

Original Article

Instrumen Analisis Hadith Sebagai Alat Pengukuran Isu Keselamatan Makanan Dalam PKS Sektor Perkhidmatan Makanan***Hadith Analysis Tool as Measurement Instrument for Food Safety Issues in the Food Service Sector SMEs***Mohd Farhan Md Ariffin^{a*} Khadher Ahmad^b & Sa'adan Man^c^a PhD Candidate (Department of al-Quran and al-Hadith, University of Malaya, Malaysia)^b Senior Lecturer (Department of al-Quran and al-Hadith, University of Malaya, Malaysia)^c Senior Lecturer (Department of Fiqh and Usul, University of Malaya, Malaysia)

* Corresponding author, email; al.muqarrobun@gmail.com

ABSTRACT

In the context of Malaysia, Small and Medium Enterprises (SMEs) are the industries that play an important role in the production of food products and consumables. SMEs are a large industry because involving large networks starting from the agricultural sector that supplies raw materials to the manufacturing sector for the purpose of producing products before being marketed to consumers. In other words, SMEs dominate the food industry in Malaysia. The question is, there is a tendency among SMEs to tolerate safety measures in the process of food preparation. The competitive environment between SMEs had an impact on the production of unsafe products. This, in turn, resulted in the presence of impurities, usage of prohibited chemicals or preservatives, the sale of expired items, reduction in the frequency of cleaning of food preparation premises and so on. As for implication, SMEs are the main medium for food safety issues. The findings show that there are eleven food safety issues which are the main problems among SMEs in Malaysia, namely the issue of physical contamination, chemical contamination issue, biological contamination issue, food workers issue, air pollution issue, water pollution issue, environmental pollution issue, animal pollution issue, public health issue, industrial processing issue and biotech issue in food. Of these, there are twenty-nine hadiths which focus on discussions on the food safety issues involved. In this study, Hazard Analysis Critical Control Point or HACCP is a standard that used as the framework of early measurement instrument on food safety issues. Finally, the study has developed hadith analysis tool in the form of a decision tree based on the HACCP framework as a current food safety procedure as an alternative step in addressing food safety issues in SMEs in Malaysia.

Keywords: food safety; HACCP decision tree; hadith analysis tool

Pendahuluan

Dalam konteks Malaysia, Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) adalah antara industri yang berperanan penting dalam penghasilan produk makanan dan barang gunaan. Hal ini kerana, PKS merupakan industri terbesar berbanding industri lain dari segi jumlah di Malaysia. PKS meliputi 97.3% daripada jumlah keseluruhan sektor perniagaan (645,136). Pada tahun 2016, sektor PKS menyumbang sebanyak 36.3% daripada kadar KDNK, 17.6% eksport dan 65.5% guna tenaga.¹

Berdasarkan statistik, penglibatan PKS dalam rantai bekalan makanan melibatkan bidang perkhidmatan, pembuatan dan pertanian. Daripada sektor terlibat, perkhidmatan makanan dan minuman (25%), merupakan subsektor kedua tertinggi selepas perdagangan borong dan runcit serta pembaikan kenderaan bermotor dan motosikal (50%). Manakala dalam sektor pembuatan, pembuatan produk makanan dan minuman juga merupakan subsektor kedua tertinggi (16%) selepas pembuatan pakaian (26.5%). Dalam sektor pertanian, kira-kira 70.4% PKS menjalankan aktiviti dalam subsektor tanaman, ternakan (13.4%) dan perikanan (11.7%).²

Data berikut membuktikan PKS mendominasi industri makanan di Malaysia. Di samping peranan PKS sebagai nadi industri makanan di Malaysia, subjek turut menjadi medium utama cetusan isu-isu keselamatan makanan. Suasana persaingan antara PKS telah memberi impak terhadap penghasilan produk yang tidak selamat. Akibatnya, terhasil pelbagai isu berhubung produk makanan di Malaysia.

Pembangunan Instrumen Analisis Hadith (*Hadith Analysis Tool*)

Berdasarkan sorotan literatur, kajian berkaitan dengan aplikasi hadith terhadap isu-isu keselamatan makanan masih lagi belum meluas. Hal ini membuktikan penguasaan ilmu hadith sebagai asas mampu dikembangkan agar signifikan kepada pemahaman isu secara holistik serta menjadi prasyarat utama dalam perbincangan mengenai keselamatan makanan. Dalam kajian ini, pengkaji akan membangunkan instrumen analisis hadith (*Hadith Analysis Tool*) yang berbentuk *decision tree* berasaskan kepada kerangka HACCP sebagai prosedur keselamatan makanan semasa sebagai langkah alternatif menangani isu-isu keselamatan makanan dalam kalangan PKS di Malaysia.

Dalam kajian ini, *decision tree* yang dibina bagi melihat titik kawalan hadith dalam operasi penghasilan makanan di PKS sektor perkhidmatan makanan terdiri daripada tujuh persoalan yang berkaitan dengan titik kritikal. Berdasarkan operasi sebenar, maklumat akan dipungut dan digandingkan dengan *decision tree* yang telah dibangunkan sama ada mematuhi persoalan tersebut atau sebaliknya. Sekiranya tidak, langkah dalam operasi tersebut akan ditandakan sebagai titik kritikal dan pelan tindakan pembetulan perlu dibentuk bagi mengatasi pencemaran yang berlaku.

Bagi membangunkan instrumen ini, aliran proses pembentukannya telah dibahagikan berdasarkan langkah berikut:

(1) Langkah pertama untuk membangunkan instrumen analisis hadith terhadap isu keselamatan makanan, adalah untuk mengenal pasti isu-isu yang telah ditetapkan oleh baginda SAW dan para ulama. Analisis hadith mendapati terdapat sebanyak dua puluh sembilan isu-isu keselamatan makanan dalam *al-Kutub al-Tis'ah* yang membawa kepada

¹ Muhamad Zumar Zainudin, Pengarah SME Corp. Malaysia, Pejabat Negeri Pulau Pinang, Seminar Transformasi Lean Bagi PKS, Pulau Pinang: MPC Kepala Batas, 23 Februari 2017, 10.

² Jabatan Perangkaan Malaysia, Banci Ekonomi 2011: Profil Perusahaan Kecil dan Sederhana, Putrajaya: Jabatan Perangkaan Malaysia, Ogos 2012, 56-57; 42; 27-28.

sesuatu permasalahan dalam intipati pengkajian keselamatan makanan yang merangkumi isu pencemaran fizikal sehingga kepada isu biotek dalam makanan.

(2) Langkah kedua adalah memilih dan menentukan kewajaran isu dalam konteks proses penghasilan makanan oleh PKS sektor perkhidmatan makanan. Langkah ini bermaksud untuk menyesuaikan isu pada (1) dalam konteks (2). Perlu ditegaskan, penglibatan PKS dalam industri makanan adalah melibatkan skop perbincangan yang luas di mana merangkumi sektor pertanian, pembuatan dan perkhidmatan. Sehubungan dengan itu, penentuan isu daripada tema hadith perlu dihadkan kepada isu yang bertepatan dengan proses pengendalian makanan dalam sektor perkhidmatan makanan sahaja. Hal ini bermakna, walaupun terdapat sebanyak dua puluh sembilan tema hadith berhubung isu-isu keselamatan makanan, tidak semua tema isu yang dikemukakan akan diguna pakai. Hal ini mengambil kira kewujudan dan kesesuaian isu terhadap PKS sasaran, iaitu gerai, restoran dan katering di Malaysia. Lantaran itu, hanya lima belas tema yang diguna pakai dalam pembangunan instrumen analisis hadith.

Seterusnya, semua tema isu hadith berikut akan dipecahkan kepada tiga peringkat utama dalam proses penghasilan makanan. Hal ini merangkumi proses memilih sumber bahan mentah, penyediaan/ proses dan penghidangan/ produk akhir.

