



Original Article

Parameter Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Hadith

Parameter of Food Safety from the Perspective of al-Hadith

Mohd Farhan Md Ariffin^{a*} Khadher Ahmad^a & Sa'adan Man^b

^a Department of al-Quran and al-Hadith, University of Malaya, Malaysia

^b Department of Fiqh and Usul, University of Malaya, Malaysia

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

ABSTRACT

In food industry, safety aspects cannot be taken into account. Thus, concentration on hygiene, quality and safety aspects along the manufacturing process and product marketing activities are vital. According to Syed Qutb, critical observation on food is an emerging contemporary issue. However, population in most countries is not concerned about food safety. Therefore, discussion from Islamic perspective is an important attribute to appropriately understand the phenomenon of food as it relates to safety issues. Religious impact can help encourage behavior change, application of positive value, increasing the level of food handling and reducing the risk of food safety. Religious texts are so powerful, easy to understand, helps increase the confidence as well as the sense of safety and security. The general idea is to have a coherent discussion from the perspective of hadith. Muslim consumers must begin to emphasize beyond halal aspects. In other words, consumers must not only ensure the food is halal, even clean, safe and in good quality (*tayyib* component).

Keywords: food safety; hadith; tayyib; halalan tayyiban; implementation

Pendahuluan

Makanan merupakan keperluan asas kehidupan. Keperluan lain tidak akan sama sekali dapat ditunaikan selagi mana keperluan asas berikut tidak dipenuhi. Makanan memainkan peranan penting dalam menyediakan khasiat, zat dan nutrien. Makanan membantu menyokong proses tumbesaran, membekalkan haba dan tenaga untuk aktiviti seharian, memperbaiki tisu rosak serta menguatkan sistem imunisasi tubuh melawan serangan penyakit.

Walau bagaimanapun, makanan juga merupakan medium paling ideal bagi tujuan pemindahan unsur berbahaya. Pengambilan makanan yang buruk (*khabaith*) berupaya memberi implikasi negatif terhadap kesihatan. Dalam konteks semasa, kebanyakan masalah kesihatan masyarakat semasa adalah disebabkan pengambilan makanan secara tidak sihat, tabiat pemakanan yang buruk dan tidak memberi perhatian terhadap keselamatan makanan. Sungguhpun aspek keselamatan makanan jarang dibicarakan, akan tetapi menjadi unsur penting dalam kerangka pemilihan makanan berdasarkan konsep halalan *tayyiban*.

Menurut perspektif Islam, pengambilan makanan secara selamat bukan sahaja untuk kepentingan fisiologi, tetapi kemuncaknya adalah pengabdian kepada *Rabb al-Jalil*. Hal ini kerana, status kesihatan tubuh bergantung kepada makanan dan minuman yang diambil. Saranan ini bertujuan menghindarkan jasad daripada sebarang bentuk kemudaratan yang berpunca daripada makanan.

Klasifikasi Makanan

Berhubung klasifikasi makanan, boleh dibahagikan kepada empat jenis berdasarkan kepada keperluan dan kaedah penghasilannya yang pelbagai, iaitu:¹

Jadual 1: Klasifikasi Makanan

Jenis	Perincian
Makanan Dari Sudut Keperluan Tubuh Badan	<p>i. Makanan bagi perkembangan tubuh Permulaan pembentukan janin sehingga kelahiran Mengikut tahap tumbesaran tubuh Mengandungi protein, lemak dan garam mineral</p> <p>ii. Makanan untuk menambah tenaga dan keupayaan tubuh Keperluan pergerakan tubuh Mengandungi karbohidrat, gula dan lemak</p> <p>iii. Makanan sebagai perlindungan semulajadi tubuh Keperluan bagi tujuan penghidupan dan keselamatan tubuh Bukan bagi tujuan perkembangan jasmani atau menambah tenaga Kekurangannya boleh mengakibatkan penyakit Mengandungi vitamin dan garam mineral</p> <p>iv. Air</p>
Makanan Dari Sudut Kawalan dan Pemeliharaan	<p>i. Makanan segar Dijamin kesegaran Makanan semulajadi yang tidak dimasukkan unsur-unsur penambah perisa, pewarna dan bahan proses</p> <p>ii. Makanan dalam tin Ditambah unsur perasa, pengawet bertujuan memanjangkan ketahanan makanan</p> <p>iii. Makanan kering Sempurna pengurangan kelembapan sama ada melalui proses pengeringan semulajadi atau perkilangan Dijadikan pepejal dengan menyingkirkan faktor-faktor pencemar dengan penggunaan bahan semulajadi atau kimia organik</p>
Makanan Dari Sudut Kejuruteraan Bio dan Manipulasi Genetik	<p>i. Makanan organik Dihasilkan tanpa campur tangan unsur luaran seperti baja kimia atau racun serangga sebagai sokongan tumbesaran Ditanam pada tanah dan penggunaan sumber air yang bebas pencemaran</p> <p>ii. Makanan ubahsuai genetik</p>

¹ 'Atif Muhammad Abu Harbid, al-Qawa'id al-Shar'iyah li Salamah Intaj wa Hifz al-Ghidhdha', Majlah al-Jami'ah al-Islamiah li Dirasat al-Islamiah, Gaza, Palestin: al-Jami'ah al-Islamiah, 2012, 20: 169-199.

	<p>Dihasilkan dengan kaedah manipulasi bioteknologi Berasal daripada tumbuhan atau haiwan yang dimasukkan unsur genetik organisma lain Melalui proses ubahsuai secara genetik Menghasilkan sifat genetik yang baru dan berguna pada tahap akhir</p>
Makanan Dari Sudut Kesihatan	<p>i. Makanan sihat Membekalkan tenaga dan mengekalkan kesihatan tubuh Makanan dalam kuantiti yang mencukupi dan perlu bagi tujuan perkembangan jasmani Selaras tuntutan Islam terhadap makanan yang <i>tayyib</i></p> <p>ii. Makanan tidak sihat Makanan yang mengandungi unsur mudarat dan <i>fasad</i> kepada tubuh badan Menyebabkan pelbagai masalah kesihatan dan penyakit Termasuk kelompok makanan yang diharamkan Islam sama ada melalui nas Shar'i atau Qias</p>

Pembahagian berikut membuktikan bahawa makanan terdiri daripada pelbagai jenis dan pilihan. Hal ini memberi gambaran awal mengenai signifikan bidang keselamatan makanan dalam mendefinisikan jenis makanan terbaik kepada pengguna dan tidak mewakili sebarang bentuk bahaya, risiko atau pencemaran.

Sebelum perbahasan dilanjutkan, adalah bermanfaat untuk menghuraikan berkenaan konsep keselamatan makanan konvensional terlebih dahulu, memandangkan subjek merupakan standard yang menilai makanan dalam konteks semasa.

Definisi Keselamatan Makanan

Keselamatan makanan merupakan disiplin ilmu yang luas dan mula diperkenalkan semenjak kurun ke-19. Hal ini berpunca daripada letusan isu dan kebimbangan populasi dunia terhadap jaminan keselamatan pada bekalan sumber makanan. Hal tersebut turut diperkukuhkan dengan kajian cendiakawan berhubung risiko yang boleh timbul akibat pengambilan makanan yang tidak selamat (*fasad*).²

Terdapat dua organisasi yang terlibat secara langsung dalam penggubalan standard keselamatan makanan antarabangsa, iaitu *International Commission on Microbiological Specification for Foods* (ICMSF) dan *CODEX Alimentarius Commission* (CAC). Kumpulan penggubal adalah terdiri daripada sekumpulan saintis yang menilai risiko dan menubuhkan protokol bagi tujuan pembinaan objektif dan polisi keselamatan makanan global. Menurut *Codex Alimentarius Commission* (CAC),³ definisi bagi keselamatan makanan adalah:

² Laurian Unnevehr, *Food Safety in Developing Countries: Moving Beyond Exports*, Global Food Security, UK: Elsevier, 2015, 4: 24-29.

