



**PERSIJILAN DAN AKREDITASI
PIAWAIAN KESELAMATAN
MAKANAN UNTUK MEMENUHI
PASARAN DALAM DAN LUAR
NEGARA**

Mohamed Farid Abdul Ghani
Quality Assurance And Service Manager
Prima Agri-Products Sdn Bhd





PERANCANGAN AKREDITASI

1. Logo Veterinar daripada Jabatan Perkhidmatan Haiwan.
2. Sijil HACCP daripada Kementerian Kesihatan Malaysia.
3. Akreditasi ISO 9001:2001 daripada RWTUV.
4. Sijil HACCP daripada RWTUV.
5. Sijil Halal daripada JAKIM Malaysia.
6. Akreditasi untuk eksport ke luar negara.



**JABATAN PERKHIDMATAN HAIWAN
MALAYSIA**

1. Kelulusan import barang mentah.
2. Kelulusan eksport bahan produk siap.
3. Sebagai competent authority atau pihak bertanggungjawab yang mewakili pihak EU untuk meluluskan loji berasaskan pengeluaran produk daging.



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

1. Kelulusan eksport produk siap yang bukan berasaskan produk daging.
2. Pihak berkuasa yang mempunyai kuasa di bawah perundangan makanan 1983, Peraturan Makanan 1985.
3. Sebagai competent authority yang mewakili pihak EU untuk meluluskan loji berasaskan pengeluaran produk makanan dari sumber laut.



PERSIJILAN HACCP DAN ISO9001: 2000 DARI RWTUV

1. Berpusat di Germany.
2. Regulatory dan amalan berorientasikan dari negara-negara maju Kesatuan Eropah (Codex Alimentarius).
3. Kebanyakan kilang yang mempunyai kelulusan eksport ke negara-negara EU, contohnya seperti di Thailand mempunyai akreditasi daripada badan persijilan RWTUV.



SIJIL HALAL DARI JAKIM

1. Persijilan Halal yang mempunyai sistem akreditasi yang diiktiraf oleh antarabangsa.
2. Sijil Halal sahaja tidak mencukupi untuk memenuhi keperluan eksport ke luar negara.



**PENGALAMAN SYARIKAT UNTUK
MENCAPAI AKREDITASI DAN
PERLAKSANAAN SISTEM**

1. Mengambil masa 10 tahun untuk mencapai akreditasi dan pelaksanaan sistem-sistem tersebut.
2. Sijil-sijil tersebut adalah Halal, VHM, HACCP, ISO 9001-2000 dan eksport ke luar negara (EU dan Singapura)



**PENGALAMAN SYARIKAT UNTUK
MENCAPAI AKREDITASI DAN
PERLAKSANAAN SISTEM**

3. Tidak menggunakan khidmat konsultan luar.
4. Khidmat nasihat daripada pegawai-pegawai Jabatan Perkhidmatan haiwan, Kementerian Kesihatan Malaysia. Audit daripada RWTUV (pemeriksa dari Germany, Thailand, United Arab Emirates) pengalaman audit dari pihak berkuasa Agri-Food and Veterinary Authority (AVA) Singapura.
5. Khidmat nasihat daripada pelanggan francais antarabangsa semasa proses audit daripada Eropah, United Kingdom, Hong Kong, dan Amerika Syarikat.



**PENGALAMAN SYARIKAT UNTUK
MENCAPAI AKREDITASI DAN
PERLAKSANAAN SISTEM**

6. Proses akreditasi amat rumit dan kompleks.
7. Memerlukan kepakaran dan pengalaman.
8. Melibatkan kos tinggi dari segi pembinaan semula kilang dan infrastruktur mengikut spesifikasi.
9. Memakan masa yang amat panjang serta kos yang amat tinggi terutama untuk melatih pekerja.

**MASALAH-MASALAH YANG DIHADAPI
OLEH PENGUSAHA-PENGUSAHA
MAKANAN DI MALAYSIA**

1. Tidak mempunyai latarbelakang teknikal dalam pengeluaran makanan.
2. Kurang pengetahuan untuk mematuhi aspek keselamatan produk.
3. Kurang pengalaman untuk mengetahui cara mengeksport produk ke luar negara.
4. Tindakan undang-undang oleh pihak berkuasa kerana gagal mematuhi perundangan akta makanan 1983, peraturan 1985.

**MASALAH-MASALAH YANG DIHADAPI
OLEH PENGUSAHA-PENGUSAHA
MAKANAN DI MALAYSIA**

5. Kos yang perlu ditanggung oleh pengusaha makanan dimana pengubahsuaian semula terpaksa dilakukan sekiranya tidak mematuhi piawaian yang ditetapkan.
6. Kos yang tinggi untuk keperluan konsultan luar atau menggaji professional yang berpengalaman dan bertauliah.
7. Tidak mempunyai kepakaran dan kemahiran untuk kawalan mutu, penyelidikan dan pembangunan produk.

**MASALAH-MASALAH YANG DIHADAPI
OLEH PENGUSAHA-PENGUSAHA
MAKANAN**

8. Keperluan piawaian yang tinggi. Kebanyakan pelanggan terutamanya dari sektor makanan segera, perhotelan dan katering untuk syarikat penerbangan mempunyai piawaian keselamatan produk makanan yang tinggi untuk dipatuhi contohnya pelanggan seperti A&W dan Pizza Hut menjadikan standard Food and Drug Administration (USA) sebagai syarat minimum.



KELEBIHAN PRIMA HALAL FOOD PARK

1. Menyediakan satu kompleks pengeluaran makanan Halal berasaskan daging yang memenuhi piawaian antarabangsa.
2. Struktur bangunan dan susunatur pemerosesan mengikut piawaian antarabangsa (Codex Alimentarius).
3. Peralatan atau mesin yang berteknologi tinggi dan menepati produk yang dikeluarkan.
4. Amalan kebersihan dan amalan perkilangan yang baik (GMP) dan peraturan keselamatan produk.



KELEBIHAN PRIMA HALAL FOOD PARK

5. Dokumentasi atau manual untuk HACCP dan prosedur ISO9001:2000. HACCP, Halal ISO 9001:2000 Eksport, VHM.
6. Latihan kepada pekerja-pekerja merangkumi amalan perkilangan yang baik (GMP) kaedah pengendalian makanan (keselamatan makanan), kaedah pemprosesan untuk penghasilan produk dan sebagainya.
7. Pemeriksaan dan ujian mikrobiologi, kimia, dan fizikal oleh perkhidmatan bersepadu.



KELEBIHAN HALAL FOOD PARK

8. Pemeriksaan dan khidmat nasihat dari segi kualiti produk bahan pembungkusan dan teknikal produk.
9. Penyelidikan serta pembangunan produk oleh "central services".
10. Rawatan sisa kumbahan pengilang dan air oleh "central services" di mana mematuhi piawaian oleh Jabatan Alam Sekitar.

KESIMPULAN

Kita mempunyai banyak pilihan untuk menjalankan Perniagaan memproses makanan berasaskan daging.



PILIHAN 1

1. Beli kilang standard.
2. Membuat semua pengubahsuaian.
3. Mencari konsultan untuk mencapai akreditasi.
4. Mencari pasaran dalam dan luar negara.

1. Semua kemudahan pemprosesan makanan disediakan.
2. PRIMA HALAL FOOD PARK



TERIMA KASIH



Tel : 603 8925 9224 Fax : 603 8925 9784
Email : halal@tm.net.my Website : www.primahalal.com


