



**CENDERA HATI ...** Mohd Sidek menyampaikan cendera kenangan dari Jheains kepada Dr.Harun.



**KENANGAN BERSAMA ...** Peserta bengkel merakamkan album kenangan bersama Dr. Mohd Harun (duduk tengah), Dr. Sharifudin (duduk kiri) dan Mohd Sidek.

## UMS mampu jadi Pusat Latihan Audit, Kendali Makanan Halal

*NST 17-03-2012 7*

KOTA KINABALU: Universiti Malaysia Sabah (UMS) mampu menjadi Pusat Latihan bagi Pengauditan dan Pengendalian Makanan Halal dengan melatih lebih ramai pegawai dan kakitangan jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Sabah (Jheains) yang terlibat dengan audit halal, kata Timbalan Naib Canselor UMS, Prof. Dr. Mohd Harun Abdullah (Penyelidikan & Inovasi).

Beliau berkata demikian semasa berucap merasmikan majlis penutupan Bengkel Pemantapan dan Pengauditan Produk Halal bagi pegawai dan kakitangan Jheains di Bilik Bengkel di Sekolah Sains Makan dan Pemakanan (SSMP) Universiti Malaysia Sabah pagi kelmarin.

Prof.Dr.Mohd Harun mewakili Naib Canselor Universiti Malaysia Sabah Prof. Datuk Dr Kamaruzaman Haji Ampon.

Seramai 42 orang pegawai dan kakitangan Jheains menyertai bengkel empat hari yang bermula dari 13 hingga 16 Mac anjuran bersama Universiti Malaysia Sabah dan Jheains.

Menurut beliau bengkel seperti ini diadakan sebagai titik permulaan dalam beberapa siri lagi latihan yang telah dipersetujui bersama sepanjang tahun 2012.

Katanya, program ini juga merupakan tanggungjawab UMS sebagai agen perubahan masyarakat dan Industri melalui kepakaran dari sumber akademik yang sedia ada di negara ini dan peningkatan pengeluaran produk halal yang berkualiti selaras dengan hasrat kerajaan menjadikan Malaysia sebagai HAB halal dunia.

Menurutnya, dalam dunia perdagangan produk masa kini pasaran halal di dunia dianggarkan kira-kira AS\$ 2.1 trilion (RM 8.4 trilion) setahun, ini memberikan bekalan hampir 1.8 bilion umat Islam diseluruh dunia.

Beliau berkata produk halal ini juga berpotensi memenuhi kehendak mereka yang bukan islam memandangkan produk dan perkhidmatan halal tidak hanya terhad kepada keperluan penggunaan Islam semata-mata.

Dr Harun menambah, pasaran makanan halal di Eropah sahaja yang mempunyai penduduk Islam yang ketiga terbesar selepas Asia dan Afrika dengan nilai pasaran mencecah AS\$ 6.7 bilion tahun ini disebabkan kuasa pembeli yang lebih tinggi dalam kalangan orang-orang Islam.

Beliau berkata ini juga kerana bilangan orang Islam yang berpendidikan dalam pasaran buruh sebenarnya telah menyumbang ke arah pertumbuhan kukuh penggunaan makanan halal.

“ Adalah menjadi sasaran serta keutamaan yang diakui halal oleh Jheains Sabah dan membawa mesej penjenamaan bahawa produk halal adalah merangkumi konsep ‘ Halalan Toyyiban ‘ (Baik dan Berkualiti) yang juga meliputi aspek syariah iaitu halal,selamat, bersih dan berkualiti.

Beliau yakin Jheains sebagai sebuah badan pengeluaran pensijilan tunggal di Sabah akan sentiasa melaksanakan sistem pensijilan halal yang holistik dan kompeten serta menepati piawaian yang ditetapkan terutama dalam aspek integriti yang menjadi asas pensijilan halal Malaysia. di Sekolah Sains Makan dan Pemakanan (SSMP) Universiti Malaysia Sabah.

Sementara itu dalam ucapannya Dekan Sekolah Sains Makan dan Pemakanan (SSMP) UMS Prof. Dr Madaya Sharifudin Shaarani berkata, Sekolah itu bercadang untuk melatih lebih ramai pengendali dan pengusaha dan pengeluaran makanan untuk mengendalikannya mengikut keperluan pensijilan.

Katanya SSMP juga akan memperkenalkan modul-modul latihan untuk tujuan pensijilan termasuk syarikat atau pengeluar yang telah memperoleh sijil halal.

Hadir sama pada majlis itu Timbalan Pengarah Jheains Ustaz Mohd Sidek Haji Ag.Adi.