



Sistem Pengurusan Mutu Halal

Modul 3

Daftar Isi (I)

I.	Objektif Pembelajaran	3
II.	Sistem Pengurusan Mutu Halal	6
III.	10 Prinsip HalMQ	7
IV.	Penubuhan Kumpulan Halal	8
V.	Menentukan Produk / Jenis Perniagaan	11
VI.	Membina Carta Aliran	13
VII.	Mengenal Pasti Ancaman Halal & Langkah-langkah Pengawalannya	15
VIII.	Menentukan Titik Jaminan Halal (HAP), Had-had yang dibenarkan & amalan-amalan yang ditetapkan	16
IX.	Membentuk Sistem Pemantauan untuk Setiap HAP	17
X.	Membentuk Tindakan Pembetulan untuk Setiap HAP .	18

Daftar Isi (II)

XI.	Membentuk Sistem Dokumentasi & Penyimpanan Rekod	20
XII.	Mengesahkan Sistem Halal	21
XIII.	Mengkaji Semula Sistem Halal	22
XIV.	Latihan	23
XV.	Kesimpulan	24

Objektif Pembelajaran

Di penghujung modul ini, anda akan dapat:

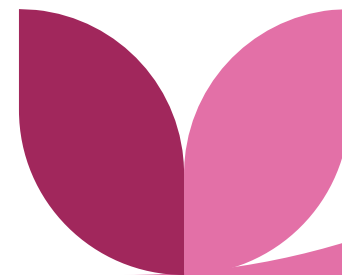
- ✓ Memahami tujuan disebalik Sistem Pengurusan Mutu Halal
- ✓ Mematuhi Sistem Pengurusan Mutu Halal

Kategori Kandungan

Kandungan dalam modul ini telah disusun mengikut dua tahap penting:

Tahap Kesedaran (S) & Tahap Kepakaran (P)

- Tahap Kesedaran (S) - Untuk memahami maklumat/konsep
- Tahap Kepakaran (P) - Untuk memahami, mengingat dan mengaplikasikan maklumat/konsep



Sistem Pengurusan Mutu Halal (P)

Muis memperkenalkan Sistem Pengurusan Kualiti Halal (“HalMQ”) pada tahun 2008 untuk meningkatkan pematuhan dalam industri Halal melalui pendekatan yang lebih tersusun dan sistematik dalam menjadikan tanda dan pensijilan Halal Singapura boleh dipercayai dan diiktiraf secara meluas.

HalMQ ialah satu set keperluan pensijilan Halal berasaskan sistem yang ditanda aras dengan piawaian yang diiktiraf di peringkat antarabangsa.

Penubuhan HalMQ meningkatkan kelebihan daya saing syarikat-syarikat yang diperakui sambil memenuhi peningkatan ekspektasi pengguna Islam dan meluaskan pengiktirafan antarabangsa terutamanya apabila berdagang di luar negara.

Sehingga September 2022, Pusat Pemakanan Kategori 1 dikecualikan daripada pelaksanaan pelan HalMQ dan penubuhan Pasukan Halal tetapi masih memerlukan wakil pemilik yang tidak perlu beragama Islam dan seorang wakil Muslim.

10 Prinsip HalMQ (P)

1

- Penubuhan Kumpulan Halal

2

- Menentukan Produk / Jenis Perniagaan

3

- Membina Carta Aliran

4

- Mengenal Pasti Ancaman Halal & Langkah-langkah Kawalannya

5

- Menentukan Titik Jaminan Halal (HAP), Had-had yang dibenarkan & amalan-amalan yang ditetapkan

6

- Membentuk Sistem Pemantauan untuk Setiap HAP

7

- Membentuk Tindakan Pembetulan untuk Setiap HAP

8

- Membentuk Sistem Dokumentasi & Penyimpanan Rekod

9

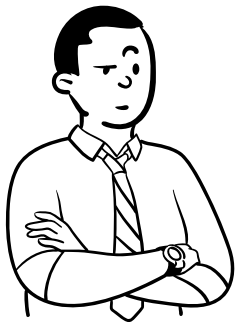
- Mengesahkan Sistem Halal

10

- Mengkaji Semula Sistem Halal

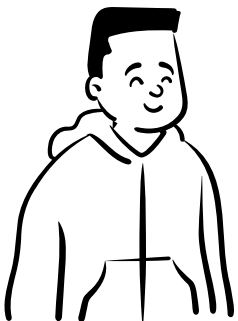
Penubuhan Kumpulan Halal (P)

Kumpulan Halal hendaklah terdiri daripada Ketua Kumpulan Halal, Pegawai Titik Jaminan Halal, kakitangan perolehan (procurement) sumber dan kakitangan lain yang memainkan peranan penting di syarikat.

