

FSMP UMS tawar kursus industri makanan halal

Oleh Yap Siong Han
UB 07.07.2021 P. 04

KOTA KINABALU: Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan (FSMP) Universiti Malaysia Sabah (UMS) bersedia membimbing usahawan yang ingin menceburkan diri dalam bidang industri makanan halal.

Dekan FSMP, Prof. Madya Dr. Patricia Matanjun, berkata segala latihan dan bimbingan itu disediakan melalui sebuah unit yang dikenali sebagai Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan.

“Dengan visi untuk mempromosikan keselamatan dan kualiti makanan melalui penyelidikan dan perkhidmatan, unit ini menawarkan pelbagai latihan, kursus, dan khidmat rundingan kepada pelbagai pihak termasuk mereka yang ingin melibatkan diri dalam industri halal.

“Seperti yang kita sedia maklum, Malaysia sesungguhnya mempunyai potensi besar sebagai peneraju hub halal dunia yang menyaksikan sebanyak RM31 bilion eksport halal negara telah direkodkan pada tahun 2020.

“Unit ini yang beroperasi sejak 28 Mei 2013 sekali gus dilihat seiring dengan hasrat kerajaan yang mahu mengangkat industri halal sebagai industri strategik untuk menjayakan objektif



PATRICIA

Wawasan Kemakmuran Bersama (WKB) 2030,” katanya dalam satu kenyataan di sini, semalam.

Beliau berkata, antara Kursus Latihan Halal yang ditawarkan ialah kursus Kesedaran Halal kepada Industri Halal, Amalan Baik bagi Industri Halal, dan Sistem Pengurusan Jaminan Halal.

“Kursus lain adalah tentang Audit Halal Dalaman, Latihan Eksekutif Halal dan Program Auditor Halal Global yang Diperakui.

“Kesemua kursus dikendalikan pakar-pakar Teknologi Makanan, Sains Makanan dan Pemakanan UMS untuk memastikan usahawan atau individu mempunyai pengetahuan mendalam terhadap peng-

urusan keselamatan dan kualiti makanan seterusnya memahami konsep makanan halal,” katanya yang juga Pengerusi unit berkenaan.

Katanya, unit berkenaan buat masa ini dikendalikan Timbalan Ketua Unit, Ts. Dr. Nor Qhairul Izzreen Mohd Noor turut menyediakan Perkhidmatan Makmal Analisis Makanan bagi tujuan menganalisis makanan halal.

“Makmal ini mempunyai keupayaan untuk membuat Analisis DNA babi (porcine) dalam produk makanan (ISO 17025:2017) serta lain-lain analisis makanan berdasarkan permintaan.

“Bagi yang memerlukan khidmat rundingan halal, kita di Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan ini sentiasa bersedia untuk memberi perkhidmatan terbaik.

“Kita ada menawarkan khidmat rundingan untuk Permohonan Pensijilan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Pembangunan Sistem Jaminan Halal dan khidmat Audit Halal Dalaman,” katanya.

Sehubungan itu, Patricia mengajak orang ramai untuk mengikuti perkembangan semasa unit tersebut dengan menekan sukaan pada laman facebook Food Safety and Quality Unit UMS atau melayari www.ums.edu.my/fsquv2.