(3) Langkah ketiga adalah melakukan senarai semak (*checklist*) terhadap setiap tema isu hadith yang telah dipilih. Langkah ini bermaksud untuk memperincikan kriteria dalam isu pada (2) dalam konteks (3). Dalam erti kata lain, kriteria-kriteria tertentu bagi setiap isu daripada hadith perlu diambil kira sebagai teras kepada instrumen analisis hadith. Subjek tidak perlu dijadikan sebagai soalan-soalan di dalam komponen instrumen analisis, tetapi sebagai garis panduan umum kepada aplikasinya. Dalam hal ini, perincian boleh jadi dibina daripada pemahaman terhadap isu dalam hadith sama ada secara tekstual atau kontekstual. Penelitian kriteria-kriteria ini adalah penting supaya aplikasi kaedah tidak lari daripada huraian konteks hadith dan amali keselamatan makanan kontemporari.

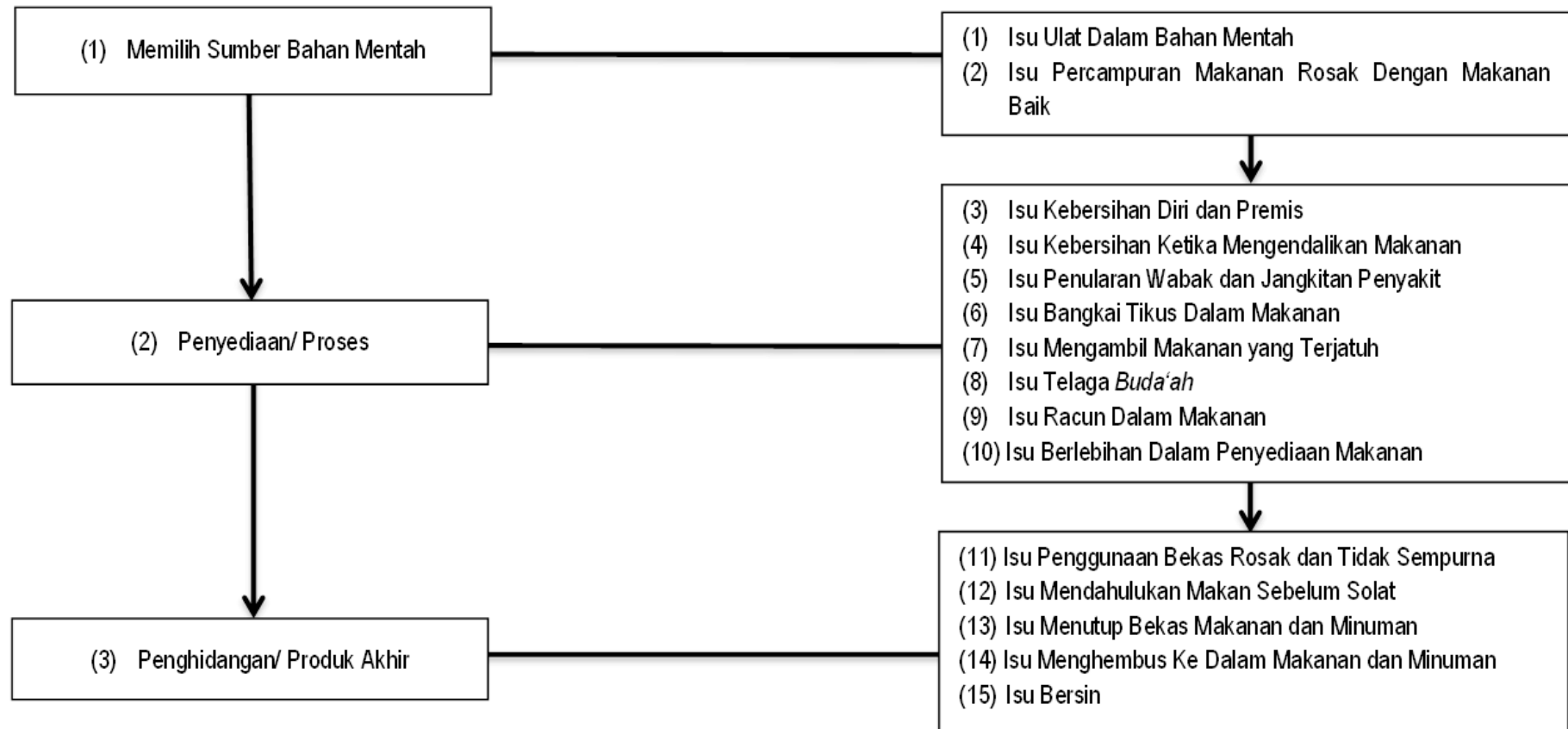
(4) Langkah terakhir adalah merumuskan (1), (2), (3) ke dalam (4) dengan membangunkan instrumen analisis hadith yang dibentuk menggunakan kerangka *decision tree* HACCP.³ Instrumen analisis ini dibina di atas tiga langkah yang disimpulkan daripada proses penghasilan makanan oleh PKS sektor perkhidmatan makanan. Langkah-langkah ini disusun berbentuk persoalan dengan diwakili huruf "T" yang merujuk kepada frasa *Tayyib*.

Bagi mempertimbangkan analisis melalui perspektif hadith, aspek-aspek yang terlibat adalah lima belas isu-isu keselamatan makanan terlibat, senarai semak (*checklist*) unit kriteria dalam setiap isu dan tindakan pembetulan (*corrective action*) bersesuaian bagi tujuan pencegahan awal daripada bahaya terhadap makanan. Dalam instrumen ini, keputusan akhir penerimaan atau penolakan terhadap sesuatu isu adalah bergantung sepenuhnya kepada segala bentuk pencemaran yang berlaku dengan mengambil kira aspek *tayyiban*: bersih, selamat dan berkualiti (keselamatan makanan). Rumusan turutan langkah yang dinyatakan telah dirumuskan dalam rajah berikut:

³ Kohilavani, *et al.*, Embedding Islamic Dietary Requirements into HACCP Approach, 34: 607-612.

**Pertama: Langkah dalam Proses
Penghasilan Produk Makanan di PKS
Sektor Perkhidmatan Makanan**

**Kedua: Isu-Isu Keselamatan Makanan Terpilih
Daripada *al-Kutub al-Tis'ah***



Perincian Unit Kriteria Daripada Isu-Isu Keselamatan Makanan Dalam Hadith Sebagai Komponen Instrumen Analisis

Peringkat 1: Memilih Sumber Bahan Mentah

Langkah pertama adalah penilaian terhadap pemilihan sumber bahan yang digunakan dalam penghasilan makanan. Tujuan langkah ini diletakkan sebagai permulaan adalah untuk tujuan identifikasi. Dalam peringkat ini, isu ulat dalam bahan mentah dan percampuran makanan rosak dengan makanan baik merupakan subjek yang akan dihuraikan kriteria-kriteria yang diperolehi daripada ulasan hadith (tekstual) dan praktikal keselamatan makanan semasa (kontesktual).

Dalam isu pertama, ulat merupakan suatu bentuk bahaya fizikal dalam makanan. Hal ini merujuk kepada kehadiran bendasing yang tidak sewajarnya menjadi sebahagian atau berada dalam makanan yang dapat dikesan dengan mata kasar. Oleh demikian, organisma berikut dan seumpamanya dalam kalangan pencemar fizikal tidak boleh hadir walaupun sedikit dalam makanan. Berdasarkan sorotan literatur, baginda SAW terlebih dahulu akan menyingkirkan ulat yang terdapat di dalam buah kurma. Justifikasinya, ulat merupakan organisma hidup yang bersifat jijik dan haram dimakan. Hal ini turut disokong oleh al-Saharanfuri dan kebanyakan ulama. Dalam konteks keselamatan makanan, kewujudan ulat menunjukkan sesuatu makanan telah tercemar, rosak atau mencapai tarikh luput. Dalam skop yang lebih luas, kriteria yang boleh dihubungkan daripada hadith adalah pemilihan sumber bahan mentah perlu dipastikan memenuhi lima syarat sebagai bersih, berkhasiat, segar, bebas risiko dan tidak memudaratkan. Kepekaan terhadap isu ini penting bagi mengelakkan kejadian keracunan atau sebaran wabak penyakit berpunca daripada makanan.