³ *Codex Alimentarius Commission* (CAC) bermaksud Kod Makanan. CAC diuruskan oleh suruhanjaya gabungan antara FAO dan WHO. Kedua-dua badan ini terletak di bawah kelolaan Bangsa-Bangsa Bersatu (PBB). Ia ditubuhkan pada tahun 1962 dan ahlinya terdiri daripada semua ahli FAO dan WHO, termasuk Malaysia. Antara tujuan penubuhan suruhanjaya ini adalah bagi melaksanakan program piawaian makanan di peringkat antarabangsa, menyelaraskan semua piawaian makanan dan melindungi kesihatan pengguna sejagat.

*"Jaminan makanan tidak akan mendatangkan bahaya kepada pengguna semasa disediakan dan/atau dimakan merujuk kepada kegunaannya."*⁴

World Health Organization (2015) pula mentakrifkan keselamatan makanan sebagai penggunaan pendekatan atau kaedah bagi memastikan pengeluaran, penyediaan, pengedaran dan pengambilan makanan dilaksanakan dengan cara yang selamat (*safe manner*).⁵ Manakala menurut Badruzzaman Abdul Rahim (2015), keselamatan makanan merupakan suatu disiplin saintifik yang menerangkan tentang pengendalian, penyediaan dan penyimpanan makanan dengan kaedah-kaedah yang dapat mencegah penyakit-penyakit berpunca daripada makanan.⁶

V. Scognamiglio, *et al.* (2014) turut memperincikan bahawa polisi keselamatan makanan adalah bertujuan mengenal pasti risiko atau titik bahaya (*critical hazard point*) dan mewujudkan prosedur, pemeriksaan serta sistem kawalan untuk meminimumkan ancaman dan mengelakkan sebaran penyakit serta pengambilan produk yang tidak selamat atau kurang kualiti.⁷

Daripada definisi berikut, peranan gagasan keselamatan makanan adalah konsentrasi secara kerap terhadap agen bahaya, risiko dan pencemaran terhadap makanan serta memberikan perlindungan yang bersesuaian.⁸ Ia juga merupakan suatu bentuk mekanisme perlindungan (*food protection mechanisms*) daripada unsur pemusnahan, pencerobohan dan pencemaran oleh agen bahaya terhadap zat atau khasiat makanan sehingga kepada pengguna akhir.⁹

Tambahan, keseluruhan aplikasi keselamatan makanan meliputi proses pengeluaran sehingga kepada pengkomersialan tidak lain adalah untuk memastikan makanan yang tidak mewakili risiko terhadap pengguna.¹⁰ Hasilnya, makanan yang sampai kepada pengguna dapat dipastikan sebagai bersih, selamat dan berkualiti tinggi.

Sehubungan dengan itu, matlamat disiplin keselamatan makanan dapat dipastikan berasaskan kepada dua objektif: [Pertama]: perlindungan terhadap makanan dan isi kandungannya daripada semua unsur pencemar dan bahaya secara umum, dan [Kedua]: melindungi populasi berisiko seperti kanak-kanak, wanita hamil, orang tua dan pesakit secara khusus.¹¹

⁴ Yasmine Motarjemi *et al.*, *Encyclopedia of Food Safety*, UK: Elsevier, 2014, 4; CAC, *Basic texts on food hygiene* (3rd ed.). Codex Alimentarius Commission, 2003, akses pada 8 November 2017, <http://www.fao.org/docrep/006/y5307e/y5307e00.HTM>.

⁵ WHO, *WHO Food Safety and Foodborne Illness*, World Health Organization, akses pada 21 Nov 2017, <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/>.

⁶ Badruzzaman Abdul Rahim, *Keselamatan Makanan: Aspek Penting Dalam Sekuriti Makanan*, Seminar Sekuriti Makanan: Isu-Isu Kontemporari Menurut Perspektif Islam, 6-7 Oktober 2015, Kuala Lumpur: Dewan Besar IKIM, 1-7.

⁷ V. Scognamiglio, F. Arduini, G. Palleschi, G. Rea, *Biosensing Technology for Sustainable Food Safety*, *Trends in Analytical Chemistry*, 2014, 62: 1-10.

⁸ Yasmine Motarjemi *et al.*, *Encyclopedia of Food Safety*, UK: Elsevier, 2014, 106.

⁹ Ramalinggam Rajamanickam, *et al.*, *Global Perspectives on Consumer Protection through Food Safety Law*, *Jurnal Undang-Undang Dan Masyarakat (JUUM)*, 2012, 16: 43-53.

¹⁰ V. Scognamiglio, F. Arduini, G. Palleschi, G. Rea, *Biosensing Technology for Sustainable Food Safety*, *Trends in Analytical Chemistry*, 2014, 62: 1-10.

¹¹ *Food Safety is everybody's Business*, Washington State Food and Beverage Workers' Manual, USA: Washington State Department of Health, 2013, 3.

Berdasarkan perbincangan berikut, keselamatan makanan merangkumi:

1. Konsep pengurusan makanan berdasarkan standard yang disediakan untuk memberi jaminan bahawa makanan adalah selamat. Syarat-syarat tersebut merujuk kepada kebersihan makanan (*food hygiene*).
2. Proses penyediaan dan/atau penggunaan produk makanan perlu mengambil kira aspek keselamatan makanan (*food safety*) dan *vice versa*. Produk makanan dianggap selamat jika disediakan dan/atau digunakan mengikut langkah-langkah dalam polisi keselamatan makanan. Langkah-langkah tersebut perlu dititikberatkan oleh pengeluar, pemproses, penjual dan pengguna.
3. Jaminan makanan yang selamat kepada pengguna meliputi penjagaan standard kualiti secara keseluruhan melalui aspek luaran, dalaman dan nilai terselindung. Hal ini merujuk kepada kualiti makanan (*food quality*). Ini seterusnya membolehkan pengguna bebas memilih berdasarkan keperluan dan kesesuaian penggunaan yang dicadangkan (*food suitability*).

Kesimpulannya, keselamatan makanan merupakan bidang pengkajian yang semakin penting dan diberi perhatian oleh kerana perkaitan dengan kesihatan manusia dan impak terhadap sektor ekonomi dan sekuriti makanan. Signifikan sistem keselamatan makanan terhadap rantai bekalan makanan merangkumi aktiviti pemprosesan, pengeluaran, pembungkusan, sehingga kepada peringkat penjualan dan pembelian adalah bertujuan menghasilkan makanan dan produk kepenggunaan yang bebas pencemaran dan selamat digunakan.¹² Malah, standard dan persijilan keselamatan makanan adalah mustahak bagi tujuan penghasilan makanan yang terbukti selamat dan penting untuk kelulusan aktiviti perdagangan makanan sekaligus meraih keyakinan pengguna.

Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Hadith

Dalam membentuk parameter keselamatan makanan menurut perspektif hadith, adalah bermanfaat untuk membicarakan mengenai hadith yang bersifat umum terhadap keselamatan makanan. Hal ini penting bagi memahami asas penentuan makanan yang baik dan buruk menurut Islam. Dalam hal ini, terdapat satu hadith yang menjadi fokus, iaitu:

عَنْ عَامِرٍ قَالَ: سَمِعْتُ التُّعْمَانَ بْنَ بَشِيرٍ يَقُولُ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ يَقُولُ: الْحَلَالُ بَيْنَ وَالْحَرَامِ بَيْنَ، وَبَيْنَهُمَا مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهَا كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الْمُشْتَبِهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ كَرَّاعٍ يَزْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يُوَاقِعَهُ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمًى، أَلَا إِنَّ حِمَى اللَّهِ فِي أَرْضِهِ مَحْرَمُهُ، أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْعَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ

¹² Norhariti Jalil, Industri Makanan Halal di Malaysia, Sekuriti Makanan Menerusi Pemerkasaan Pembangunan Halal dari Sudut Pembangunan Industri Makanan Halal di Malaysia, Seminar Sekuriti Makanan: Isu-Isu Kontemporari Menurut Perspektif Islam, 6-7 Oktober 2015, Kuala Lumpur: Dewan Besar IKIM, 1-9.

Terjemahan: Diriwayatkan daripada 'Amir Ibn Sarahil, aku mendengar al-Nu'man Ibn Bashir berkata: aku mendengar Rasulullah SAW bersabda: "Sesungguhnya halal dan haram itu jelas. Di antara keduanya terdapat perkara syubhat (samar) yang tidak diketahui oleh kebanyakan manusia. Maka sesiapa yang menghindari perkara syubhat bererti dia telah menyelamatkan agamanya dan kehormatannya. Sesiapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka akan terjerumus dalam perkara yang diharamkan. Sebagaimana (perumpamaan) penggembala yang mengembala haiwan gembalaan di sekitar (ladang) yang dilarang untuk memasukinya, maka lambat laun dia akan memasukinya. Ketahuilah bahawa setiap raja memiliki larangan dan larangan Allah SWT adalah apa yang Dia haramkan. Ketahuilah bahawa dalam jasad terdapat segumpal daging, jika baik maka baik seluruh tubuh. Jika buruk, maka buruk seluruh tubuh. Ketahuilah itu adalah hati."¹³

Berdasarkan nas berikut, kejelasan yang terdapat di dalam perkara halal dan haram merupakan usul penting yang diaplikasikan dalam perbincangan dan analisis hukum yang melibatkan perkara syubhat dan syak.¹⁴ Sehubungan dengan itu, kaedah pengkajian dan analisa secara tuntas adalah perlu bagi menentukan asal dan hukum keadaan sesuatu sehingga kepada mencapai matlamat untuk menghilangkan keraguan dengan sumbangan ilmu yang bersifat yakin.

Misalnya keadaan air yang pada asalnya bersih (*tahir*), diragui sama ada *mutanajjis* (telah terkena najis) atau tidak. Maka hukumnya tetap bersih, sehingga didatangkan petunjuk yang menunjukkan kepada keyakinan bahawa subjek telah terkena najis. Begitu juga dengan asal keadaan sesuatu yang haram, yang menjadi harus berikutan syarat dan keadaan tertentu

¹³ Sahih al-Bukhari: Kitab al-Iman, Bab Fadl Man Istibra' li Dinih, no. Hadith 52, Kitab al-Buyu', Bab al-Halal Bayyin wa al-Haram Bayyin wa Baynahuma Mushtabihat, no. Hadith 2051. Sahih Muslim: Kitab al-Musaqat wa al-Muzara'ah, Bab Akhadh al-Halal wa Tarak al-Shubuhah, no. Hadith 4094. Sunan Abu Dawud: Kitab al-Buyu', Bab fi Ijtinab al-Shubuhah, no. Hadith 3329. Jami' al-Tirmidhi: Kitab al-Buyu', Bab Ma Ja'a fi Tarak al-Shubuhah, no. Hadith 1205. Sunan al-Nasa'i: Kitab al-Asyribah, Bab al-Hath 'ala Tarak al-Shubuhah, no. Hadith 5710. Kitab al-Buyu', Bab Ijtinab al-Shubuhah fi al-Kasb, no. Hadith 4453. Sunan Ibn Majah: Kitab al-Fitan, Bab al-Wuquf 'an al-Shubuhah, no. Hadith 3984. Musnad Ahmad: Musnad al-Kufiyyin, Hadith al-Nu'man Ibn Bashir, no. Hadith 18347; 18368; 18374. Abu 'Abd Allah Muhammad Ibn Isma'il al-Bukhari, *al-Jami' al-Sahih al-Musnad Min Hadith Rasullillah wa Sunanih wa Ayyamih*, Kaherah: al-Maktabah al-Salafiah wa Maktabatuha, 1980, 1: 34, 2: 74. Abu al-Husayn Muslim Ibn al-Hajjaj al-Qushairi al-Naysaburi, "Sahih Muslim," dalam *Mawsu'at al-Hadith al-Sharif al-Kutub al-Sittah*, ed. Salih Ibn 'Abd al-Aziz Al al-Shaykh (Riyad: Dar al-Salam li al-Nashr wa al-Tawzi', 2000), 1: 955. Abu Dawud Sulayman Ibn al-Ash'ath al-Sajistani, *Sunan Abu Dawud* (Riyad: al-Maktabah al-Ma'arif li al-Nashr wa al-Tawzi', 1988), 600. Abu 'Abd Allah Muhammad Ibn 'Isa Ibn Sawrah al-Tirmidhi, *Jami' al-Tirmidhi*, Riyad: Maktabah al-Ma'arif li al-Nashr wa al-Tawzi', 1996, 287. Abu 'Abd al-Rahman Ahmad Ibn Shu'aib Ibn 'Ali al-Nasa'i, *Sunan al-Nasa'i*, Riyad: Maktabah al-Ma'arif li al-Nashr wa al-Tawzi', 1988, 855; 683. Abu 'Abd Allah Muhammad Ibn Yazid al-Qazwayni, *Sunan Ibn Majah*, Riyad: Maktabah al-Ma'arif li al-Nashr wa al-Tawzi', 1986, 658. Abu 'Abd Allah Ahmad Ibn Muhammad Ibn Hanbal Ibn Hilal Ibn Asad al-Shaybani, *Musnad Ahmad* (Beirut: Muassasah al-Risalah, 2001), 30: 289; 320; 324.

¹⁴ Abu Ibrahim 'Izz al-Din Muhammad Ibn Isma'il Ibn Salah Ibn Muhammad al-Hasani al-Kahlaniy al-San'ani, al-Tanwir Sharh al-Jami' al-Saghir, Riyad: Maktabah Dar al-Salam, 2011, 11: 57; Muhammad Anwar Shah Ibn Ma'zam al-Kashmiri al-Hindi al-Deobandi, Fayd al-Bari 'ala Sahih al-Bukhari, Beirut-Lubnan: Dar al-Kutub al-'Ilmiah, 2005, 1: 230.

seumpamanya persetubuhan yang menjadi halal oleh sebab pernikahan.¹⁵ Misal seterusnya ialah jika terjadi percampuran antara daging zakat dengan daging bangkai yang tidak dapat dibezakan bentuk dan keadaan antara keduanya, maka wajib dijauhi dan tidak diambil manfaat secara keseluruhan.¹⁶

Dalam konteks keselamatan makanan, setiap yang halal sudah tentu baik manakala yang haram adalah buruk.¹⁷ Hal ini berdasarkan takrifan *tayyib* yang merujuk kepada sesuatu yang halal¹⁸ berdasarkan nas:

يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ ﴿٥١﴾

Terjemahan: "Wahai para rasul, makanlah daripada sesuatu yang baik dan kerjakan amal soleh. Sesungguhnya Aku Maha mengetahui akan sesuatu yang kamu kerjakan."¹⁹

Dalam aspek halal, syarak telah menggunakan beberapa frasa umum seperti *Mimma fi al-Ard*,²⁰ *rizqan*,²¹ *al-Tayyibat*²² dan *halalan tayyiban*²³ yang memberikan signifikan ketiadaan limitasi dalam penggunaan perkara harus. Hal ini menunjukkan toleransi Islam yang memberikan ruang yang luas tanpa batasan secara spesifik. Secara prinsipnya, asas keharusan tersebut tidak boleh diperketatkan kecuali dengan dalil yang muktamad.²⁴ Dalam konteks ini, apa jua perkara yang tidak diterangkan pengharamannya tidak boleh dikatakan haram.²⁵ Keharusan tersebut turut dikesan daripada beberapa petunjuk lain seperti *al-Ihlal*, *raf al-Junah*, *al-Idhin*, *al-'Afw*, *al-Sukut 'an al-Tahrim*, *nafy al-Haraj wa al-Ithm wa al-Mu'akhazah*,²⁶ *al-Inkar 'ala man harram al-Shay'* dan *taqirir* Nabi Muhammad SAW terhadap suatu.²⁷ Pendekatan ini menunjukkan rahmat Allah SWT yang memperluaskan ruang kepenggunaan untuk kemaslahatan hamba-Nya.

¹⁵ Abu al-Fadl 'Iyad Ibn Musa Ibn 'Iyad Ibn 'Amrun al-Yahsubi al-Busti, *Ikmal al-Mu'allim bi Fawa'id Muslim*, al-Mansurah, Mesir: Dar al-Wafa', 1998, 5: 288.

¹⁶ Khalil Ahmad al-Saharanfuri, *Badhl al-Majhud fi Hal Sunan Abi Dawud*, Beirut-Lubnan: Dar al-Basha'ir al-Islamiah lil Tab'a'ah wa al-Nashr wa al-Tawzi', 2014, 11: 12.

¹⁷ Al-Sabuni, *Zawa'ir al-Bayan Tafsir Ayat al-Ahkam Min al-Qur'an*, Kaherah: Dar al-Sabuni, 1999, 112.

¹⁸ Shams al-Din Muhammad Ibn al-Khatib al-Sharbini, *Mughni al-Muhtaj ila Ma'rifah Ma'ani Alfaz al-Minhaj*, Beirut-Lubnan: Dar al-Ma'rifah, 1997, 4: 398.

¹⁹ Surah al-Mu'minun (23): 51.

²⁰ Surah al-Baqarah (2): 168.

²¹ Surah al-Baqarah (2): 22.

²² Surah al-Ma'idah (5): 4.

²³ Surah al-Baqarah (2): 168.

²⁴ Tafsir ayat 87 surah al-Ma'idah berkenaan larangan menghalalkan yang haram dan mengharamkan yang halal. Rujuk *Majma' al-Buhuth al-Islamiah bi al-Azhar*, al-Tafsir al-Wasit li al-Qur'an al-Karim, Mesir: al-Azhar, 1993, 3: 1145.

²⁵ Abu al-Fadl 'Iyad Ibn Musa Ibn 'Iyad Ibn 'Amrun al-Yahsubi al-Busti, *Ikmal al-Mu'allim bi Fawa'id Muslim*, al-Mansurah, Mesir: Dar al-Wafa', 1998, 5: 288.

²⁶ Abu Ibrahim 'Izz al-Din Muhammad Ibn Isma'il Ibn Salah Ibn Muhammad al-Hasani al-Kahlaniy al-San'ani, *al-Tanwir Sharh al-Jami' al-Saghir*, Riyad: Maktabah Dar al-Salam, 2011, 5: 513.

²⁷ Mohd Hapiz Mahaiyadin, Muhammad Rahimi Osman, *Kerangka Fiqh Kepenggunaan Masakini*, *Journal of Contemporary Islamic Studies*, Universiti Tekonologi MARA Shah Alam, 2015, 1: 135-154.

Manakala pengharaman beberapa jenis sumber tertentu (*muharramat*) pula disebabkan faktor kemudaratan, kenajisan, kotoran dan kejiikan atau memabukkan.²⁸ Sumber-sumber daripada khinzir, bangkai, darah dan *khamar* merupakan antara sumber bahan yang tegas pengharamannya (*haram li dhatih*).²⁹ Dari aspek kemudaratan, syarak mengharamkan penggunaan setiap benda yang memudaratkan fizikal dan mental sama ada berasal daripada sumber haiwan, tumbuhan atau batuan yang beracun dan berbahaya. Setiap benda yang mengakibatkan mudarat sama ada secara langsung atau sebaliknya, atau kesannya bertindak dengan aktif mahupun pasif sehingga mengakibatkan penyakit adalah dilarang. Justeru, memakan bangkai, ikan beracun, meminum air racun, ketum dan arsenik adalah diharamkan.

Bagi bahan berunsur najis, adalah diharamkan sama ada wujud pada zat sesuatu benda seperti darah, bangkai, najis³⁰ atau sesuatu yang dicemari unsur najis (*mutanajjis*) seperti mana isu bangkai tikus terjatuh ke dalam minyak masak. Dalam kes *mutanajjis*, Rasulullah SAW membezakan antara penggunaan zat bahan sama ada berbentuk pepejal atau cecair.³¹ Di samping faktor kenajisan, setiap benda najis dan bercampur najis boleh menyebabkan kemudaratan dan implikasi negatif terhadap manusia walaupun pada zahirnya kelihatan berguna.

Seterusnya berhubung unsur kotoran (*al-Khaba'ith*) dan kejiikan (*al-Mustaqdharah*), merujuk kepada setiap sesuatu yang buruk, jijik dan kotor. Contohnya adalah ulat, anjing, haiwan bertaring dan berkuku tajam, termasuk pemakan kotoran serta lipas, pepijat dan seumpamanya. Para fuqaha' mazhab Shafi'i turut memberikan contoh benda menjijikkan yang haram dimakan seperti air ludah, peluh dan air mani walaupun bukan najis. Akhirnya, Islam turut mengharamkan penggunaan setiap benda, makanan dan minuman yang memabukkan sama ada yang diproses daripada buah-buahan dan bijirin. Termasuk dalam kategori memabukkan (*al-Iskar*), juga pelbagai bahan yang mengkhayalkan seperti dadah dan ubat-ubatan yang disalahguna.³² Tambahan, benda yang tidak diperoleh dengan cara yang halal juga tergolong dalam perkara haram (*haram li ghayrih*).

Sehubungan dengan itu, penggunaan semua produk makanan adalah jelas harus selagimana bermanfaat dan tidak menimbulkan kemudaratan terhadap lima perkara asas (*daruriyah al-Khams*), iaitu agama, nyawa, akal, keturunan dan harta. Hal ini berdasarkan kaedah, sesuatu yang jelas manfaatnya adalah halal dan yang jelas mudaratnya adalah haram. Keharusan ini turut dirumuskan dalam kaedah fiqh: "*asal hukum (penggunaan) semua benda adalah harus.*"³³ Menurut al-Subki, aplikasi kaedah ini terpakai pada penggunaan apa jua benda dan manfaatnya

²⁸ Abu Ibrahim 'Izz al-Din Muhammad Ibn Isma'il Ibn Salah Ibn Muhammad al-Hasani al-Kahlaniy al-San'ani, al-Tanwir Sharh al-Jami' al-Saghir, Riyad: Maktabah Dar al-Salam, 2011, 5: 442.