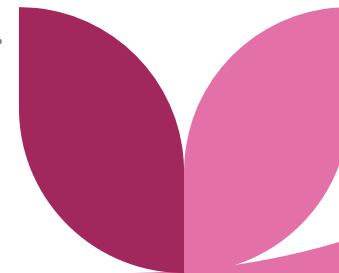


Ketua Kumpulan Halal, Tidak semestinya orang Islam, yang telah menjalani Penilaian Kecekapan Halal (HCA)* sebelum memegang jawatan penyelia perlu disokong dengan surat perlantikan yang menyatakan tugas dan tanggungjawab mereka ditandatangani oleh Ketua Kumpulan Halal dan pihak pengurusan.

Sijil HCA, yang diberikan kepada mereka yang lulus HCA, hanya sah untuk tempoh **5 tahun sahaja.*



Pegawai Titik Jaminan Halal, Harus seorang Muslim, yang telah menjalani Penilaian Kecekapan Halal (HCA)* perlu disokong dengan surat perlantikan yang telah ditandatangani oleh ahli Kumpulan Halal dan pihak pengurusan yang menyatakan tugas dan tanggungjawab termasuk menasihati tentang perkara makanan Halal, mematuhi syarat pensijilan Halal (HCC), dan juga mengesahkan invois asli dan pesanan penghantaran.



Penubuhan Kumpulan Halal (P)

Pasukan Halal hendaklah terdiri daripada Ketua Kumpulan Halal, Pegawai Titik Jaminan Halal, kakitangan perolehan (procurement) sumber dan kakitangan lain yang memainkan peranan penting di syarikat.

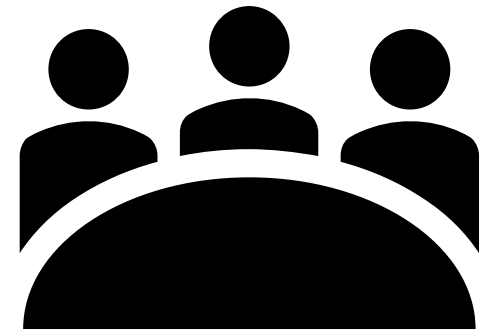
Tahap piawaian yang diharapkan	Tahap piawaian yang diperhatikan
Surat Perlantikan Kumpulan Halal termasuk tugas dan tanggungjawab yang tertentu bagi setiap ahli	Surat Perlantikan adalah terlalu generik dan tugas dan tanggungjawab setiap ahli kumpulan adalah sama
Ahli Kumpulan Halal perlu tahu tugas dan tanggungjawab mereka	Ahli Kumpulan Halal tidak mengetahui tentang perlantikan mereka
Ahli Kumpulan Halal boleh menunjukkan cara pemantauan Titik Jaminan Halal (HAP) yang efektif	Tidak boleh menunjukkan cara mereka memantau Titik Jaminan Halal (HAP) semasa penerimaan bahan mentah dan sebagainya



Penubuhan Kumpulan Halal (P)

Semua ahli Kumpulan Halal hendaklah hadir secara fizikal semasa audit premis dan memastikan semua dokumen yang diperlukan untuk tujuan Pensijilan Halal disediakan.

Adalah amat penting bagi Ketua Pasukan Halal dan Pegawai Jaminan Halal untuk hadir semasa audit. Jika wakil-wakil ini tidak dapat menghadiri, audit premis hendaklah ditunda ke waktu yang lebih sesuai.



Menentukan Produk / Jenis Perniagaan (P)

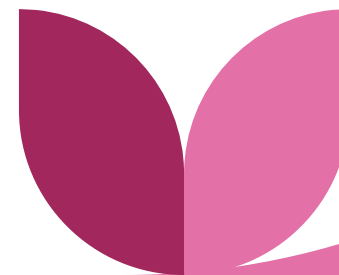


Kumpulan Halal hendaklah menyimpan dan mengemaskini senarai kesemua produk dan juga butiran bahan-bahan mentah, bahan bantuan pemprosesan dan bahan tambahan (additives) yang disimpan dalam skop pensijilan seperti nama pusat pengeluaran, pusat pembekalan dan agensi yang mengesahkan bahan-bahan Halal.

