

## LATAR BELAKANG PENGUSAHA

### **ARAHAN KEPADA PENGUSAHA:-**

Semua butir – butir di dalam borang ini hendaklah diisi oleh pengusaha dengan betul serta lengkap dan dikembalikan bersama-sama dengan borang permohonan penyewaan. Kegagalan berbuat demikian boleh mengakibatkan permohonan ditolak :-

1. Nama Syarikat :-

.....

2. Alamat Syarikat :-

.....

3. No. Telefon Pejabat :-

.....

4. No. Faksimili Pejabat :-

.....

5. No. Pendaftaran dengan Kementerian Kewangan :-

.....

6. Kod Bidang :-

.....

7. Tarikh Pendaftaran :-

.....

8. Tempoh sah pendaftaran : Dari :.....Hingga .....

9. (i) Taraf Bumiputera : Ya/Tidak

.....

(ii) Tarikh Berkuatkuasa :-

.....

(iii) Tarikh Tamat :-

.....

10. Bagi Syarikat Sdn. Bhd., nyatakan :-

(i) Modal dibenarkan :.....

(ii) Modal berbayar :.....

11. Ahli – ahli syarikat / Pemilik syarikat

(i) Ahli – ahli Lembaga Pengarah

Nama	Jawatan	Peratus Saham Modal Yang Dipegang

(ii) Ahli – ahli Pengurusan

Nama	Jawatan	Peratus Saham Modal Yang Dipegang

12. Kedudukan Kakitangan

Bil.	Kewarganegaraan	Bahagian	Jumlah	Peratus
i	Bumiputera	Pengurusan		
		Operasi		
ii	Bukan Bumiputera	Pengurusan		
		Operasi		
iii	Bukan Warganegara	Pengurusan		
		Operasi		
<b>JUMLAH BESAR</b>				

13. Kemudahan Perniagaan

Perkara	Bilangan	Tempat	Milik Sendiri/Sewa
Lori			
Peti Sejuk			
Stor Barang			
Bilik Sejuk			

(sila tambahkan risalah yang menyokong)

14. Punca Bekalan

Nyatakan samada dari wakil penjual, pasar borong atau ladang ternakan.

.....

15. Pengalaman

Beri butir – butir mengenai pengalaman tuan dalam memberikan perkhidmatan atau kerja – kerja kepada Agensi lain dalam tempoh lima tahun yang akhir (Lampirkan surat – surat penghargaan daripada tempat – tempat di mana tuan telah menjadi kontraktor. Buat lampiran tambahan jika ruang tidak mencukupi).

BIL	KERJA	AGENSI	NILAI (RM)	TEMPOH

--	--	--	--	--

16. Kontrak dengan Kerajaan pada masa lalu

Sila nyatakan jika tuan pernah mengikat kontrak dengan mana – mana Jabatan Kerajaan, beritahu jika syarikat / Firma tuan ada mengalami pergantungan atau penamatan kontrak dalam pengalaman kontrak dengan kerajaan oleh kerana pelanggaran syarat–syarat kontrak

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

17. Kerja dalam tangan

Beri butir – butir mengenai perkhidmatan yang sedang dijalankan sekarang. Buat lampiran tambahan jika ruang tidak mencukupi.