Begitu juga dalam isu percampuran makanan rosak dengan makanan baik, baginda SAW bertindak menegur peniaga makanan yang mencampurkan makanan basah, rosak dan buruk di bawah makanan yang baik. Menurut Musa Shahin Lashin, hal demikian bukan sahaja dilakukan untuk mengaburi pelanggan, bahkan boleh memudaratkan orang ramai dengan bekalan makanan yang telah tercemar. Justifikasinya, percampuran antara makanan baik dan basah boleh mengakibatkan pencemaran silang. Dalam konteks keselamatan makanan, kriteria yang boleh dihubungkan daripada hadith adalah makanan boleh rosak akibat pelbagai faktor seperti lembap atau basah, pengabaian kawalan suhu, kaedah pengasingan dan simpanan yang tidak betul. Oleh demikian, bahan mentah seperti daging, buah dan bijirin perlu dipastikan dalam keadaan baik dan dikendalikan dengan betul bagi menjamin keselamatannya terhadap pengguna.

Peringkat 2: Penyediaan/ Proses

Langkah kedua adalah lebih menjurus kepada tahap memproses dan mengendalikan makanan sebelum dihidangkan. Tujuan langkah ini adalah untuk memastikan penyediaan makanan dilakukan dengan betul dan selamat. Pada peringkat ini, perkara utama yang perlu dihuraikan adalah terhadap isu kebersihan diri dan premis. Hal demikian penting bagi mengurangkan risiko pencemaran silang terhadap makanan yang berpunca daripada pengendali, premis dan peralatan yang tidak bersih. Signifikannya, pencemaran silang sama ada secara langsung atau tidak merupakan punca utama tragedi keracunan makanan. Berdasarkan sorotan literatur, baginda SAW amat menggalakkan penjagaan kebersihan sebagai sebahagian daripada panji-panji kesempurnaan iman. Menurut Muhammad al-Amin al-Harari al-Shafi'i, *tuhur* dalam hadith merujuk kepada kebersihan secara holistik sama ada terhadap tubuh badan, pakaian, rumah, premis, jalan, saluran air, peralatan, makanan, minuman dan sebagainya. Secara spesifik, baginda SAW telah menganjurkan piawaian tahap

tinggi sepanjang masa dalam penjagaan kebersihan diri terhadap pengendali makanan dengan penekanan amalan fitrah, wuduk, pemeliharaan kebersihan dan kekemasan diri serta kebersihan selepas ke tandas. Bukan itu sahaja, dalam amali keselamatan makanan, kriteria yang boleh dihubungkan daripada hadith adalah para pengendali makanan dituntut mengutamakan kebersihan diri, memakai pakaian dan perlindungan yang bersesuaian dan tidak menggaru kepala atau anggota badan ketika menyediakan makanan.

Selain daripada itu, kriteria premis yang mengutamakan kebersihan ialah dengan berada di lokasi yang terkawal, bersih dan bebas pencemaran, reka bentuk yang sesuai dan ruangan yang mencukupi, bebas daripada gangguan mahluk perosak, longkang dan persekitaran luaran bersih serta menggunakan peralatan yang sesuai dan bersih. Natijahnya, kebersihan pengendali makanan, keadaan premis dan perkakasan dapur penting bagi menjamin penyediaan dan pemprosesan makanan secara selamat. Menyedari hakikat berikut, pengabaian terhadap amalan kebersihan mampu mencetuskan sebaran penyakit.

Seterusnya, isu kebersihan ketika mengendalikan makanan juga merupakan langkah penting dalam menjamin keselamatan makanan. Jika dilakukan dengan cara yang salah, boleh memberi peluang kepada mikrob untuk berkembang biak dan memanipulasi makanan. Merujuk kepada hadith, Abu Bakr al-Siddiq mengajarkan asas kaedah membersihkan tangan daripada kotoran dan debu sebelum mula bekerja. Menurut al-Kirmani, hal ini menonjolkan amalan kebersihan yang menjadi kelaziman Abu Bakr. Dalam konteks semasa, amalan membasuh tangan merupakan sunnah Rasulullah SAW yang lebih praktikal dan selamat dengan kemudahan sumber air. Di samping itu, kriteria yang boleh dihubungkan daripada hadith adalah para pekerja makanan wajib mendapat latihan pengendali makanan (LPM) yang diiktiraf KKM. Hal berikut penting dalam proses penghasilan makanan yang selamat. Signifikannya, terdapat pelbagai penyakit yang boleh dipindahkan kepada orang lain melalui penyediaan makanan yang tidak betul dan bersih.

Dalam pada itu, isu penularan wabak dan jangkitan penyakit turut berperanan dalam peringkat penyediaan makanan. Merujuk kepada perbincangan hadith, baginda SAW telah menganjurkan kaedah kuarantin dan melindungi makanan dengan baik. Hal ini kerana penyebaran wabak penyakit seperti taun berupaya mencemarkan makanan dan sumbernya melalui pelbagai medium. Dalam hal ini, sebaran penyakit boleh menular melalui bantuan udara, air, vektor dan orang yang dijangkiti secara langsung. Tambahan pula, kedudukan Malaysia yang berada dalam kawasan endemik penyakit berjangkit di Asia meningkatkan risiko terhadap keselamatan makanan. Bertitik tolak daripada hal ini, kriteria yang boleh dihubungkan daripada hadith adalah pekerja makanan perlu berada dalam keadaan sihat. Dalam konteks keselamatan makanan, makanan boleh tercemar apabila dikendalikan oleh orang yang tidak sihat. Sebagai contoh, kolera, polio dan hepatitis merupakan salah satu penyakit bawaan air dan makanan yang tersebar melalui campur tangan orang yang dijangkiti. Selain daripada itu, kriteria lain yang boleh dihubungkan adalah pekerja makanan perlu mendapatkan suntikan tifoid bagi mencegah penularan wabak demam kepialu. Jika diabaikan, penularannya mampu mengakibatkan komplikasi buruk seperti keradangan otak dan kebocoran saluran penghadaman.

Selanjutnya, isu bangkai tikus dalam makanan juga merupakan contoh bahaya biologi terhadap makanan. Lazimnya, ini berlaku akibat pengabaian amalan kebersihan, kawalan haiwan perosak yang tidak berkesan dan tidak menutup bekas makanan dan minuman. Dalam konteks hadith, kriteria yang boleh dihubungkan daripada isu ini ialah makanan tidak boleh terdedah kepada gangguan haiwan perosak. Begitu juga, haiwan peliharaan mahupun perosak tidak boleh wujud di dalam atau sekitar kawasan penyediaan makanan. Ini merangkum kucing, anjing, lalat, lipas, semut dan tikus. Hal ini tidak boleh diberikan ruang kompromi dalam penghasilan makanan yang selamat.

Seperkara lagi, isu lain yang berhubungan dengan peringkat penyediaan makanan ialah berkenaan mengambil makanan yang terjatuh. Menurut al-Nawawi, sunat memakan ketulan makanan yang terjatuh selepas menyapukan kotoran yang melekat padanya. Sungguhpun demikian, kriteria penelitian dan pertimbangan secara lebih tuntas amat perlu dalam isu ini. Dalam hal ini, subjek perlu ditentukan bersih daripada unsur najis, kotoran dan debu. Selain daripada itu, kriteria lain yang boleh dihubungkan daripada isu sama adalah pengendali perlu memerhatikan keadaan lantai sama ada berada dalam keadaan bersih dan diperbuat daripada bahan licin. Hal ini kerana faktor tanah tercemar, debu, permukaan, najis merupakan titik kritikal dalam pencemaran mikrob terhadap makanan. Demikian, faktor-faktor berikut berupaya mempengaruhi tahap keselamatan makanan.

