwan yang tidak halal berpandukan peraturan berikut:
  - a) Penyembelihan perlu dilakukan oleh Muslim yang waras dan mahir tentang selok belok peraturan dan syarat penyembelihan dalam Islam.
  - b) Haiwan yang hendak disembelih mestilah haiwan yang halal dijadikan makanan.
  - c) Haiwan tersebut hendaklah benar-benar bernyawa.
  - d) Penyembelihan dilakukan mestilah memutuskan halkum, mari' termasuk dua pembuluh darah pada bahagian leher haiwan tersebut.
  - e) Membaca "bismillah" sebaik sahaja penyembelihan ingin dilakukan.
  - f) Alat dan kelengkapan penyembelihan hendaklah hanya dikhaskan untuk penyembelihan haiwan halal sahaja.
  - g) Alat penyembelihan hendaklah tajam dan tidak boleh diangkat dari leher haiwan semasa penyembelihan
- ii. Penyembelihan haiwan menggunakan kaedah kejutan untuk menenangkan haiwan (stunning) perlulah memenuhi keperluan dalam Lampiran A.
- iii. Penyembelihan ayam itik menggunakan pisau mekanikal perlu bertepatan dengan prosedur dalam Lampiran B.
- iv. Bagi ayam itik, haiwan sembelihan tersebut hendaklah terlebih dahulu tidak bernyawa disebabkan oleh penyembelihan sebelum boleh dilakukan penceluran

## **3. Pemprosesan dan pengendalian produk**

Semua makanan yang diproses adalah halal sekiranya ia menepati syarat-syarat berikut:

- i. Produk atau kandungannya tidak mengandungi bahagian atau produk dari haiwan yang tidak halal mengikut hukum syarak atau produk dari haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- ii. Produk itu tidak mengandungi walau sedikit pun bahan-bahan

- iii. yang dikatakan najis oleh hukum syarak.
- iv. Produk tersebut disediakan, diproses dan dikilang menggunakan peralatan dan kemudahan yang tidak dicemari najis.
- iv. Semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan atau pemindahannya, ia seharusnya diasingkan sepenuhnya daripada makanan yang tidak menepati peraturan yang dinyatakan dalam perkara di atas atau barang-barang yang dianggap najis oleh hukum syarak.

#### **4. Penyimpanan, peragaan dan penyajian produk**

Semua produk halal yang disimpan, diperaga dan dijual atau disaji perlu diklasifikasi dan dilabel halal dan diasingkan pada setiap peringkat supaya tidak bercampur atau dicemari oleh bahan-bahan yang tidak halal.

#### **5. Kebersihan dan sanitasi**

- i. Kebersihan dan sanitasi amat dititikberatkan dalam Islam dan ia merangkumi pelbagai aspek seperti kebersihan diri, pakaian, peralatan dan juga premis yang mengendalikan pemprosesan dan pengeluaran makanan tersebut. Objektifnya ialah untuk memastikan makanan yang dihasilkan bersih dan tidak membahayakan kesihatan.
- ii. Produk tersebut hendaklah diproses dan dibungkus dalam keadaan yang amat bersih dalam premis yang dibenarkan sejajar dengan amalan pengilangan yang baik (GMP) dan juga peraturan undang-undang berkaitan kesihatan awam yang sedang dikuatkuasakan oleh pihak berkuasa yang diiktiraf di Malaysia.

#### **6. Pembungkusan dan pelabelan**

- i. Produk tersebut hendaklah dibungkus dengan baik. Bahan untuk pembungkusan hendaklah dalam keadaan halal dan perlu mematuhi peraturan berikut:
  - a) Bahan pembungkusan tidak mengandungi bahan mentah yang dikategorikan sebagai najis oleh hukum syarak.
  - b) Ia tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari oleh bahan yang dikategorikan

- sebagai najis mengikut hukum syarak.
- c) Semasa penyediaan, pemprosesan, penyimpanan atau pemindahan, ia perlu dipisahkan dari segi fizikal dengan makanan lain yang tidak mematuhi peraturan yang dinyatakan dalam pecahan (a) atau (b) di atas atau mana-mana benda yang dinyatakan sebagai najis oleh hukum syarak.
- ii. Pembungkusan juga perlu dikendalikan secara bersih dan dengan keadaan sanitasi yang sempurna.
- iii. Setiap bungkusan hendaklah ditanda dengan terang dan jelas serta tidak mudah dihapuskan atau perlu diletakkan label pada bungkusan tersebut dengan maklumat-maklumat berikut:
- a) Nama produk
- b) Kandungan minimum dalam ukuran metrik dan unit SI
- c) Nama dan alamat pengilang dan/atau pengedar dan cap/tanda perdagangan
- d) Senarai kandungan
- e) Nombor kod menunjukkan tarikh dan/atau nombor kumpulan pengeluaran/ tarikh luput
- f) Negara asal produk

## 7. Keperluan perundangan

Produk tersebut juga dalam aspek-aspek lain perlu mematuhi peraturan yang sedang berkuatkuasa di Malaysia.