BIL.	KERJA	AGENSI	NILAI (RM)	TEMPOH

--	--	--	--	--

## CADANGAN MENU

### PAKEJ CADANGAN UNTUK SARAPAN PAGI (WAKTU MAKAN: 7.00 PAGI - 8.30 PAGI)

MENU	HIDANGAN	SUKATAN

\* Paparan harga makanan adalah diwajibkan

### PAKEJ CADANGAN UNTUK MINUM PAGI ( WAKTU MAKAN : 9.00 PAGI – 11.30 PAGI)

MENU	HIDANGAN	SUKATAN

\* Paparan harga makanan adalah diwajibkan

### PAKEJ CADANGAN UNTUK MAKAN TENGAHARI ( WAKTU MAKAN : 12.00 TENGAHARI – 2.30 PETANG)

MENU	HIDANGAN	SUKATAN

\* Paparan harga makanan adalah diwajibkan

### PAKEJ CADANGAN UNTUK MAKAN PETANG ( WAKTU MAKAN : 3.00 PETANG – 4.00 PETANG)

MENU	HIDANGAN	SUKATAN

\* Paparan harga makanan adalah diwajibkan

**JUMLAH HARGA UNTUK SEHARI**

<b>MAKANAN TEMPAHAN (UNTUK MESYUARAT )</b>	<b>ANGGARAN HARGA SATU SAJIAN BAGI SATU KEPALA (RM)</b>
Sarapan	
Minum Pagi	
Makan Tengahari	
Minum Petang	
Makan Malam <i>(jika ada)</i>	
<b>JUMLAH HARGA</b>	

## SENARAI KONTAMINASI FIZIKAL

Pihak pengusaha hendaklah memastikan bahawa makanan yang dihidang adalah bebas dari segala bendasing (*Physical Food Contamination*). Denda akan dikenakan keatas setiap aduan yang diterima sekiranya makanan yang dihidang didapati tercemar dengan bendasing. **PENALTI** adalah berkaitan. Contoh-contoh aduan kontaminasi fizikal adalah seperti:

<b>BIL.</b>	<b>KONTAMINASI FIZIKAL</b>
1	Bulu ayam
2	Rambut
3	Sisik ikan
4	Serangga
5	Siput
6	Akar
7	Ulat / Cacing
8	Kulat
9	Pasir
10	Batu
11	Paku / Besi
12	Lain-lain benda asing



## **GARIS PANDUAN TANGGUNGJAWAB DAN TATAKELAKUAN** **PEKERJA KANTIN / CAFE**

### **1. Tugas Harian**

- 1.1 Hendaklah membuat semakan maklumat mengenai tugas hariannya iaitu cara hidangan dan menu yang disajikan

### **2. Penampilan Dan Kebersihan Diri**

- 2.1 Hendaklah memakai pakaian seragam (uniform) yang bersih dan kemas.
- 2.2 Pekerja lelaki, rambut hendaklah sentiasa dipotong pendek dan kemas (well groomed).
- 2.3 Kuku hendaklah sentiasa bersih dan dipotong pendek (tidak memakai pewarna kuku).
- 2.4 Tidak dibenarkan memakai gelang tangan kerana dikhuatiri menjejaskan kualiti makanan.

### **3. Tugas Di Tempat Jamuan (jika ada tempahan untuk Mesyuarat)**

- 3.1 Pada hari jamuan, peramusaji perlu berada di tempat jamuan sekurang-kurangnya 30 minit sebelum jamuan bermula
- 3.2 Makanan Berhidang perlu disajikan di meja VIP/VVIP dahulu diikuti oleh meja tetamu yang lain.

### **4. Kebersihan, Kekemasan dan Keselamatan Peralatan Dewan Makan**

- 4.1 **Pekerja** bertanggungjawab menentukan bahawa kawasan makan dan peralatan makanan sentiasa bersih, kemas dan selamat digunakan.

### **5. Perkara-Perkara Yang Tidak Patut Dilakukan**

- a) Menghisap rokok semasa bertugas.
- b) Batuk atau bersin dihadapan makanan.
- c) Bercakap kasar dihadapan pelanggan.
- d) Menggaru kepala atau menyikat rambut di hadapan makanan.
- e) Menghidang makanan atau alat yang telah jatuh.
- f) Menghidang makanan dengan tangan.
- g) Membuat bising ketika menghidang atau mengemas bekas makanan

## **AKTA / PERATURAN BERKAITAN PENYAJIAN DAN MASAKAN**

### **PENDAHULUAN:**

Ramai pengusaha makanan dan bahan gunaan kurang memahami tentang penggunaan penunjuk '**HALAL**', '**DITANGGUNG HALAL**', '**MAKANAN ORANG ISLAM**' atau sebagainya, sebagaimana yang diperuntukan dalam Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan 'Halal') 1975. Oleh itu garis panduan ini disediakan untuk memberi kefahaman dan penjelasan kepada pengusaha dan orang awam mengenai aspek halal dan haram mengikut hukum syarak. Ianya meliputi makanan, minuman, penyembelihan dan alat-alat kegunaan untuk orang Islam.