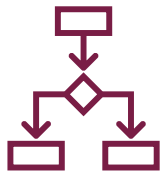


Menentukan Produk / Jenis Perniagaan (P)

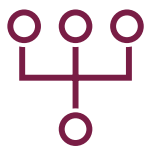
Tahap piawaian yang diharapkan	Tahap piawaian yang diperhatikan
Pengisytiharan alamat lokasi yang tepat di portal GoBusiness License	Alamat yang diisytiharkan adalah ibu pejabat dan bukan premis pengeluaran yang akan disahkan
Pengisytiharan yang tepat untuk menu/produk – seperti yang dinyatakan di kad menu dan label produk	- Kurang pengisytiharan menu - Nama produk pada label tidak selari dengan nama semasa permohonan untuk pensijilan
Semua bahan mentah harus diisytiharkan termasuk jenama dan badan pensijilan Halal untuk semua barangan daging	- Kurang pengisytiharan bahan mentah - Nama jenama dan badan pensijilan Halal tidak diisytiharkan untuk barang daging
Pilihan tepat skim pensijilan Halal	Permohonan skim pensijilan yang salah akan menyebabkan permohonan ditolak



Membina Carta Aliran (s)



Kumpulan Halal hendaklah menjelaskan setiap langkah yang diambil berkaitan dengan operasi



Kumpulan Halal hendaklah menggabungkan kesemua langkah di dalam carta aliran dan mengesahkannya semasa operasi dengan menjalankan pemeriksaan ke kawasan tersebut.



Membina Carta Aliran (s)

Tahap piawaian yang diharapkan

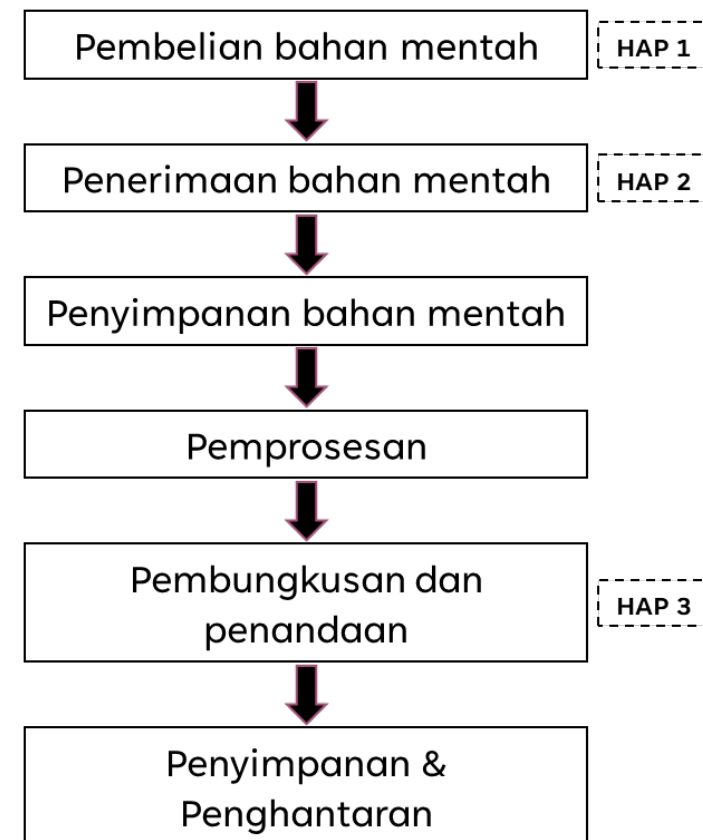
Carta aliran perlu menggambarkan dengan tepat aliran operasi sebenar

(cth. jika barang diperoleh daripada dapur pusat, ia mesti dinyatakan dengan jelas dalam carta aliran)