²⁹ Muhammad Ibn 'Ali Ibn Adam Ibn Musa al-Ityubi al-Wallawi, Dakhirah al-'Uqba fi Sharh al-Mujtaba, t.t.t.: Dar Al Birum li al-Nashr wa al-Tawzi', 2003, 34: 84.

³⁰ Muhammad Ibn Salah al-'Uthaymin, Fath Dhi al-Jalal li wa al-Ikram bi Sharh Bulugh al-Maram, t.t.t.: al-Maktabah al-Islamiah li al-Nashr wa al-Tawzi', 2006, 6: 302-303.

³¹ Sahih al-Bukhari: Kitab al-Dhaba'ih wa al-Sid, Bab Idha Waqa'at al-Fa'r fi al-Samn al-Jamid aw al-Dha'ib, no. Hadith 5538. Abu 'Abd Allah Muhammad Ibn Isma'il al-Bukhari, *al-Jami' al-Sahih al-Musnad Min Hadith Rasullillah wa Sunanih wa Ayyamih* (Riyad: Dar al-Salam li al-Nashr wa al-Tawzi', 1980), 3: 463-464.

³² Muhammad Ibn Salah al-'Uthaymin, Fath Dhi al-Jalal li wa al-Ikram bi Sharh Bulugh al-Maram, t.t.t.: al-Maktabah al-Islamiah li al-Nashr wa al-Tawzi', 2006, 6: 302-303.

³³ Jalal al-Din al-Suyuti, al-Ashbah wa al-Naza'ir, Beirut: Dar Ihya' al-Kutub al-'Arabi 'Isa al-Babi al-Halabi Shirkah, t.t., 66-67.

selagaimana tiada nas syarak yang melarang.³⁴ Malah, keharusan tersebut mencakupi segala perbuatan dan tindakan manusia dalam kegiatan ekonomi, politik dan sebagainya. Lantaran itu, syariat Islam menganjurkan umatnya menggunakan setiap sumber halal yang baik dan menjauhi setiap sesuatu yang diharamkan. Namun jika pengguna menghadapi kesulitan (*mashaqqah*) yang mendesak, pengambilan *muharramat* tersebut adalah dibenarkan syarak sekadar keperluan *daruriyah al-Khams* terutamanya melibatkan nyawa.³⁵

Seterusnya di antara halal dan haram, terdapat satu item yang disebut sebagai syubhah. Syubhah adalah satu perkara yang samar sama ada halal ataupun haram bagi sebahagian manusia, ataupun ringkasnya adalah perkara yang tidak diketahui hukumnya.³⁶

Dalam perkara *syubhah* (samar atau tidak jelas), para ulama telah menggariskan metodologi *ihtiyat* bagi mencegah *mafsadah* yang bakal timbul. *Ihtiyat* merujuk kepada suatu pendirian berwaspada atau berhati-hati dalam menjauhi perkara haram dengan tidak menggunakan perkara harus. Menjauhi perkara yang tidak selamat dan berlepas diri daripada akibatnya juga termasuk dalam pentakrifan *ihtiyat*.³⁷ Al-Tibi turut mentafsirkan *ihtiyat* sebagai meninggalkan perkara yang meragukan mukallaf kepada perkara yang tidak meragukan.³⁸ Bahkan menurut al-Khattabi, hadith halal haram berikut mengisyaratkan mengenai usul sifat *wara'*, iaitu bersikap menjauhi setiap perkara syubhah dan meragukan. Al-Qarafi turut menegaskan sebagai meninggalkan perkara yang tidak dilarang bertujuan menjauhi perkara yang terlarang. Daripada itu, aplikasi *ihtiyat* bukan sahaja berlaku dalam meninggalkan perkara yang menimbulkan *mafsadah* sahaja. Bahkan praktikal secara berhati-hati turut mencakupi tindakan melakukan perkara yang mendatangkan *maslahah* kepada pengguna. Hal ini boleh dibuktikan dengan aplikasi kaedah *Shadd al-Dhara'i* yang menilai sebarang bentuk perbuatan sama ada berbentuk *maslahah* atau *mafsadah* yang dikenal pasti boleh menyemarakkan unsur haram atau menyebabkan kemudaratan yang lebih besar.³⁹

Oleh demikian, kejelasan dalam perkara halal boleh menjadi samar atau tidak pasti akibat berlakunya isu percampuran (*ikhtilat*),⁴⁰ kekeliruan (*ishtibah*)⁴¹ dan keraguan (*syak*).⁴² Hal ini

³⁴ Muhammad Ibn 'Ali Ibn Adam Ibn Musa al-Ityubi al-Wallawi, *Dakhirah al-'Uqba fi Sharh al-Mujtaba, t. t. t.: Dar Al Birum li al-Nashr wa al-Tawzi'*, 2003, 34: 84.

³⁵ *Darurah* merupakan suatu bentuk keuzuran shar'i yang membenarkan penggunaan benda-benda haram. Bahkan telah menjadi suatu bentuk prinsip hukum yang disepakati oleh jumhur ulama sebagai satu instrumen kelonggaran hukum Islam.

³⁶ Muhammad Ibn 'Ali al-Shawkani, *Nayl al-Awtar*, Kaherah: Dar al-Hadith, 2005, 3: 218.

³⁷ Badr al-Din Muhammad Ibn Abi Bakr Ibn 'Umar Ibn Abi Bakr Ibn Muhammad al-Makhzumi al-Qurshi, *Masabih al-Jami'*, Syria: Dar al-Nawadir, 2009, 4: 453.

³⁸ Sharf al-Din al-Husayn Ibn 'Abd Allah al-Tibi, *al-Kashif 'an Haqa'iq al-Sunan*, Riyad: Maktabah Nazar Mustafa al-Baz, 1997, 7: 2098; Abu Ibrahim 'Izz al-Din Muhammad Ibn Isma'il Ibn Salah Ibn Muhammad al-Hasani al-Kahlaniy al-San'ani, *al-Tanwir Sharh al-Jami' al-Saghir*, Riyad: Maktabah Dar al-Salam, 2011, 5: 444.

³⁹ Ibn al-Mulaqqin Siraj al-Din Abu Hafs 'Umar Ibn 'Ali Ibn Ahmad al-Shafi'i al-Misri, *al-Ma'in 'ala Tafhim al-Arba'in*, 2012, 1: 164.

⁴⁰ Percampuran boleh berlaku akibat percampuran unsur halal dan haram dalam sesuatu perkara sama ada yang bersifat fizikal (*hissi*) atau bukan fizikal (*ma'nawi*) dan juga yang boleh diasingkan atau sebaliknya.

⁴¹ Kekeliruan pula disebabkan pertentangan antara dua dalil yang salah satunya menunjukkan harus dan satu lagi menyatakan haram.