Garis panduan ini mengandungi perkara-perkara seperti berikut:-

1. Takrif penting dalam peruntukan perintah perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan 'HALAL') 1975.
2. Sumber makanan dan minuman
3. Penyembelihan
4. Hidangan dan penyimpanan
5. Pemprosesan Makanan dan Masakan
6. Kebersihan
7. Bahan Gunaan
8. Bahan Perisa
9. Tanda Halal
10. Penutup

### **1. TAKRIF PENTING DALAM PERINTAH PERIHAL DAGANGAN (PENGUNAAN PERBAHASAAN 'HALAL' 1975**

#### **1.1 HUKUM SYARAK**

Hukum syarak ertinya undang-undang Islam dalam Mazhab Syafi'e atau undang-undang dalam mana-mana satu Mazhab Maliki, Hambali atau Hanafi yang telah dipersetujui oleh Yang di Pertuan Agong serta dikuatkuasakan di Wilayah Persekutuan, Melaka, Pulau Pinang, Sabah dan Sarawak atau oleh mana-mana Raja atau dikuatkuasakan dalam negeri.

## 1.2 TAKRIF HALAL

'MAKANAN ORANG ISLAM' atau makanan 'DITANGGUNG HALAL' atau sebagainya bolehlah diertikan seperti berikut:

- (a) Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari bintang yang orang Islam dilarang oleh hukum syarak
- (b) Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.
- (c) Tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari benda-benda najis mengikut hukuman syarak; dan
- (d) Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (a), (b) atau (c) atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukuman syarak.

## 1.3 NAJIS MENGIKUT HUKUM SYARAK

Najis mengikut hukum syarak ialah:-

- (a) Benda itu sendiri najis dan tidak boleh disucikan seperti daging babi, darah dan bangkai.
- (b) Benda suci yang terkena najis dan ia tidak boleh disucikan
- (c) Benda suci yang terkena najis dan ia boleh disucikan.

## 2. SUMBER MAKANAN DAN MINUMAN HALAL:

Sumber utama makanan dan minuman manusia adalah dari haiwan dan tumbuh-tumbuhan.

### 2.1 HAIWAN

Haiwan boleh dibahagikan kepada dua kumpulan iaitu:-

- (a) Haiwan darat
- (b) Haiwan air

#### 2.2.1 HAIWAN DARAT

Semua haiwan darat halal dimakan kecuali:

- (a) Haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak
- (b) Babi
- (c) Anjing

- (d) Haiwan yang bertaring yang digunakan untuk mencakar dan membunuh iaitu haiwan-haiwan buas seperti harimau, beruang, gajah dan seumpamanya.
- (e) Burung yang mempunyai kuku pencakar atau makan penyambar seperti burung helang dan seumpamanya.
- (f) Haiwan-haiwan yang diperintah oleh Islam membunuhnya iaitu seperti tikus, kala, burung helang, lipan dan seumpamanya.
- (g) Haiwan yang dilarang oleh Islam membunuhnya iaitu seperti semut, lebah dan burung belatuk.
- (h) Haiwan yang dipandang jijik (keji) oleh umum; seperti kutu, lalat, ulat dan seumpamanya.
- (i) Haiwan yang hidup di darat dan air (dua alam) seperti kutu, buaya, dan seumpamanya.

#### **2.2.1 HAIWAN AIR**

Haiwan air ialah haiwan yang boleh hidup secara hakikinya di air sahaja. Ianya adalah halal dan boleh dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia.