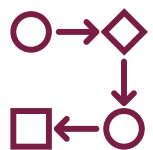
Tahap piawaian yang diperhatikan

- Carta aliran terlalu generik, tidak menggambarkan operasi yang dijalankan di syarikat yang sebenar
- Carta aliran HACCP boleh juga digunakan. Namun, carta aliran harus diubah mengikut penyesuaian dari sudut Halal (seperti pembelian bahan mentah dan sebagainya)

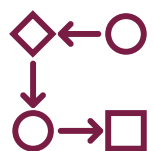
Proses Carta Aliran ABC Pte Ltd



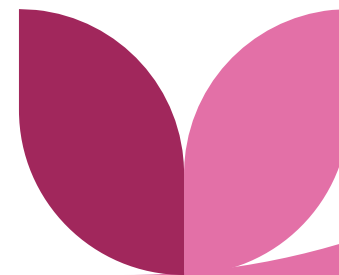
Mengenal Pasti Ancaman Halal & Langkah-langkah Pengawalannya ^(s)



Menggunakan carta aliran, Kumpulan Halal hendaklah mengenal pasti dan menyenaraikan semua kemungkinan ancaman Halal pada setiap langkah dalam operasi yang berkaitan



Kumpulan Halal harus mengenal pasti dan menyenaraikan langkah-langkah kawalan yang perlu untuk menghalang ancaman Halal tersebut

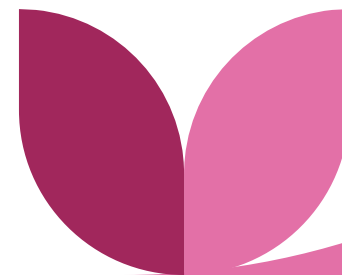


Menentukan Titik Jaminan Halal (HAP), Had-had yang dibenarkan & amalan-amalan yang ditetapkan (s)

Titik-titik Jaminan Halal (Halal Assurance Points atau HAPs) adalah langkah penting dalam operasi anda yang menjamin bahawa produk atau item menu anda adalah Halal. Langkah-langkah ini adalah penting untuk memastikan makanan anda disediakan dan disajikan mengikut piawaian Halal.



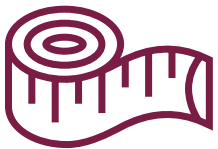
Pasukan Halal harus mengenal pasti HAP dalam operasi untuk memastikan status Halal produk. Mewujudkan had yang dibenarkan dan amalan-amalan yang ditetapkan untuk kesemua HAP.



Membentuk Sistem Pemantauan untuk Setiap HAP ^(s)



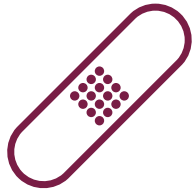
Kumpulan Halal hendaklah mewujudkan sistem pemantauan bagi setiap HAP, termasuk siapa yang harus bertindak, bila, bagaimana dan apakah tindakan pembetulan yang perlu diambil sekiranya terdapat penyelewengan daripada had yang dibenarkan dan amalan yang ditetapkan.



Sistem pemantauan hendaklah dapat mengesan sebarang tanda kehilangan kawalan di HAP. Sesetengah HAP mungkin dipantau oleh ukuran kuantitatif (cth. voltan untuk kejutan) atau pendekatan pemerhatian (cth. tanda pensijilan Halal pada pembungkusan bahan mentah).



Membentuk Tindakan Pembetulan untuk Setiap HAP ^(s)



Tindakan pembetulan bagi setiap HAP perlu diwujudkan apabila pemantauan menunjukkan bahawa penyelewengan daripada had yang dibenarkan dan amalan yang ditetapkan telah berlaku bagi mengawal HAP untuk berada dalam had yang dibenarkan dan amalan yang ditetapkan.



Pelan tindakan khusus juga hendaklah diwujudkan bagi memulihkan kawalan dan melupuskan produk yang terjejas. Dalam keadaan sedemikian, adalah penting untuk Kumpulan Halal dimaklumkan supaya rangkaian arahan yang jelas dapat dikeluarkan.



