



PESERTA bengkel merakamkan album kenangan bersama Harun, Sharifuddin, Mohd Sidek dan Mariam Abdul Latip.

UMS mampu jadi pusat latihan pengauditan halal

UB 17.03.2012 A5

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.

Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi), Prof Dr Mohd Harun Abdullah menyatakan demikian ketika berucap merasmikan majlis penutupan Bengkel Pemantapan Pengauditan Produk Halal bagi pegawai dan kakitangan Jheains di Bilik Bengkel di Sekolah Sains Makanan dan Permakanan (SSMP) UMS kelmarin.

Seramai 42 orang terdiri pegawai dan kakitangan Jheains menyertai bengkel selama empat hari itu yang bermula dari 13 hingga 16 Mac anjuran bersama UMS dan Jheains. Menurut Harun, bengkel seperti itu diadakan sebagai titik permulaan dalam beberapa siri latihan halal yang telah dipersetujui bersama sepanjang 2012.

Tambahnya, program itu juga merupakan tanggungjawab UMS sebagai agen perubahan masyarakat dan industri melalui kepakaran dan sumber akademik

yang sedia ada di Sekolah Sains Makanan dan Permakanan, bagi menyokong pembangunan ekonomi negara dan peningkatan pengeluaran produk halal yang berkualiti selaras dengan hasrat kerajaan menjadikan Malaysia sebagai hab halal dunia.

Beliau berkata, dalam dunia perdagangan produk masa kini pasaran halal di dunia dianggarkan kira-kira AS\$2.1 trilion (RM8.4 trilion) setahun.

"Ini memberikan bekalan kepada hampir 1.8 pillion masyarakat muslim di seluruh dunia, Ia juga berpotensi memenuhi kehendak mereka yang bukan Islam memandangkan produk dan perkhidmatan halal tidak hanya terhad kepada keperluan penggunaan Islam semata-mata," katanya.

Harun berkata, pasaran makanan halal di Eropah yang mempunyai penduduk Islam ketiga terbesar selepas Asia dan Afrika adalah pada nilai pasaran mencecah AS\$6.7 bilion tahun ini.

Ini disebabkan kuasa pembeli yang lebih tinggi dalam kalangan masyarakat Islam di Eropah selain bilangan orang Islam yang berpendidikan dalam pasaran buruh telah menyumbang ke arah pertumbuhan kukuh penggunaan makanan halal.

"Adalah menjadi sasaran serta keutamaan kita membawa mesej penjenamaan bahawa produk halal merangkumi konsep 'Halalan Toyyiban' (baik dan berkualiti) yang meliputi aspek Syariah iaitu halal dan 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.

Sementara itu, Dekan Sekolah Sains Makanan dan Permakanan Prof Madya Dr Sharifuddin Shaarani berkata SSMP bercadang untuk melatih lebih ramai pengendali dan pengusaha pengeluaran makan untuk mengendali makanan mengikut keperluan pensijilan halal.

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

Hadir sama di majlis itu Timbalan Pengarah Hal Ehwal Islam Jheains, Ustaz Mohd Sidek Ag Adi.