Begitu juga dengan isu telaga *Buda'ah* atau lebih tepat lagi keselamatan sumber air dalam penyediaan makanan. Dalam hal ini, kriteria utama sumber air yang digunakan perlu suci, iaitu dapat menghilangkan kotoran dan najis. Berbalik kepada perbincangan hadith, parameter baginda SAW dalam menentukan pencemaran air hanya mengambil kira kuantiti dan perubahan sifat air. Berbeza dengan masa kini, kualiti air ditentukan dengan membandingkan sampel air dengan standard kualiti air yang telah ditetapkan. Walaupun demikian, Saleh Ibn Ahmad Rida telah memperincikan kriteria sifat air yang baik dan selamat secara umum yang berhubungan dengan hadith, iaitu sumber air terbukti suci, selamat dan bersih, tidak mengandungi anasir yang boleh mengakibatkan penyakit, suhu air yang tidak sesuai untuk perkembangan bakteria dan keadaan air yang sentiasa mengalir. Tidak kurang penting, sumber air perlu dipantau secara berkala. Dalam konteks industri, punca air yang terbukti bersih dan selamat merupakan syarat penting bagi menjamin penghasilan makanan yang berkualiti dan bebas pencemaran.

Tidak kurang penting, isu racun dalam makanan turut menjadi faktor bahaya kimia terhadap makanan. Implikasinya, pencemaran kimia terhadap makanan sama ada secara langsung atau tidak mampu menyebabkan maut dan sakit berterusan. Dalam kes hadith, Bishr Ibn al-Barra' Ibn Ma'rur al-Ansari telah wafat dan baginda SAW juga merasakan kesan berpanjangan akibat memakan daging kambing beracun yang diberikan oleh seorang wanita Yahudi. Oleh demikian, kriteria daripada isu yang boleh dihubungkan ke dalam konteks pencemaran ini ialah perkakasan kimia tidak boleh berada berdekatan kawasan dapur dan penyediaan makanan. Selain itu, pengendali makanan juga tidak boleh menggunakan bekas simpanan bahan kimia untuk makanan. Hal demikian penting bagi mengelakkan sebarang insiden yang tidak diinginkan.

Akhirnya, isu berlebihan dalam penyediaan makanan juga menjadi polemik pada peringkat ini. Menurut Saleh Ibn Ahmad Rida, setiap yang berlebihan dikira sebagai membazir atau melampaui batas. Dalam konteks keselamatan makanan, pertimbangan secara wajar dalam penyediaan dan pengambilan makanan adalah penting bagi mengelakkan sebarang bahaya terhadap kesihatan dan alam sekitar. Lanjutan daripada itu, kriteria yang boleh dihubungkan daripada isu ini adalah makanan perlu disediakan dalam kuantiti ideal. Sisa makanan dan minyak juga mesti diuruskan dengan baik. Jika tidak, makanan yang mereput akan mencemarkan saluran dan sumber air yang digunakan dalam pengeluaran makanan. Dalam pada itu, hal ini turut mengundang tarikan untuk haiwan perosak berkembang biak.

Peringkat 3: Penghidangan/ Produk Akhir

Langkah ketiga merupakan tahap akhir dalam rantai bekalan makanan sebelum dihidangkan kepada pengguna. Tujuannya untuk melengkapkan rantaian makanan yang selamat selepas kriteria-kriteria dalam langkah (1) dan (2) disempurnakan. Pada peringkat ini, isu penggunaan bekas yang rosak dan tidak sempurna amat berpengaruh terhadap

keselamatan makanan. Menurut 'Izz al-Din al-San'ani, bahagian yang rosak atau pecah merupakan tempat berkumpulnya segala jenis kotoran. Tambahan pula, wujud risiko kehadiran pencemar fizikal yang berasal atau terdapat pada bekas berikut. Sehubungan dengan itu, kriteria yang dapat dihubungkan daripada isu ini adalah bekas makanan dan minuman yang digunakan mesti berkeadaan baik, bersih dan tidak berkarat serta bebas daripada bahan pencemar fizikal.

Dalam pada itu, isu mendahulukan makan sebelum solat juga mempunyai signifikan pada peringkat ini. Menurut al-Tirmidhi, sifat makanan perlu diambil kira sebagai *'illah* mendahulukan makan sebelum solat. Begitu juga dalam konteks keselamatan makanan, kriteria yang boleh dihubungkan daripada hadith berikut adalah makanan yang sudah siap perlu segera dihidangkan serta makanan disediakan dalam keadaan panas atau sejuk mengikut keadaannya. Di samping itu, suhu makanan mesti dipantau secara berkala dan tidak boleh dibiarkan terdedah lebih daripada dua jam pada suhu bilik. Hal ini penting bagi memastikan kesegaran dan menghindarkan campur tangan agen pencemar yang boleh merosakkan makanan.

Selanjutnya, isu menutup bekas makanan dan minuman yang ingin dihidangkan merupakan perhatian utama pada peringkat ini. Menurut Musa Shahin Lashin, amalan menutup bekas merupakan langkah kawalan proaktif daripada agen bahaya. Daripada itu, kriteria yang boleh dihubungkan daripada hadith adalah makanan yang dihidangkan perlu dilindungi dengan baik dan menggunakan bahan penutup yang bersesuaian. Signifikannya, ini merupakan kaedah utama pencegahan pencemaran yang menjadi intipati kepada penjagaan keselamatan makanan.

Seterusnya, isu menghembus ke dalam makanan dan minuman turut berpengaruh dalam peringkat ini. Menurut Muhammad Ibn 'Umar Ibn Salam Ibn Bazmul, hembusan terhadap makanan mahupun minuman mampu mengakibatkan penyebaran virus dan jangkitan penyakit. Dalam erti kata yang lain, hal ini berupaya merosakkan zat makanan. Oleh itu, antara kriteria yang boleh dihubungkan daripada konteks pencemaran jenis ini adalah tidak boleh menghembus atau meniup ke dalam makanan dan minuman. Jika sekalipun terjadi pencemaran, debu atau habuk perlu disingkirkan dengan kaedah selain daripada menghembus dan meniup. Paling utama, kualiti udara mesti dipelihara ketika menghidangkan makanan.

Akhirnya, bersin merupakan isu terakhir dalam peringkat penghidangan makanan atau produk akhir. Menurut Sayyid Nada, orang yang bersin akan mengeluarkan air liur dari dalam mulut, bendasing dari dalam hidung dan kuman dari dalam salur pernafasan ke udara yang mampu mencemarkan makanan. Selain daripada itu, bakteria dan virus daripada orang yang berpenyakit turut akan tersebar. Dalam konteks ini, kriteria yang boleh dihubungkan daripada isu bersin adalah pekerja makanan mesti menutup mulut ketika bersin dan bersin jauh daripada makanan dan minuman. Jika diabaikan, perbuatan demikian mampu menyumbang kepada pencemaran udara dan menghasilkan hidangan yang tidak selamat.