Pelan HaIMQ (HaIMQ 4 - 7) (s)

HaIMQ 5

HaIMQ 4

HaIMQ 6

HaIMQ 7

	HAP	Process Step	Halal Threat	Control Measure(s)	Allowable Limit / Prescribed Practice	Monitoring System				Corrective Action		Preventive Action
						What?	How?	When?	Who?	Immediate Correction	To prevent recurrence	To prevent occurrence
EXAMPLE	1	Procurement of raw materials (Step 1)	Procurement of non-Halal raw materials / processing aids (e.g. non-Halal chicken)	- Obtain Halal certificates for meat / poultry items - Obtain Halal certificates, product specifications, detailed Halal questionnaire and/or laboratory analysis report for non-meat and poultry raw materials - Attain Muis' approval prior to procurement of ALL raw materials	Zero tolerance	Halal status of raw materials	- Check Halal certificates for meat / poultry items - Check Halal certificates, product specifications, detailed Halal questionnaire and/or laboratory analysis report for non-meat and poultry raw materials - Attain Muis' approval prior to procurement of ALL raw materials	Procurement of raw materials	Purchasing Executive	- Cancel order - Call supplier - Inform Purchasing Manager; Halal Team member) - Fill up Halal Incident report form	- Retrain officer involved in the procurement step - Establish approved supplier list	- Periodically audit suppliers - Consider use of technology to prevent human error during order placement

Membentuk Sistem Dokumentasi & Penyimpanan Rekod (P)



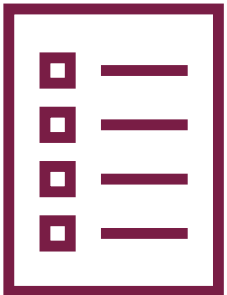
Kumpulan Halal hendaklah menubuhkan dan mengekalkan dokumen dan rekod yang sewajarnya untuk tujuan audit. Sila rujuk [HCC](#) untuk senarai dokumen yang diperlukan untuk audit.

Dokumen dan rekod Halal hendaklah dikaji semula dan dikemaskini dalam sistem sekurang-kurangnya dua kali setahun atau apabila terdapat perubahan pada menu, bahan-bahan, Kumpulan Halal, dan sebagainya.



Mengesahkan Sistem Halal ^(s)

Pengesahan termasuk memeriksa rekod seperti:



- i. laporan audit
- ii. pematuhan operasi sistem pemantauan
- iii. pematuhan kakitangan kepada HAPs
- iv. penyelewengan dan keberkesanan tindakan pembetulan yang diambil
- v. Pemilihan sampel secara rawak (random sampling) untuk audit dalaman



Mengkaji Semula Sistem Halal (P)



Sistem Halal hendaklah dikaji semula dari masa ke semasa. Walaubagaimanapun, semakan segera sistem perlu dijalankan apabila kaedah kawalan terbukti tidak berkesan, perubahan dalam pasukan Halal, jadual pemantauan, operasi, had yang dibenarkan dan amalan yang ditetapkan dalam HAP.



Latihan! (P)

Ketua Kumpulan Halal dan Pengawai Jaminan Halal mesti _____.

Isikan tempat kosong dengan jawapan yang betul.

- a. Beragama Islam
- b. Orang Melayu
- c. Telah lulus Penilaian Kecekapan Halal dalam tempoh 5 tahun yang lepas

Kedua-dua Ketua Kumpulan Halal dan Pegawai Jaminan Halal mesti mempunyai sijil Penilaian Kecekapan Halal (HCA) yang sah.

Ketua Kumpulan Halal tidak perlu beragama Islam atau orang Melayu. Bagi Pegawai Jaminan Halal, individu yang dilantik boleh dari mana-mana bangsa, selagi dia seorang Muslim.

Answer: c. Telah lulus Penilaian Kecekapan Halal dalam tempoh 5 tahun yang lepas

Kesimpulan

Menegakkan kualiti piawaian yang tinggi dan mengekalkan pematuhan pada Sistem Pengurusan Kualiti Halal (HalMQ) akan membina reputasi yang utuh, kebolehpercayaan dan keyakinan yang boleh disokong dan dihargai masyarakat Islam tempatan dan antarabangsa.

Bila kita dapat menegakkan kualiti piawaian yang tinggi dan mengekalkan pematuhan pada Sistem Pengurusan Kualiti Halal (HalMQ), kita akan dapat memenuhi syarat sistem proses pensijilan dan pengesahan.

Di modul seterusnya, kita akan melihat bagaimana entiti dapat memenuhi syarat-syarat Halal.



Renungan
Pensijilan Halal bukan
hanya mengesahkan
status Halal produk
bahkan memberi
jaminan pada kualiti
produk yang Halal.