#### **2.2 TUMBUH-TUMBUHAN**

Semua jenis tumbuh-tumbuhan dan hasilnya adalah halal di makan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia.

#### **2.3 MINUMAN**

Semua air adalah halal diminum kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia dan yang bercampur dengan benda-benda yang najis.

### **3. PENYEMBELIHAN**

Sesuatu Penyembelihan hendaklah mengikut peraturan berikut:-

- (a) Penyembelihan hendaklah dilakukan oleh orang Islam yang sempurna akal dan mengetahui rukun-rukun dan syarat-syarat sembelihan.
- (b) Haiwan yang hendak disembelih mestilah haiwan yang halal dimakan.
- (c) Hendaklah haiwan itu masih hidup dan keadaan biasa (hayat mustaqirrah)

- (d) Hendaklah memutuskan halqum (saluran pernafasan) dan marih (saluran makanan, minuman dan pendarahan); dan
- (e) Alat penyembelihan mestilah tajam dan tidak terdiri dari tulang, kuku atau gigi.

#### 4. **HIDANGAN DAN PENYIMPANAN**

Semua bahan halal yang disimpan, dipamerkan dan dihidang hendaklah diasingkan dalam setiap keadaan di antara yang halal dengan tidak halal untuk menghindarkan percampuran atau terkena najis di antara bahan halal dan tidak halal.

#### 5. **PEMROSESAN MAKANAN DAN MASAKAN**

Semua makanan yang telah diproses adalah halal sekiranya bahan-bahan ramuannya halal dan pemprosesan adalah bersih dari najis seperti berikut:-

- (i) Tidak terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari haiwan yang bagi orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- (ii) Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak sama ada sedikit atau banyak, seperti minyak babi, lemak dari bangkai, jenis-jenis arak dan lain-lain.
- (iii) Tidaklah disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari apa-apa benda najis mengikut hukum syarak, seperti alat pemotong, tempat, kuali, sudu, periok dan lain-lain.
- (iv) Tidaklah dalam masa menyedia, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (i), (ii) atau (iii) atau apa-apa benda yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak.

#### 6. **KEBERSIHAN**

Kebersihan amatlah dititikberatkan oleh Islam dan ia meliputi aspek-aspek kebersihan diri, pakaian, peralatan dan kawasan tempat pemprosesan atau membuat makanan. Tujuannya ialah untuk menjamin bahawa makanan yang dihasilkan adalah suci dan tidak membahayakan kesihatan manusia. Kebersihan boleh diertikan sebagai bebas dari najis, kotoran, benda-benda haram dan tidak suci mengikut hukum syarak. Beberapa aspek yang ditekankan antaranya:

- (a) Premis pembuatan, penyediaan dan penjualan makanan dan minuman perlulah bersih dan bebas daripada gejala-gejala yang boleh membawa kepada kemudaratan seperti lalat, tikus, lipas, cicak dan seumpamanya.
- (b) Pekerja-pekerja di kilang perusahaan makanan mestilah sihat, berpakaian kemas dan bersih untuk mengelakkan gejala kekotoran.
- (c) Peralatan yang digunakan hendaklah dibasuh dan dicuci seberapa kerap yang boleh untuk menjamin kebersihan. Cara membasuh adalah dengan menjirus dengan air bersih serta sentiasa mengalir.
- (d) Tandas dan bilik air mestilah dibersihkan dari semasa ke semasa kerana ianya adalah punca kekotoran.

## **7. BAHAN GUNAAN**

Bagi maksud garis panduan ini, bahan gunaan boleh dibahagikan kepada kategori berikut:

### **7.1 KOSMETIK**

Bahan Kosmetik yang diperbuat dari tumbuhan dan bahan kimia adalah boleh digunakan kecuali yang beracun dan membahayakan kesihatan. Bahan kosmetik yang dibuat dari sumber haiwan yang halal dan tidak najis adalah juga boleh digunakan.