Pembinaan Siri-Siri Soalan Sebagai Komponen Instrumen Analisis

T¹: Pemilihan sumber bahan mentah yang *tayyib*

H¹: Isu ulat dalam bahan mentah

Pada isu pertama peringkat T¹, soalan yang dibina adalah berkisarkan pematuhan terhadap lima kriteria pemilihan sumber bahan mentah daripada tema H¹ iaitu bersih, berkhasiat, segar, bebas risiko dan tidak memudaratkan. Hal demikian penting untuk tujuan identifikasi bahan mentah dalam sesuatu hidangan yang juga menjadi tunjang kepada pengurusan keselamatan makanan yang berkesan. Sehubungan dengan itu, tindakan pembetulan bersesuaian perlu diambil jika berlaku ketidakpatuhan terhadap kriteria tertentu. Sebagai contoh, membersihkan buah yang kotor dan menyingkirkan ulat yang terdapat pada sayuran merupakan tindakan pembetulan bagi menjamin kriteria kebersihan dan menghindarkan bahaya fizikal terhadap makanan. Jika sebaliknya, maka subjek yang terjejas tidak boleh digunakan.

H²: Isu percampuran makanan rosak dengan makanan baik

Dalam tema isu ini, soalan terarah kepada pemilihan dan simpanan bahan mentah secara bersama. Hal berikut kerana makanan yang rosak berupaya memberi kesan buruk terhadap keselamatan makanan. Oleh yang demikian, bahan mentah perlu dipastikan diasing, disimpan dan dipantau suhu dengan baik. Jika tidak, langkah kawalan atau pembetulan perlu dilaksanakan bagi mengatasi kepencongan (*deviation*) yang terjadi.

T²: Penyediaan makanan yang *tayyib*

H³: Isu kebersihan diri dan premis

Pada isu pertama peringkat T², soalan adalah menjurus kepada kaedah pengendalian makanan sebelum dihidangkan. Tujuannya untuk memastikan penyediaan makanan dilakukan dengan betul. Berbalik kepada perbincangan tema isu H³, perkara utama yang perlu dititikberatkan adalah berhubung kebersihan pekerja, premis dan perkakasan. Apabila berlaku ketidakpatuhan, ini akan memberi implikasi kepada penghasilan makanan yang tidak bersih. Oleh itu, langkah pembetulan akan dijalankan bagi menangani setiap salah laku yang berlaku.

H⁴: Isu kebersihan ketika mengendalikan makanan

Dalam tema isu H⁴, soalan seterusnya dibina daripada syarat utama dalam perniagaan berasaskan makanan iaitu pekerja perlu memperoleh latihan pengendalian makanan. Dalam konteks ini, tindakan pembetulan berupa mendapatkan latihan pengendalian makanan yang diiktiraf KKM adalah menjadi prioriti bagi mencegah penghasilan makanan yang tidak selamat.

H⁵: Isu penularan wabak dan jangkitan penyakit

Dalam tema isu H⁵, soalan dibina daripada bahaya akibat penularan wabak dan penyakit berjangkit. Dalam konteks Malaysia, pekerja makanan wajib mendapatkan suntikan pencegahan tifoid bagi mencegah penularan wabak demam kepialu melalui makanan tercemar. Lebih awal daripada itu, para pekerja makanan perlu dipastikan sihat dan bebas penyakit semasa mengendalikan makanan. Jika sebaliknya, tindakan pembetulan kuarantin perlu bagi mencegah pengendalian makanan oleh pihak yang tidak memenuhi kriteria kesihatan.

H⁶: Isu bangkai tikus dalam makanan

Selanjutnya dalam isu keenam, soalan adalah dibangunkan daripada ancaman bahaya biologi terhadap makanan. Ini kerana tikus merupakan antara haiwan perosak yang lazim wujud di dalam premis makanan. Dalam hal ini, tindakan pembetulan yang efektif adalah dengan melakukan kawalan haiwan perosak di dalam dan kawasan sekitar premis. Bukan itu sahaja, malah haiwan peliharaan turut perlu dipastikan tidak campur tangan dalam penyediaan makanan.

H⁷: Isu mengambil makanan yang terjatuh

Dalam tema ini, soalan dibangunkan daripada polemik isu kebersihan dan bahaya fizikal terhadap makanan. Dalam konteks keselamatan, makanan yang terjatuh boleh tercemar dan lebih teruk lagi, mengakibatkan pencemaran silang terhadap makanan lain jika dikendalikan secara tidak selamat. Lanjutan daripada itu, tindakan pembetulan yang terperinci seperti penyingkiran bahagian tercemar perlu dilaksanakan bagi mengatasi pencemaran yang berlaku.

H⁸: Isu telaga *Buda'ah*

Dalam tema isu H⁸, soalan dibina berteraskan kepada langkah kawalan dalam standard keselamatan makanan iaitu mesti menggunakan sumber air yang terbukti bersih dan selamat. Oleh hal yang demikian, tindakan pembetulan yang boleh dilakukan ialah memastikan pemantauan terhadap sumber air secara berkala.

H⁹: Isu racun dalam makanan

Dalam pada itu, isu kesembilan menentengahkan soalan mengenai pencemaran kimia yang jarang berlaku, akan tetapi memberi implikasi yang paling buruk. Akibatnya mampu menyebabkan masalah yang kesihatan yang berterusan dan mengancam nyawa. Bertitik tolak daripada hal berikut, tindakan pembetulan amat wajar dilakukan berupa mengelakkan kewujudan dan penggunaan bahan berasaskan kimia berdekatan makanan.

H¹⁰: Isu berlebihan dalam penyediaan makanan

Dalam tema terakhir peringkat T², pembinaan soalan mengambil kira aspek pencemaran dalam peringkat penyediaan makanan. Hal ini berguna sebagai langkah awal sebelum penghidangan bagi mengurangkan pembaziran dan sisa makanan yang berupaya memusnahkan ekosistem alam sekitar. Dalam konteks ini, penyediaan makanan secara ideal merupakan tindakan pembetulan paling berkesan bagi menangani isu berbangkit.

T³: Penghidangan makanan yang *tayyib*

H¹¹: Isu penggunaan bekas rosak dan tidak sempurna

Pada isu pertama peringkat T³, soalan memberi perhatian terhadap potensi pencemaran fizikal terhadap makanan. Justifikasinya, penggunaan yang rosak, pecah, sumbing dan seumpama dengannya mencemarkan makanan, bahkan mengakibatkan luka luaran dan kecederaan dalaman terhadap pengguna. Dalam hal ini, tindakan pembetulan boleh dilakukan dengan menggantikan kepada bekas yang lebih baik dan menyingkirkan perkakasan yang menjadi punca pencemaran.

H¹²: Isu mendahulukan makanan sebelum solat

Dalam tema isu H¹², soalan memfokuskan mengenai potensi kerosakan makanan yang menjadi punca kepada masalah kesihatan, pencemaran silang dan alam sekitar. Apa yang dimaksudkan di sini ialah kawalan suhu terhadap makanan sama ada semasa pra atau pasca

penghidangan. Oleh hal yang demikian, tindakan pembedahan perlu dilaksanakan bagi membetulkan sebarang bentuk ketidakpatuhan yang berkemungkinan berlaku.