⁴² Keraguan dalam menetapkan kedudukan sesuatu benda yang suci dengan najis atau kekeliruan pada hukum disebabkan ketiadaan nas atau petunjuk nas terlalu umum.

dibuktikan apabila para ulama turut mentakrifkan syubhah (kesamaran) tersebut sebagai menyerupai perkara halal dari satu segi dan begitu juga sebaliknya.⁴³

Maka wajib bagi setiap orang yang ragu ke atas sesuatu perkara terutamanya dalam aspek makanan untuk berhenti dan meleraikan syak melalui penelitian terperinci dari aspek implikasi hukum dan pengkajian saintifik.⁴⁴ *Bayan* boleh jadi dalam dua keadaan: [Pertama]: *Bayan Jali*, yang diketahui oleh masyarakat seluruhnya. [Kedua]: *Bayan Khafi*, yang hanya diketahui oleh ulama yang berkemahiran (*al-Rasikhun fi al-'Ilm*) dari sudut ilmu, memahami makna nas (*ma'ani al-Nusus*) serta mengetahui kaedah Qias dan *istinbat* yang berguna diaplikasikan dalam penelitian dan penyelidikan.⁴⁵

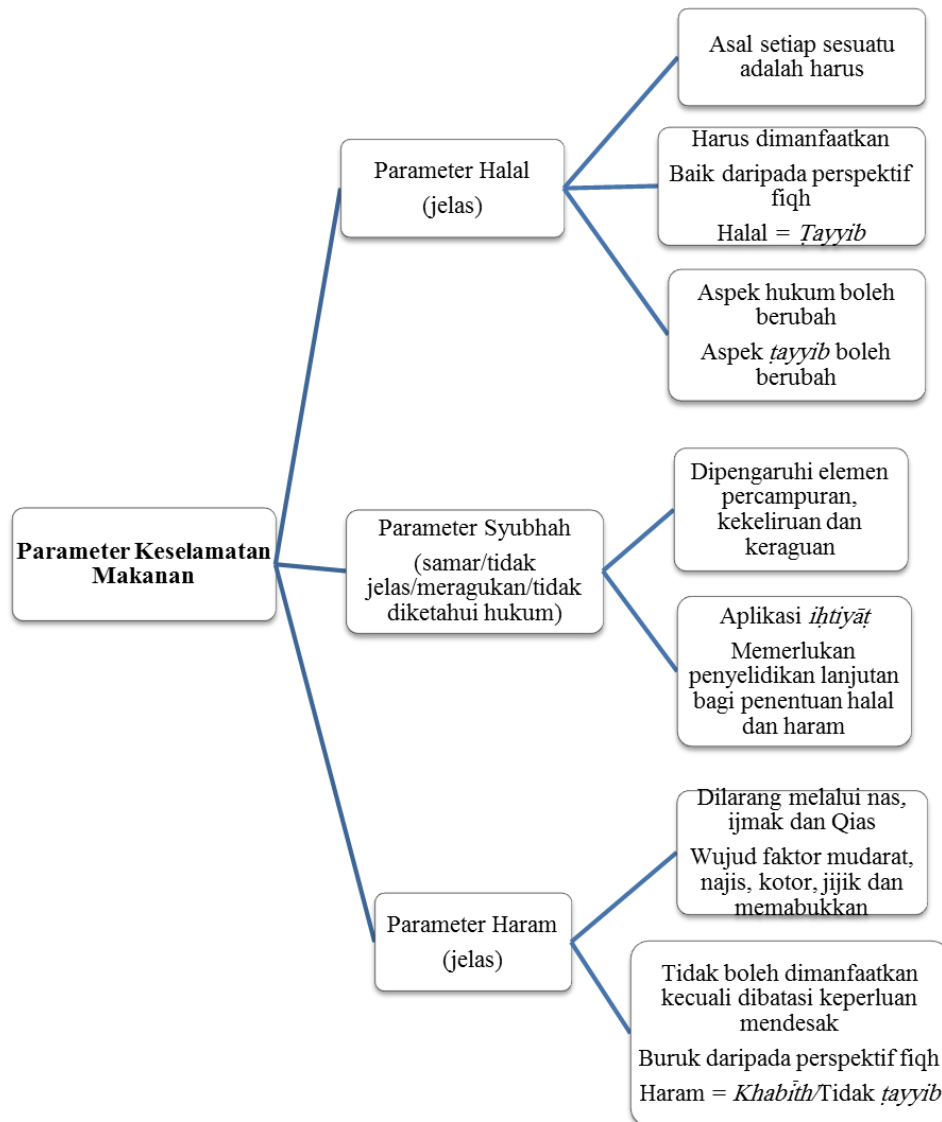
Kesimpulannya, petunjuk halal dan haram merupakan parameter utama dalam disiplin keselamatan makanan menurut Islam. Item tersebut menjadi pemisah di antara makanan yang baik (*al-Tayyibat*) dan buruk (*al-Khaba'ith*).

⁴³ Abu al-Rabi' Sulayman Ibn 'Abd al-Qawiy Ibn 'Abd al-Karim al-Tufi al-Sarsari, *al-Ta'yin fi Sharh al-Arba'in*, Beirut-Lubnan: Muassasah al-Rayyan, 1998, 1: 205; Syihab al-Din Fadl Allah Ibn Hasan Ibn Husayn, *al-Muyassar fi Sharh Masabih al-Sunnah*, Riyad: Maktabah Nazar Mustafa al-Baz, 2008, 2: 656.

⁴⁴ Khalil Ahmad al-Saharanfuri, *Badhl al-Majhud fi Hal Sunan Abi Dawud*, Beirut-Lubnan: Dar al-Basha'ir al-Islamiah lil Taba'ah wa al-Nashr wa al-Tawzi', 2014, 11: 12.

⁴⁵ Muhammad Ibn 'Ali Ibn Adam Ibn Musa al-Ityubi al-Wallawi, *Dakhirah al-'Uqba fi Sharh al-Mujtaba, t.t.t.*: Dar Al Birum li al-Nashr wa al-Tawzi', 2003, 40: 332; 339.

Rajah 1: Parameter Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Hadith



Sumber: Analisis Pengkaji

Walau bagaimanapun, perlu ditegaskan bahawa aspek kebaikan dan keburukan tersebut boleh berubah jika proses penghasilan produk makanan tidak diteliti dengan baik dan memfokus dari peringkat awal hingga akhir (*farm to fork*). Tambahan, tahap kebaikan dan keburukan tersebut juga bergantung kepada status imuniti pengguna.⁴⁶ Hasilnya, perkara halal (*tayyib*) lagi harus juga boleh jadi makruh (sama ada *tanzih*⁴⁷ atau *tahrim*)⁴⁸ ataupun haram (*khabith*) jika

⁴⁶ Musfirah Syahida Mohamad, Saadan Man, Mohd Anuar Ramli, Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Islam: Kajian Terhadap Pengambilan Makanan Berisiko, Jurnal Fiqh, Kuala Lumpur: Jabatan Fiqh dan Usul, Universiti Malaya, 2015, 12: 1-28.

⁴⁷ Sesuatu yang tidak putus serta tidak dinyatakan hukumannya. Wahbah al-Zuhayli, *al-Fiqh al-Islami wa Adillatuh*, Dimashq: Dar al-Fikr, 2009, 1: 63.

melibatkan risiko, perlakuan, pencemaran atau campur tangan sebarang unsur yang berupaya mendatangkan mudarat dan dibenci syarak.

Misalnya, makanan yang halal seperti buah adalah harus dimakan selagimana terbukti berkualiti dan berkeadaan baik. Namun begitu, hukumnya boleh jadi makruh atau haram apabila memakan buah yang sudah rosak atau dicemari dengan ulat.⁴⁹ Hal ini kerana makanan yang sedia rosak adalah berbahaya kepada kesihatan manusia. Hal sama turut didapati pada ulat, memandangkan kehadirannya menunjukkan sesuatu makanan telah rosak atau luput. Perkara tersebut memberi isyarat telah terjadinya pencemaran terhadap makanan.