## PEMATUHAN

Sesuatu produk boleh diterima sebagai menepati keperluan garis panduan ini sekiranya ia mematuhi ketiga-tiga perkara yang digariskan tersebut. Walau bagaimanapun, ianya perlu disahkan melalui pemeriksaan tempat oleh pihak berkuasa yang diiktiraf.

## PENGESAHAAN HALAL

Tanda pengesahan halal perlu dikeluarkan oleh pihak berkuasa mengenai hal ehwal Islam di Malaysia.

---

## **LAMPIRAN ‘A’**

### **PERATURAN MENGGUNAKAN KAE DAH KEJUTAN (STUNNING) UNTUK MENENANGKAN HAIWAN RUMINAN DAN AYAM ITIK SEBELUM PENYEMBELIHAN**

#### **1. Peraturan umum**

- i. Dua kaedah kejutan untuk menenangkan haiwan boleh digunakan iaitu kejutan elektrik atau kejutan mekanikal.
- ii. Penggunaan kejutan ini hendaklah dikendali selia oleh penyembelih Muslim atau Badan Pengiktiraf Halal.
- iii. Haiwan tersebut hanya mengalami kejutan sementara. Kaedah kejutan ini tidak seharusnya menyebabkan haiwan mati atau mengalami kecederaan kekal.
- iv. Peralatan yang digunakan untuk kejutan menenangkan babi tidak boleh digunakan untuk haiwan sembelihan halal.

#### **2. Kaedah kejutan elektrik untuk menenangkan/memegunkan haiwan**

- i. Jenis alat yang digunakan untuk kejutan elektrik ini hendaklah jenis yang dibenarkan oleh badan kerajaan yang bertanggungjawab mengenai penyembelihan.
- ii. Kekuatan arus elektrik yang digunakan hendaklah dikawal oleh pihak yang bertauliah.
- iii. Alat kejutan elektrik yang boleh digunakan untuk haiwan-haiwan lain hanyalah jenis yang menggunakan kejutan di kepala haiwan tersebut. Kaedah ini menggunakan dua elektrod yang diletakkan pada bahagian kepala haiwan.
- iv. Kaedah kejutan elektrik bagi penyembelihan ayam itik yang dibenarkan adalah menggunakan ‘water bath’ sahaja.

#### **3. Kaedah kejutan mekanikal**

- i. Kaedah kejutan mekanikal hanya boleh digunakan pada lembu, kerbau, kambing dan biri-biri.
- ii. Penggunaan jenis kejutan mekanikal yang berupa alat ketuk yang tidak menusuk (berkepala bentuk cendawan/bundar) adalah diharuskan.

## **LAMPIRAN ‘A’**

- iii. Kejutan tersebut hendaklah tidak menembusi atau memecahkan tengkorak supaya tidak berlaku kecederaan kekal.
- iv. Setelah dilapah kulitnya, tengkorak haiwan tersebut hendaklah diperiksa bagi memastikan tiada kecederaan kekal. Sekiranya didapati tembus atau pecah maka sembelihan itu adalah tidak halal dan perlu diasingkan daripada sembelihan yang halal.

## **LAMPIRAN ‘B’**

### **GARIS PANDUAN DALAM PENYEMBELIHAN AYAM ITIK SECARA KADEAH KEJUTAN MEKANIKAL**

- 1. Kaedah kejutan mekanikal boleh dilakukan terhadap ayam itik. Berikut ialah peraturan yang perlu dipatuhi untuk kaedah ini:**
  - i. Pengendali pisau mekanikal hendaklah seorang Muslim. Pengendali tersebut hendaklah membaca ‘bismillah’ sebelum memetik suis mekanikal.
  - ii. Penyembelih Muslim yang memetik suis pisau mekanikal tidak boleh meninggalkan tempat penyembelihan semasa penyembelihan sedang dijalankan.
  - iii. Sekiranya beliau perlu meninggalkan kawasan penyembelihan, tempatnya perlu diganti oleh penyembelih lain yang juga Muslim. Penyembelih pertama perlu menghentikan penyembelihan dan menutup suis pisau mekanikal. Bagi menyambung semula penyembelihan, penyembelih kedua perlu membaca ‘bismillah’ sebelum menghidupkan suis pisau mekanikal.
  - iv. Pisau yang digunakan hendaklah jenis bermata satu serta tajam.
  - v. Semasa penyembelihan tenggorok, esofagus dan saluran urat darah utama pada bahagian leher ayam itik atau burung tersebut hendaklah putus.
  - vi. Penyembelih hendaklah memastikan semua ayam itik tersebut telah disembelih dengan sempurna. Sekiranya ada yang terlepas dari disembelih oleh pisau mekanikal, penyembelih perlu menyembelih secara manual.