H¹³: Isu menutup bekas makanan dan minuman

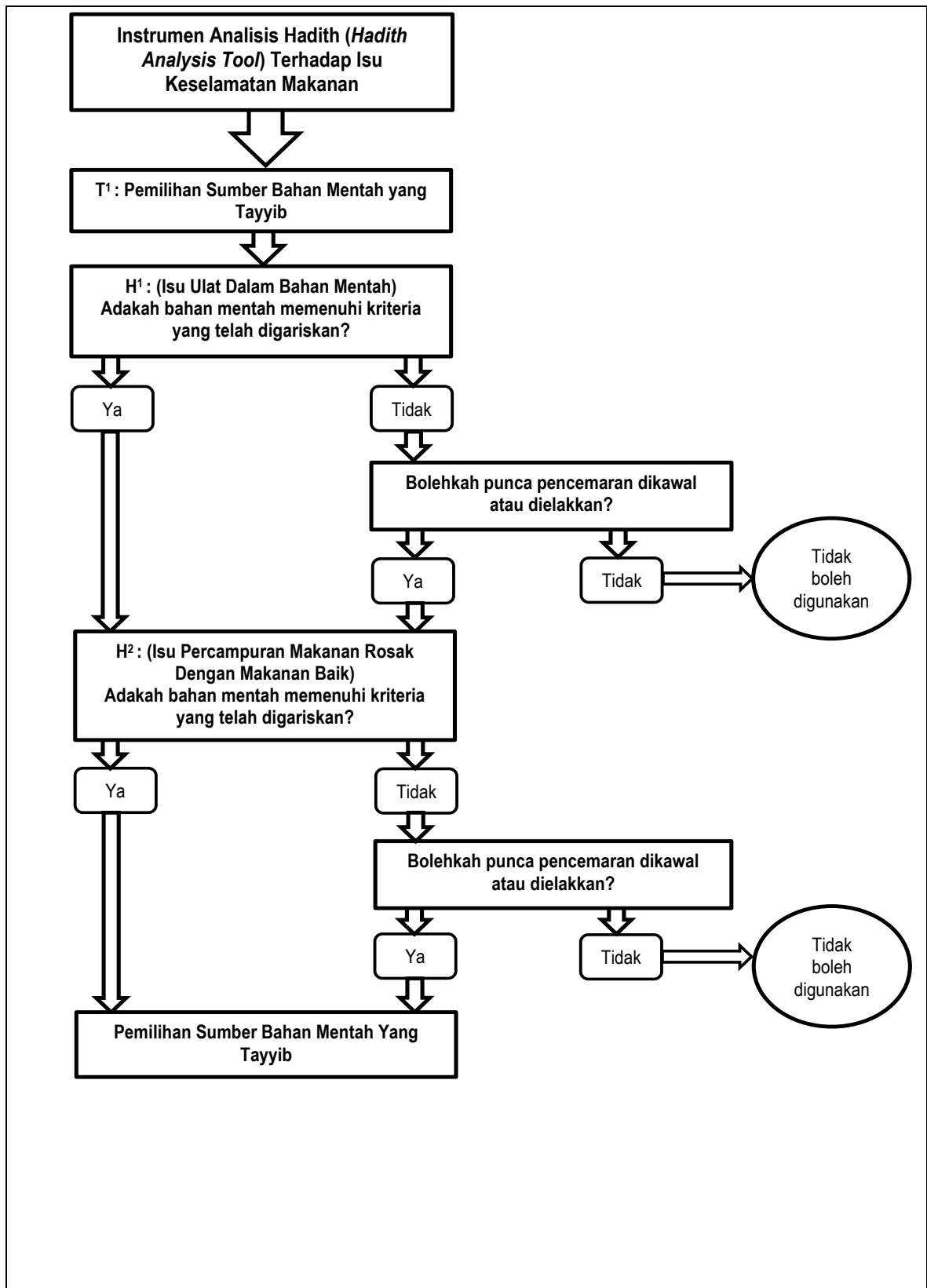
Dalam tema isu H¹³, soalan dibangunkan daripada asas utama hadith dalam keselamatan makanan, iaitu keperluan untuk menutup bekas makanan dan minuman. Dalam konteks sama, amalan tersebut merupakan langkah kawalan proaktif daripada agen bahaya seperti debu, najis atau kotoran, serangga, haiwan perosak dan sebaran wabak penyakit terhadap makanan. Lanjutan daripada itu, tindakan pembedahan berupa melindungi makanan dengan baik menggunakan bahan penutup yang bersesuaian merupakan langkah yang wajar dilakukan bagi mengurangkan pendedahan makanan terhadap elemen persekitaran.

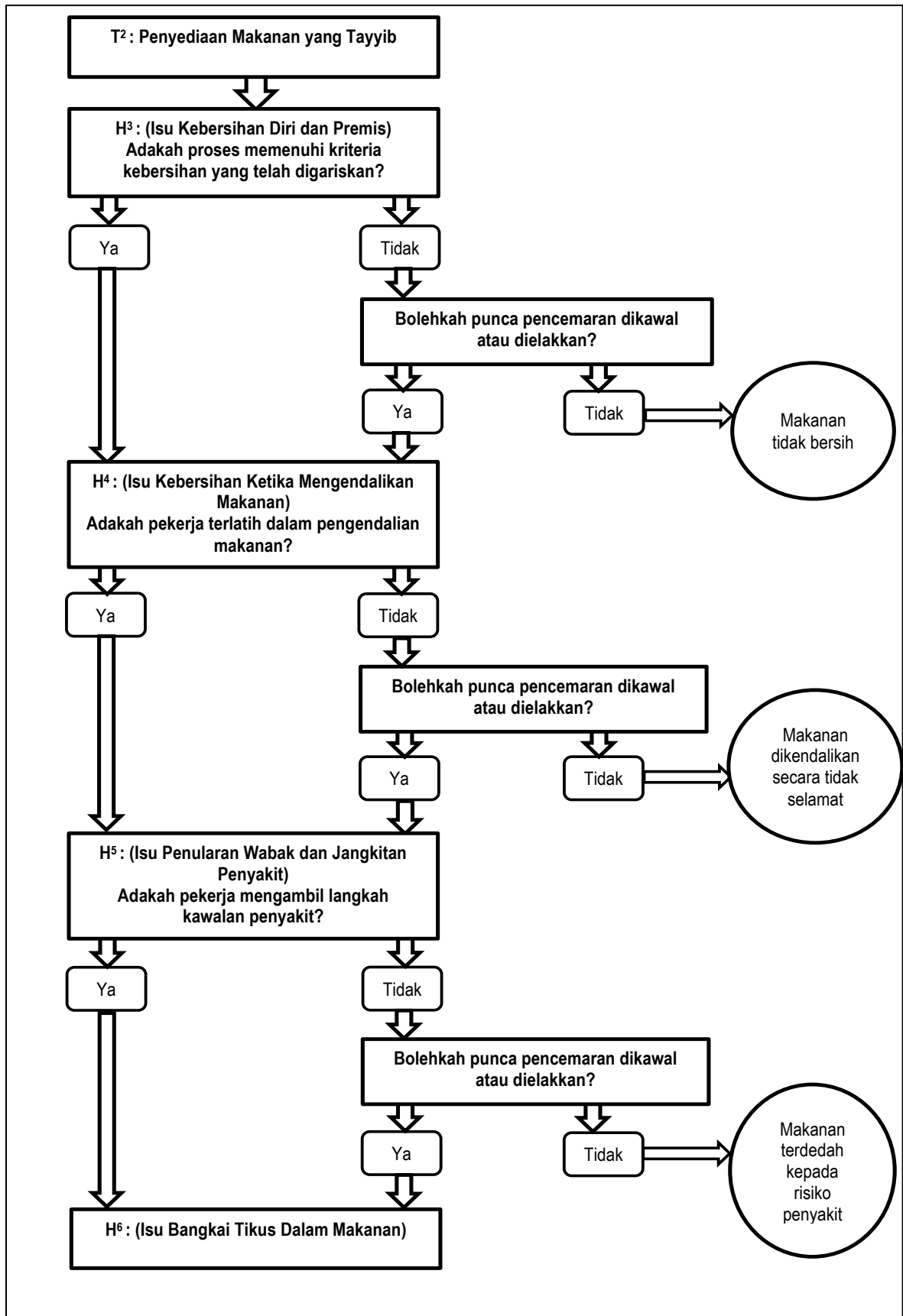
H¹⁴: Isu menghembus ke dalam makanan dan minuman

