



**MUHAMMAD  
IRHAMMUDIN  
IBRAHIM**

**L**APORAN Ketua Audit Negara (LKAN) Siri 2/2025 mendedahkan Hospital Canselor Tuanku Muhriz (HCTM) menganugerahkan kontrak bernilai RM25.64 juta kepada sebuah syarikat yang tidak memiliki pensijilan halal serta tiada sijil keselamatan makanan persijilan Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP).

Lebih membimbangkan, syarikat ini juga gagal dalam penilaian teknikal, namun masih diberikan kepercayaan untuk membekalkan makanan kepada pesakit di hospital tersebut selama tiga tahun bermula Februari 2024.

Perkara ini bukan sahaja mencerminkan kelemahan dalam proses tadbir urus perolehan, malah memberi impak besar terhadap keselamatan pesakit, reputasi hospital serta kepercayaan masyarakat umum, khususnya umat Islam di negara ini.

Dalam konteks Malaysia yang majoriti penduduknya adalah Islam, pensijilan halal adalah keperluan kritikal, khususnya dalam penyediaan makanan di institusi kesihatan seperti hospital-hospital kerajaan.

Hospital berfungsi sebagai tempat pemulihan pesakit dan ramai daripada mereka terdiri daripada masyarakat Muslim yang menitikberatkan aspek halal dalam pemakanan seharian.

Tanpa pensijilan halal yang sah dari Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) akan menimbulkan keraguan terhadap status halal pada makanan yang disediakan.

Situasi ini akan mewujudkan kegelisahan dalam kalangan pesakit serta keluarga mereka dan secara tidak langsung boleh menjejaskan kepercayaan masyarakat terhadap institusi kesihatan kerajaan tersebut.

Selain itu, polisi hospital, khususnya HCTM menyatakan dengan jelas tujuan utama tender perkhidmatan sajian makanan adalah "menyediakan sajian makanan yang halal kepada pesakit HCTM bersesuaian dengan status Dapur Utama yang mendapat pensijilan halal dari Jakim".

Ini bermakna pematuhan terhadap pensijilan halal bukan sekadar pilihan tetapi termaktub sebagai syarat teras kontrak.

Pensijilan halal bukan sekadar dokumen formal,

# Sijil halal bukan sekadar dokumen formal



**MEMERANJATKAN** apabila Laporan Ketua Audit Negara (LKAN) Siri 2/2025 mendedahkan syarikat katering di Hospital Canselor Tuanku Muhriz (HCTM) tidak memiliki sijil halal. - HCTM

**Kegagalan mematuhiya bukan sekadar pelanggaran spesifikasi kontrak tetapi juga boleh mencetus isu kesihatan, keselamatan sosial dan krisis keagamaan yang serius."**

sebaliknya ia memastikan semua rantaian penyediaan makanan bermula daripada sumber ramuan, kaedah pemprosesan, pengendalian makanan sehinggalah penyajian mematuhi piawaian halal yang ditetapkan mengikut Standard Halal Malaysia MS1500: 2019.

Ia membolehkan semua pihak yakin tiada unsur syubhah atau haram dalam makanan yang disediakan, sejajar tuntutan agama Islam serta prinsip integriti perkhidmatan awam.

Kegagalan mematuhi piawaian ini memberi kesan besar kepada reputasi dan keyakinan awam terhadap sistem kesihatan negara.

## **RISIKO KETIADAAN SIJIL HACCP**

Selain sijil halal, terdapat satu lagi pensijilan penting dalam industri makanan iaitu HACCP.

Sijil HACCP menandakan premis makanan mengamalkan sistem pengurusan keselamatan makanan yang diiktiraf di peringkat antarabangsa.

Ia bertujuan mengenal pasti, menganalisis dan mengawal bahaya pencemaran makanan yang boleh menjejaskan keselamatan makanan melalui langkah pencegahan sistematik.

Ketiadaan sijil HACCP, seperti yang berlaku kepada syarikat yang dilantik HCTM, bermakna terdapat risiko terhadap elemen keselamatan makanan. Antaranya risiko pencemaran tersebut adalah kegagalan kawalan suhu, pencemaran silang yang disebabkan penggunaan peralatan tidak bersih atau kekurangan latihan pengendalian makanan dalam kalangan kakitangan.

Dalam suasana hospital

yang berisiko tinggi merawat pesakit seperti wanita hamil, warga emas serta bayi, sebarang insiden keracunan makanan atau pencemaran boleh memberi kesan kesihatan serius, melambatkan pemulihan selain meningkatkan kos rawatan. Akhirnya mencalarakan dan memberi imej buruk kepada institusi kesihatan dan kerajaan.

## **PEMANTAPAN KEPATUHAN SIJIL HALAL**

Pematuhan terhadap pensijilan halal serta sistem pengurusan keselamatan makanan seperti HACCP perlu diperkukuh demi menjaga integriti sistem kesihatan negara. Antara langkah penting ialah:

- **Kepерluan mandatori dan saringan ketat dalam pemilihan pembekal**  
Semua syarikat yang terlibat dalam penyediaan makanan hospital wajar diwajibkan memiliki sijil halal Jakim yang sah dan diperakui, termasuk sijil HACCP, sebelum layak bertanding dalam proses tender.

Tidak memadai syarikat sekadar memohon atau menunjukkan niat untuk mendapatkan sijil, sebaliknya sijil mestilah aktif dan disahkan pihak berkuasa

ketika penilaian tender.

- **Pemantauan dan audit berkala**

Pihak hospital dan kementerian perlu melaksanakan audit berkala, bukan sahaja dalam proses perolehan awal tetapi juga sepanjang kontrak berjalan.

Tindakan tegas serta penalti sewajarnya perlu dikenakan jika pembekal gagal mengekalkan status halal dan HACCP sepanjang tempoh perkhidmatan.

- **Peningkatan kapasiti dan latihan berterusan**

Penyedia makanan perlu didedahkan dengan latihan pengurusan halal dan keselamatan makanan secara berkala agar dapat mematuhi prosedur terkini serta mengurangkan risiko pelanggaran syarat pensijilan halal.

- **Ketegasan dalam pelaksanaan polisi dan tindakan pembedaan**

Sebarang alasan seperti keperluan mendesak tidak boleh dijadikan justifikasi untuk mengetepikan kepentingan pensijilan halal dan HACCP, memandangkan impaknya bersangkut paut dengan keyakinan masyarakat dan keselamatan pesakit.

Pensijilan halal dan HACCP adalah dua aspek utama yang wajib dipelihara dalam perkhidmatan penyediaan makanan di hospital.

Kegagalan mematuhiya bukan sekadar pelanggaran spesifikasi kontrak tetapi juga boleh mencetus isu kesihatan, keselamatan sosial dan krisis keagamaan yang serius.

Semua pihak berkepentingan perlu memperteguh sistem pematuhan dan memastikan prinsip halal serta keselamatan makanan dijadikan paksi utama dalam setiap urusan perolehan perkhidmatan makanan hospital, demi menjamin kesejahteraan pesakit mahupun memelihara kepercayaan rakyat.

DR. Muhammad Irhammudin Ibrahim ialah Pehsyarah Industri Halal, Institut Penyelidikan dan Latihan Halal Antarabangsa (INHART), Universiti Islam Antarabangsa Malaysia (UIAM).