

# UMS komited tepati konsep Halalan Toyyiban

## Kolaboratif kursus Penyembelihan dan Perniagaan Daging Halal untuk jamin kualiti

UB 17/12/19 4  
Oleh Norwahida Yamaluddin

**LAHAD DATU:** Universiti Malaysia Sabah (UMS) melalui penganjuran kolaboratif kursus penyembelihan dan perniagaan daging halal komited untuk memastikan tenaga kerja dalam industri itu menepati konsep Halalan Toyyiban.

Menurut Timbalan Dekan Fakulti Pertanian Lestari, UMS Kampus Sandakan Profesor Dr. Nur Hardy Abu Daud, konsep itu amat penting kerana ia akan menjamin kualiti pada permintaan produk daging yang semakin tinggi di pasaran.

“Dengan menepati konsep itu, produk halal di pasaran akan terjamin suci dan bersih seterusnya akan memastikan industri ini terus diyakini dan berkembang di pasaran luar,” katanya ketika ditemui selepas merasmikan Kursus Penyembelihan dan Perniagaan Daging Halal di sini, kelmarin.

Mengikut klausa 2.3 Standard Malaysia MS1500:2009, makanan halal bererti makanan dan minuman atau sumber bahan pembuatannya adalah dibenarkan hukum syarak dan tertakluk kepada; selamat untuk dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan, atau tidak

memudaratkan kesihatan.

Konsep Halalan Toyyiban pada haiwan ternakan adalah lebih luas dan bukan sahaja melibatkan isu sembelihan, tetapi juga aktiviti sebelum sembelihan seperti sumber pemakanan haiwan, malah pengendalian sebelum dan selepas sembelihan.

Seramai 21 peserta mengikuti kursus selama 10 hari bermula pada Khamis yang bermatlamat mempersiapkan mereka untuk memenuhi permintaan tenaga kerja dalam industri itu.

Pengarah Hafiz Farm Sdn Bhd Yusuf Nanong berkata, kesemua peserta melalui temuduga sebelum menyertai kursus bagi memastikan matlamat kursus tercapai seterusnya memastikan ianya berkesan demi perkembangan industri makanan terjamin secara amnya.

“Kursus ini adalah kolaborasi antara UMS dan Hafiz Farm Sdn Bhd yang melihat keperluan tenaga kerja mahir dalam industri ini yang menawarkan pelbagai peluang dan masa depan untuk belia menceburinya.

“Kami menyediakan fasiliti di Rumah Sembelih Hafiz Farm Sdn Bhd ini untuk para peserta menimba ilmu secara praktikal selain pengajaran

secara teknikal daripada pakar-pakar sepanjang kursus di sini,” katanya.

Beliau turut berpesan agar peserta dapat mencapai kejayaan selepas kursus itu dengan terus menambah kemahiran dan pengetahuan supaya industri penternakan dan penyembelihan daging halal menjadikan mutu makanan di negara ini terus berkualiti dan diyakini.

Turut hadir Ketua Kluster Pertanian Pusat Kecemerlangan Industri (ICoE) Kementerian Pendidikan Malaysia Profesor Mohammad Mohammad Lassim.



**PENGHARGAAN:** Yusuf menyampaikan cenderamata kepada Dr Nur Hardy.



**KENANGAN:** Yusuf, Dr Nur Hardy, Mohammad merakamkan gambar kenangan bersama peserta kursus.