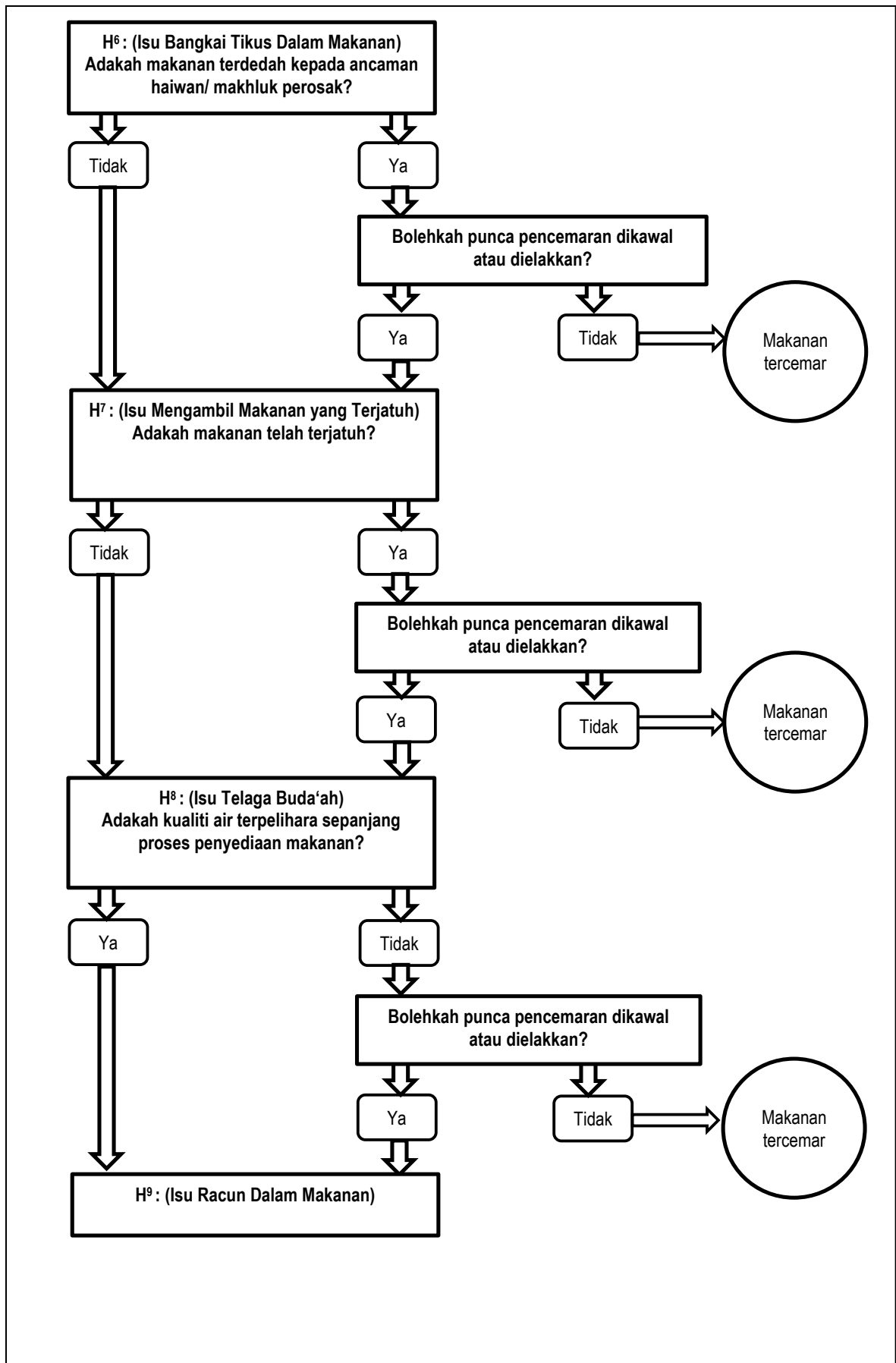
Dalam tema isu seterusnya, soalan dibina daripada risiko kebahayaan pencemaran udara terhadap makanan secara langsung. Hal ini kerana udara merupakan salah satu agen penyebaran mikrob. Sehubungan dengan itu, tindakan pembedahan yang perlu dibuat adalah menyingkirkan habuk atau bendasing secara fizikal tanpa perlu menghembus ke dalam makanan dan minuman.