Dalam contoh lain, gula merupakan makanan yang halal, namun pengambilannya boleh jadi berisiko kepada penghidap diabetes pada kadar tertentu. Begitu juga dengan makanan halal yang disediakan dengan cara yang salah dan tidak selamat sehingga *masalahah* yang ingin dicapai bertukar menjadi *mafsadah* yang akhirnya merugikan diri sendiri.

Daripada perbincangan tersebut, tahap kebaikan dan keburukan sesuatu makanan adalah sangat dipengaruhi oleh indikator *tayyib*. Bahkan, subjek halal juga dilihat daripada kaedah pemprosesan sepanjang rantai makanan.⁵⁰ Hal demikian yang akan menentukan capaian status *tayyib* bagi subjek halal.

Tambahan, apa yang menjadikan komponen *tayyib* begitu unik ialah matlamatnya untuk mewujudkan "*perasaan tenang*" ketika menyantap makanan. Justifikasinya, kaedah pemprosesan makanan halal dengan cara yang *tayyib* (bersih, selamat dan berkualiti) membantu meningkatkan *mood*, status kesihatan dan mendorong ke arah pengamalan agama yang lebih baik.⁵¹ Perkara ini dijamin berdasarkan mafhum hadith: "*Wahai manusia, sesungguhnya Allah SWT adalah tayyib dan tidak menerima kecuali yang tayyib.*"⁵² Dalam nas yang lain, dinyatakan:

قُلْ لَا يَسْتَوِي الْخَبِيثُ وَالطَّيِّبُ وَلَوْ أَعْجَبَكَ كَثْرَةُ الْخَبِيثِ فَاتَّقُوا اللَّهَ يَا أُولِي الْأَلْبَابِ
لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿١٣٠﴾

Terjemahan: Katakanlah: "*Tidak sama yang buruk dengan yang baik, Walaupun banyaknya yang buruk itu menarik hatimu. Oleh itu bertaqwalah kepada Allah wahai orang yang berakal fikiran, supaya kamu berjaya.*"⁵³

⁴⁸ Sesuatu suruhan yang dituntut syarak terhadap setiap perbuatan mukallaf supaya meninggalkannya dengan tuntutan yang pasti dengan bersandarkan dalil *zanni* seperti hadith yang tidak mutawatir dan Qias. Husayn Hamid Hasan, *Usul al-Fiqh*, Kaherah: al-Matba'ah 'Alamiah, 1970, 41.

⁴⁹ Khalil Ahmad al-Saharanfuri, *Badhl al-Majhud fi Hal Sunan Abi Dawud*, Beirut-Lubnan: Dar al-Basha'ir al-Islamiah lil Taba'ah wa al-Nashr wa al-Tawzi', 2014, 11: 558.

⁵⁰ Jawad Alzeer, *et al.*, *Rational and Practical Aspects of Halal and Tayyib in the Context of Food*, Trends in Food Science and Technology, UK: Elsevier, 2017, 1-4.

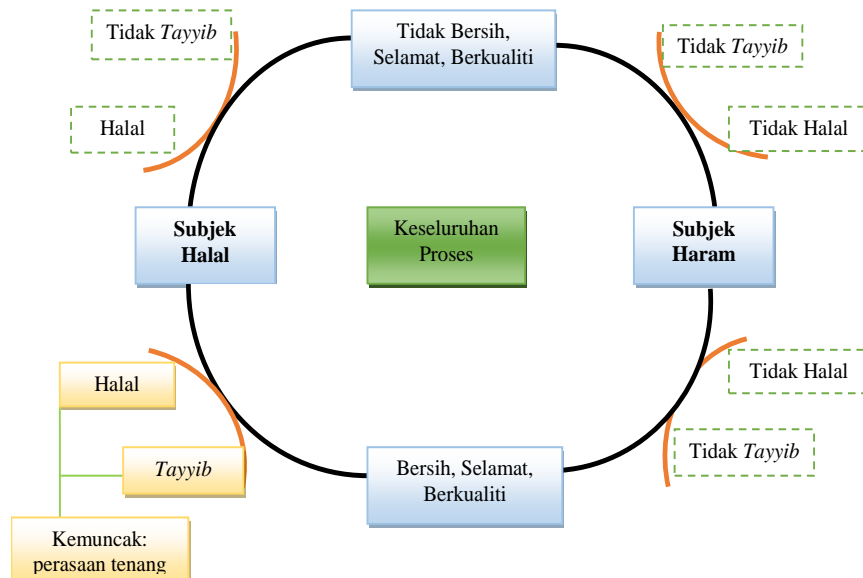
⁵¹ Jawad Alzeer, *et al.*, *Rational and Practical Aspects of Halal and Tayyib in the Context of Food*, Trends in Food Science and Technology, UK: Elsevier, 2017, 1-4.

⁵² Sahih Muslim: Kitab al-Zakah, Bab Qubul al-Sadaqah Min al-Kasb al-Tayyib wa Tarbitiha, no. Hadith 2346. Abu al-Husayn Muslim Ibn al-Hajjaj al-Qushairi al-Naysaburi, "*Sahih Muslim*," dalam *Mawsu'at al-Hadith al-Sharif al-Kutub al-Sittah*, ed. Salih Ibn 'Abd al-Aziz Al al-Shaykh (Riyadh: Dar al-Salam li Nashr wa al-Tawzi', 2000), 1: 836-837.

⁵³ Surah al-Ma'idah (5): 100.

Perincian pernyataan tersebut boleh dirujuk dalam rajah berikut:

Rajah 2: Hubungan *Tayyib* dan Halal



Sumber: Adaptasi daripada model Jawad Alzeer, *et al.*, 2017

Daripada rajah berkenaan, pemakanan halal-*tayyib* merupakan titik kesempurnaan sebagai hamba-Nya. Oleh demikian, komponen *tayyib* memainkan peranan yang sama penting dan saling bergandingan dengan komponen halal. Pengambilan makanan halal sahaja adalah tidak signifikan. Bahkan boleh jadi tidak *tayyib* meskipun halal akibat telah basi, luput, tidak bersih, kaedah penyediaan yang tidak betul dan pelbagai faktor pendorong lain.⁵⁴ Dalam hal ini, perlu melihat kepada proses perjalanan sesuatu subjek halal sepanjang rantai makanan. Ketiga-tiga objektif (bersih, selamat dan berkualiti) perlu dijadikan parameter dalam industri makanan bagi mencapai status *halalan tayyiban*.⁵⁵

Justeru, kajian lanjutan adalah penting untuk memahami perincian *tayyib* yang berhubungan rapat dengan keselamatan makanan. Hal ini berguna memastikan makanan yang diambil bukan sahaja halal, bahkan *tayyib* dari semua segi. Dalam konteks semasa, standard keselamatan makanan HACCP dibangunkan dalam industri makanan bagi memastikan pematuhan *tayyib* di setiap peringkat dalam rantai makanan.⁵⁶

⁵⁴ Zainal Abidin Yahaya, *Hukum Pengambilan Makanan Segera: Kajian di Kentucky Fried Chicken (KFC)*, Disertasi Sarjana, Jabatan Fiqh Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, 2011, 98-99.

⁵⁵ Sebagai contoh, ayam merupakan subjek makanan halal. Namun, cara ayam tersebut dibiakkan, diberi makan, dikendalikan dan diproses sehingga menjadi makanan akan menentukan sama ada ayam (subjek halal) tersebut *tayyib* atau tidak.

⁵⁶ Demirci, M. N., Soon, J. M., Wallace, C. A., *Positioning Food Safety in Halal Assurance*, Food Control, UK: Elsevier, 2016, 70: 257-270.

