



PENGGUNAAN bahan haram atau diragui status halalnya merupakan satu kesalahan buat pemegang sijil halal.

Sijil halal ditarik jika langgar hukum, akta

PENSIJILAN halal bukan sekadar hanya di logo pada bungkusan atau papan tanda premis semata-mata, malah ia merupakan amanah besar yang membawa maksud pengguna Muslim boleh membeli dan menikmati sesuatu produk dengan yakin dan tanpa waswas.

Oleh sebab itu, apabila syarikat diberikan sijil halal, ia bukanlah lesen kekal yang boleh digunakan tanpa disiplin, bahkan ia datang bersama syarat, pemantauan dan tanggungjawab yang wajib dipatuhi pada setiap masa.

Pengarah UNITI Halal Centre (Uhad), Ustaz Muhamad Elyas Harun menjelaskan, ramai masih keliru apabila mendengar istilah sijil halal 'digantung' atau 'ditarik balik'.

"Hakikatnya, kedua-dua membawa maksud berbeza dan mempunyai implikasi besar kepada pemegang sijil halal," katanya ketika ditemui *Sinar Islam Plus*.

Terangnya, secara umumnya kesalahan atau ketidakakuran yang

dilakukan pemegang sijil halal boleh dibahagikan kepada tiga kategori iaitu:

1. Kesalahan kecil

Lazimnya ia melibatkan perkara teknikal atau kelemahan operasi seperti aspek kebersihan yang tidak memuaskan, pekerja tidak memastika etika kebersihan diri, kuku panjang, rambut yang tidak diurus dengan baik atau dokumentasi tidak lengkap.

Bagi kesalahan ini katanya, pihak berkuasa akan memberi teguran dan tempoh pembetulan antara lima hingga 14 hari.

"Dalam tempoh tersebut, sijil halal masih boleh digunakan, namun syarikat wajib segera memperbaiki kelemahan atau kesalahan tersebut," jelasnya.

2. Kesalahan besar

Kesalahan besar pula melibatkan isu yang lebih besar seperti penggunaan bahan yang diragui status halalnya atau label produk yang menggunakan nama

tidak halal.

"Kesalahan besar boleh menyebabkan sijil halal digantung sementara dan ini bermaksud syarikat tidak boleh menggunakan status halal sehingga pembetulan dibuat dan disahkan semula.

"Selepas tindakan pembaikan dilaksanakan serta audit susulan memuaskan, sijil halal boleh dikembalikan tanpa perlu memohon semula," hurnanya.

3. Kesalahan serius

ia merupakan kesalahan paling berat dalam amalan sijil halal dan ia boleh menyebabkan sijil halal ditarik balik sepenuhnya.

"Jika ia berlaku, syarikat perlu membuat permohonan baharu seperti pemohon kali pertama," katanya.

Dalam kesalahan serius ini ujarnya, ia terbahagi kepada dua bentuk utama:

- **Kesalahan serius berkaitan syariah**
Dalam isu melibatkan hukum syariah, tiada istilah kecil atau besar melainkan ia kesalahan yang serius.

"Sebagai contoh, wujudnya bahan berstatus haram seperti makanan mengandungi babi dibawa masuk ke dalam premis atau kilang.

"Antara lain ramuan tidak halal disimpan di kawasan operasi, peralatan bersumberkan unsur haram digunakan dan kehadiran haiwan seperti anjing di kawasan pengeluaran," jelasnya.

Tambahnya, walaupun bahan itu tidak digunakan dalam proses pembuatan, kewujudannya sahaja sudah menyalahi syarat pensijilan halal.

"Pemegang sijil sepatutnya memahami syarat ini sejak dari awal lagi apabila bersetuju mematuhi keperluan pensijilan," kata Ustaz Muhamad Elyas.

- **Kesalahan serius teknikal yang melanggar undang-undang**

Selain isu syariah, ada juga kesalahan teknikal yang dianggap serius kerana menyalahi undang-undang serta mengancam keselamatan pengguna, ujarnya.



DISKUSI



USTAZ MUHAMAD ELYAS

PROSEDUR yang ketat dilaksanakan Jakim adalah untuk memastikan makanan atau produk betul-betul halal.



Pedoman Hari Ini

"Oleh itu, makanlah makanan yang halal lagi baik daripada rezeki yang telah ALLAH kurniakan kepada kamu dan syukurilah nikmat ALLAH, jika kamu hanya menyembah kepada-NYA." (Surah an-Nahl: 114)

KESALAHAN ATAU KETIDAKAKURAN SERIUS BERKAITAN SYARIAH DALAM AMALAN SIJIL HALAL

1. Bahan atau produk tidak halal

Penggunaan bahan, ramuan, produk atau peralatan yang disahkan tidak halal oleh pihak berkuasa.

2. Pengendalian dan penyimpanan tidak halal

Bahan tidak halal digunakan, disimpan atau bercampur dengan bahan halal di premis.

3. Kemasukan tidak halal ke premis

Membawa masuk bahan mentah atau produk tidak halal ke dalam premis yang dipersijilkan halal.

4. Kesalahan dalam proses stunning (pengsankan haiwan sebelum disembelih)

Stunning yang menyebabkan haiwan mati sebelum sembelihan atau hilang hayah al-mustaqirrah.

5. Sembelihan tidak sempurna

Memproses haiwan tidak sempurna sembelihan sebagai produk halal.

Sumber: Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020

"Antaranya makanan tercemar bakteria seperti *salmonella*, penggunaan bahan tamat tempoh yang boleh menyebabkan risiko keracunan makanan dan pengabaian keselamatan makanan.

"Dalam kes sebegini, pensijilan halal boleh ditarik balik kerana halal bukan sekadar bebas unsur haram, tetapi juga mestilah selamat, bersih dan berkualiti," jelasnya.

Mengulas lanjut, beliau berkata, jika produk disahkan tercemar dengan unsur haram, tindakan lebih besar perlu dilakukan iaitu menarik balik produk di pasaran.

"Produk tersebut tidak boleh lagi dijual menggunakan logo halal. Jika syarikat terus menggunakan logo halal selepas sijil ditarik, ia boleh menjadi kesalahan di bawah undang-undang berkaitan penggunaan logo halal tanpa sijil sah.

"Dalam kes tertentu, premis juga perlu melalui proses penyucian atau serti sebelum boleh beroperasi semula," katanya.