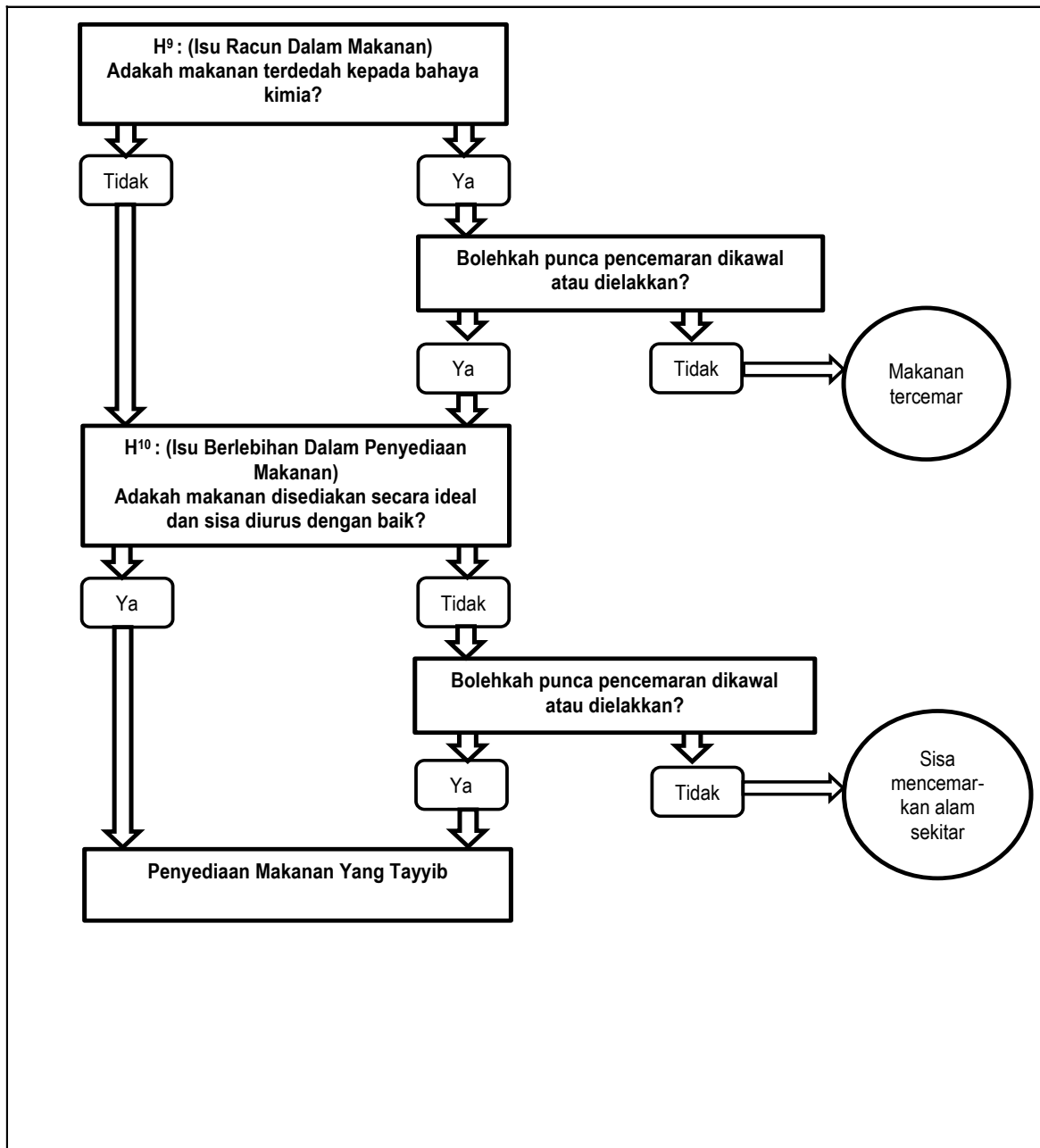
H¹⁵: Isu bersin

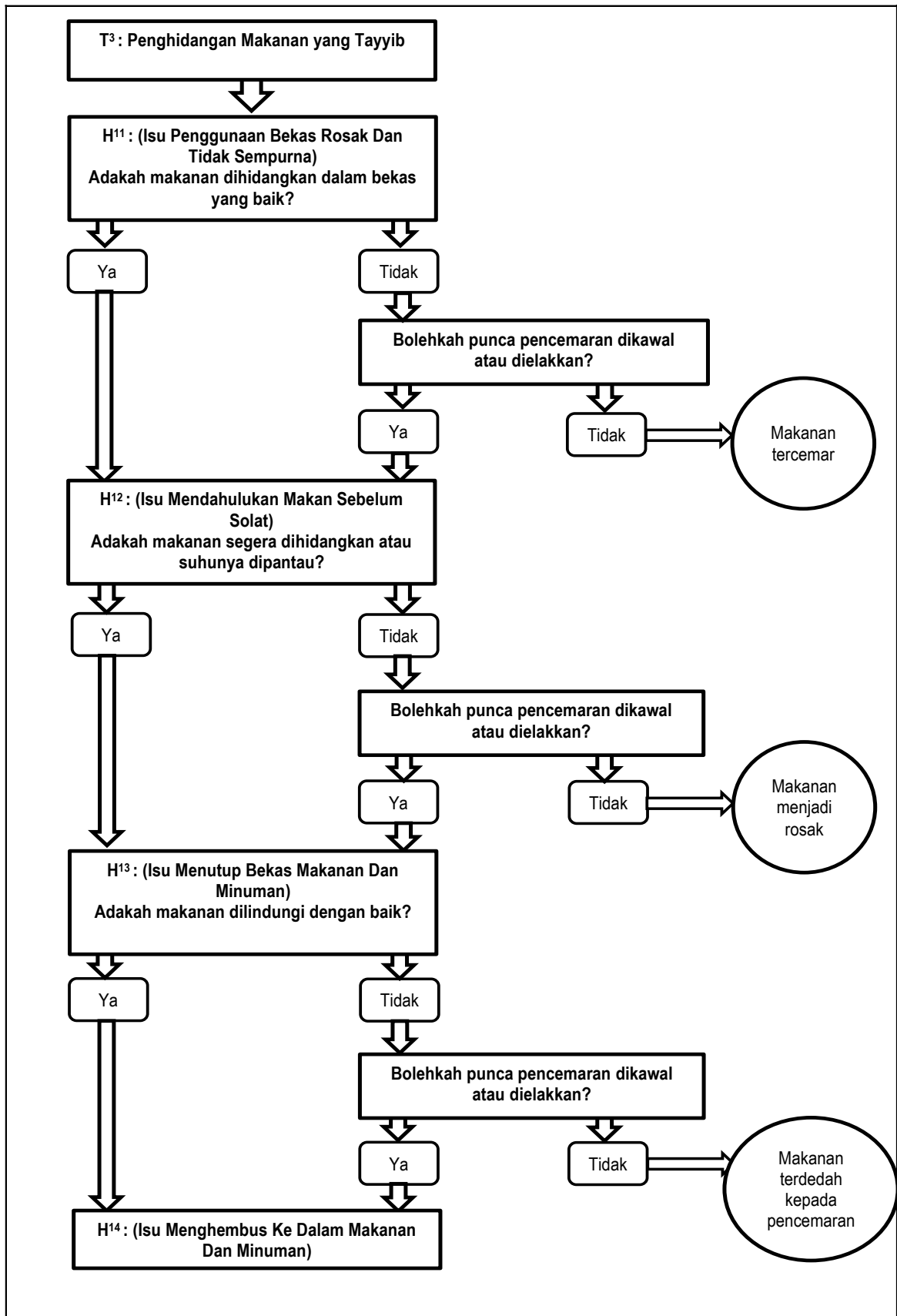
Dalam tema isu terakhir, soalan sudut ini turut menzahirkan risiko dalam konteks sama. Dalam isu ini, pengabaian amalan menutup mulut dan bersin secara terus berupaya mencemarkan makanan dan minuman yang tidak bertutup. Demikian, tindakan pembedahan yang dicadangkan adalah dengan mengamalkan adab-adab bersin, menggunakan sapu tangan, memakai topeng muka serta menutup bekas makanan dan minuman.











Rumusan

Konklusinya, apabila proses penghasilan sesuatu produk makanan dapat menepati semua objektif dalam ketiga-tiga proses “T” yang telah ditetapkan, maka subjek dapat dipastikan sebagai *tayyib*.

Demikian bagi pengusaha PKS yang mengalami kekangan dari segenap aspek untuk memohon atau melaksanakan standard keselamatan makanan, dicadangkan supaya mengguna pakai alternatif instrumen analisis hadith (*Hadith Analysis Tool*) yang telah dibangunkan dalam kajian ini.

Penghargaan

Penghargaan ditujukan kepada para penyelia dan Kementerian Pengajian Tinggi (KPT) Malaysia atas pembiayaan pengajian Ijazah Doktor Falsafah di bawah skim MyPhD (2015-2018).

Rujukan

- ‘Atif Muhammad Abu Harbid, al-Qawa’id al-Shari’ah li Salamah Intaj wa Hifz al-Ghiddha’, *Majlah al-Jami’ah al-Islamiyyah lil Dirasat al-Islamiyyah*, 2012, 30 (1), 169-199.
- Abu al-Tayyib Muhammad Syams al-Haq al-‘Azim Abadi, *‘Aun al-Ma’bud Sharh Sunan Abu Dawud* (Madinah al-Munawwarah: al-Maktabah al-Salafiah, 1968), 5: 300.
- Jabatan Perangkaan Malaysia, Banci Ekonomi 2011: Profil Perusahaan Kecil dan Sederhana, Putrajaya: Jabatan Perangkaan Malaysia, Ogos 2012, 56-57; 42; 27-28.
- Kohilavani, *et al.*, Embedding Islamic Dietary Requirements into HACCP Approach, 34: 607-612.
- Mohd Farhan Md Ariffin, Gold Medal, Poster Exhibition, entitled “Islamic Texts Contribution Towards Long Lasting and Sustainable Food Safety Practices”, Minggu Terbuka Akademik (MITA ‘18), 12-16 March 2018, Academy of Islamic Studies, University of Malaya.
- Mohd Farhan Md Ariffin, Khadher Ahmad & Sa’adan Man. 2018. Parameter Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Hadith. *Online Journal of Research in Islamic Studies (JRIS)*, (e-ISSN: 2289-6821), bil. 5 (1): 49-64.
- Mohd Farhan Md Ariffin, Saadan Man, Khadher Ahmad. 2016. Keselamatan Makanan (Food Safety): Tumpuan Terhadap Ayat 24 Surah ‘Abasa. In Sedek Ariffin, Khadher Ahmad, Selamat Amir. *Tadabbur al-Quran: Isu Dan Cabaran Semasa*, hlm. 145-166. Kuala Lumpur: Jabatan al-Qur’an & al-Hadith, APIUM.
- Mohd Farhan Md Ariffin, سلامة الغذاء وأهميته, International Conference on Botanical Medicine Based on Sunnah Nabawiah (ICONIC 2017), 22-23 August 2017. Maafanu Madharusa, Malé, Republic of Maldives.
- Muhamad Zumar Zainudin, Pengarah SME Corp. Malaysia, Pejabat Negeri Pulau Pinang, Seminar Transformasi Lean Bagi PKS, Pulau Pinang: MPC Kepala Batas, 23 Februari 2017, 10.