### **7.2 PAKAIAN DAN ALATAN**

Bahan pakaian dan alatan yang diperbuat dari tumbuhan, bulu, kecuali bulu babi dan anjing, tulang haiwan yang halal dimakan yang disembelih dan kulit yang diawet (tanning), kecuali kulit babi dan anjing boleh digunakan.

## **8. BAHAN PERISA**

Terdapat 2 kategori bahan perisa iaitu:-

- i) Bahan perisa asli dihasilkan daripada sumber asli (semulajadi)
- ii) Bahan perisa tiruan dihasilkan daripada sumber sintetik tetapi memiliki ciri-ciri yang seakan-akan menyerupai bahan asli.

Namun begitu terdapat kebanyakan bahan perisa yang digunakan secara meluas adalah dari kategori bahan perisa tiruan kerana ia boleh dihasilkan dalam kuantiti yang besar dengan kos yang rendah berbanding dengan bahan perisa asli.

a) **Bahan Ramuan/Ingredian Yang Tidak Dibenarkan**

Secara umum ramuan utama ialah bahan kimia yang memiliki ciri-ciri keperisaan (aroma dan rasa) terdiri yang akan digabungkan bagi menghasilkan sesuatu bahan perisa yang dikehendaki. Bahan kimia yang dimaksudkan pada umumnya mudah meruap (aroma adalah hasil pemeruapan) dan di antara kategori bahan-bahan ini ialah asid seperti asid amino, alcohol, ester dan terbitannya. Untuk menambah dan menguatkan ciri-ciri keperisaan, bahan perisa asli kadang-kala dicampurkan ke dalam formulasi bahan perisa tiruan. Contoh senarai bahan ramuan/ingredient yang tidak dibenarkan:

Bil	Perkara	Ramuan/Ingredian	Fungsi
1	Serbuk perisa ayam – samada tiruan atau asli	Diperolehi daripada ekstrak (minyak pada ayam) merupakan bahan ramuan/ingredient utama	
2	Laktosa-gula ringkas (terbitan kabohidrat)	Diperolehi secara semulajadi daripada susu	Sebagai agen pemanis
4	Asid citrik/silikik/tatatik/suksinik atau kombinasinya	Secara semulajadi daripada susu	Sebagai egen pemanis
5	Ekstrak yis dalam bentuk porotin atau asid amino		Menyumbang kepada rasa asli protin haiwan
6	Maltol	Sejenis alkohol	Menyumbang rasa berlemak
7	Trigliserida	Minyak sayuran atau haiwan	Menyumbang kepada rasa asli protin haiwan
8	Cystein monohydrate anhydrate – garam asid amino		Bahan penambah/perangsang perisa
9	Monosodium glutimate-garam asid amino	Haiwan (babi) atau kacang soya	Bahan penambah/perangsang perisa

## 8. TANDA HALAL

Penggunaan penunjuk 'HALAL', 'DITANGGUNG HALAL' atau apa-apa perbualan yang boleh membawa erti bahawa orang Islam boleh memakan atau minum dan menggunakannya akan menunjukkan keseluruhan hasil keluaran premis pembuatan, penyediaan dan penjualan adalah halal untuk orang Islam.

Penggunaan penunjuk yang menandakan sesuatu hasil pengeluaran itu halal adalah tertakluk di bawah Perintah Perihal Dagang (Penggunaan Peribahasa "HALAL") 1975 dan Perintah Dagangan (Penandaan Makanan), 1975, dilampirkan).

## 9. PENUTUP

Adalah diharapkan agar garis panduan ini dapat memberikan kefahaman mengenai makanan, minuman dan bahan gunaan orang-orang Islam kepada semua pihak. Sehubungan dengan ini para pengusaha diingatkan supaya mematuhi kesemua kehendak peraturan halal seperti yang secara umumnya telah diterangkan di atas.

### **NOTA:**

Peruntukan di atas adalah diambil dan sebahagiannya diubahsuai dari sumber berikut:-

**Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)**

**Jabatan Perdana Menteri**

**Putrajaya**

<http://www.islam.gov.my/halal>