Rumusan

Berdasarkan perbincangan berikut, dapat dirumuskan bahawa agama Islam lebih terkehadapan dalam diskusi mengenai keselamatan makanan. Dalam isu berkaitan makanan, kepenggunaan Islam tidak terhad kepada perbincangan halal haram, sebaliknya merangkumi seluruh aspek bermula daripada bahan mentah, pemprosesan dan penghasilan produk akhir.

Secara tidak langsung, penekanan turut merangkum aspek keselamatan makanan yang mencakupi perincian komponen *tayyib* yang akhirnya memastikan capaian matlamat, yakni menghasilkan makanan yang *halalan tayyiban*. Konsep *halalan tayyiban* bagi produk makanan juga menekankan aspek kebersihan, keselamatan dan kualiti makanan sebagaimana terangkum dalam amali keselamatan makanan. Setiap satunya adalah berhubungan antara satu sama lain.

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-Shar'iyah li Salamah Intaj wa Hifz al-Ghidhdha'*, Majlah al-Jami'ah al-Islamiah li Dirasat al-Islamiah, Gaza, Palestin: al-Jami'ah al-Islamiah, 2012, 20: 169-199.
- Abu 'Abd Allah Ahmad Ibn Muhammad Ibn Hanbal Ibn Hilal Ibn Asad al-Shaybani, *Musnad Ahmad* (Beirut: Muassasah al-Risalah, 2001), 30: 289; 320; 324.
- Abu 'Abd Allah Muhammad Ibn 'Isa Ibn Sawrah al-Tirmidhi, *Jami' al-Tirmidhi*, Riyad: Maktabah al-Ma'arif li al-Nashr wa al-Tawzi', 1996, 287.
- Abu 'Abd Allah Muhammad Ibn Isma'il al-Bukhari, *al-Jami' al-Sahih al-Musnad Min Hadith Rasullillah wa Sunanih wa Ayyamih*, Kaherah: al-Maktabah al-Salafiah wa Maktabatuha, 1980, 1: 34, 2: 74.
- Abu 'Abd Allah Muhammad Ibn Yazid al-Qazwayni, *Sunan Ibn Majah*, Riyad: Maktabah al-Ma'arif li al-Nashr wa al-Tawzi', 1986, 658.
- Abu 'Abd al-Rahman Ahmad Ibn Shu'aib Ibn 'Ali al-Nasa'i, *Sunan al-Nasa'i*, Riyad: Maktabah al-Ma'arif li al-Nashr wa al-Tawzi', 1988, 855; 683.
- Abu al-Fadl 'Iyad Ibn Musa Ibn 'Iyad Ibn 'Amrun al-Yahsubi al-Busti, *Ikmal al-Mu'allim bi Fawa'id Muslim*, al-Mansurah, Mesir: Dar al-Wafa', 1998, 5: 288.
- Abu al-Husayn Muslim Ibn al-Hajjaj al-Qushairi al-Naysaburi, "Sahih Muslim," dalam *Mawsu'at al-Hadith al-Sharif al-Kutub al-Sittah*, ed. Salih Ibn 'Abd al-Aziz Al al-Shaykh (Riyadh: Dar al-Salam li Nashr wa al-Tawzi', 2000), 1: 836-837.
- Abu al-Rabi' Sulayman Ibn 'Abd al-Qawiy Ibn 'Abd al-Karim al-Tufi al-Sarsari, *al-Ta'yin fi Sharh al-Arba'in*, Beirut-Lubnan: Muassasah al-Rayyan, 1998, 1: 205
- Abu Dawud Sulayman Ibn al-Ash'ath al-Sajistani, *Sunan Abu Dawud* (Riyad: al-Maktabah al-Ma'arif li al-Nashr wa al-Tawzi', 1988), 600.

- Abu Ibrahim 'Izz al-Din Muhammad Ibn Isma'il Ibn Salah Ibn Muhammad al-Hasani al-Kahlaniy al-San'ani, *al-Tanwir Sharh al-Jami' al-Saghir*, Riyad: Maktabah Dar al-Salam, 2011, 11: 57
- Al-Sabuni, *Zawa'i' al-Bayan Tafsir Ayat al-Ahkam Min al-Qur'an*, Kaherah: Dar al-Sabuni, 1999, 112.
- Badr al-Din Muhammad Ibn Abi Bakr Ibn 'Umar Ibn Abi Bakr Ibn Muhammad al-Makhzumi al-Qurshi, *Masabih al-Jami'*, Syria: Dar al-Nawadir, 2009, 4: 453.
- Badruzzaman Abdul Rahim, *Keselamatan Makanan: Aspek Penting Dalam Sekuriti Makanan, Seminar Sekuriti Makanan: Isu-Isu Kontemporari Menurut Perspektif Islam, 6-7 Oktober 2015*, Kuala Lumpur: Dewan Besar IKIM, 1-7.
- Demirci, M. N., Soon, J. M., Wallace, C. A., *Positioning Food Safety in Halal Assurance, Food Control*, UK: Elsevier, 2016, 70: 257-270.
- Food Safety is everybody's Business*, Washington State Food and Beverage Workers' Manual, USA: Washington State Department of Health, 2013, 3
- Husayn Hamid Hasan, *Usul al-Fiqh*, Kaherah: al-Matba'ah 'Alamiah, 1970, 41.
- Ibn al-Mulaqqin Siraj al-Din Abu Hafs 'Umar Ibn 'Ali Ibn Ahmad al-Shafi'i al-Misri, *al-Ma'in 'ala Tafhim al-Arba'in*, 2012, 1: 164.
- Jalal al-Din al-Suyuti, *al-Ashbah wa al-Naza'ir*, Beirut: Dar Ihya' al-Kutub al-'Arabi 'Isa al-Babi al-Halabi Shirkah, *t.t.*, 66-67.
- Jawad Alzeer, *et al.*, *Rational and Practical Aspects of Halal and Tayyib in the Context of Food, Trends in Food Science and Technology*, UK: Elsevier, 2017, 1-4.
- Khalil Ahmad al-Saharanfuri, *Badhl al-Majhud fi Hal Sunan Abi Dawud*, Beirut-Lubnan: Dar al-Basha'ir al-Islamiah lil Tab'a'ah wa al-Nashr wa al-Tawzi', 2014, 11: 12.
- Laurian Unnevehr, *Food Safety in Developing Countries: Moving Beyond Exports, Global Food Security*, UK: Elsevier, 2015, 4: 24-29.
- Majma' al-Buhuth al-Islamiah bi al-Azhar, *al-Tafsir al-Wasit li al-Qur'an al-Karim*, Mesir: al-Azhar, 1993, 3: 1145.
- Mohammad Aizat Jamaludin, *et al.* *Realisasi Pandangan Fuqaha Tentang Makanan Berasaskan Nilai Sainifik Semasa, Seminar Hukum Islam Semasa VII, 14-15 Disember 2011*, Jabatan Fiqh dan Usul, APIUM, 1-15.
- Mohd Hapiz Mahaiyadin, Muhammad Rahimi Osman, *Kerangka Fiqh Kepenggunaan Masakini, Journal of Contemporary Islamic Studies, Universiti Tekonologi MARA Shah Alam*, 2015, 1: 135-154.
- Muhammad Anwar Shah Ibn Ma'zam al-Kashmiri al-Hindi al-Deobandi, *Fayd al-Bari 'ala Sahih al-Bukhari*, Beirut-Lubnan: Dar al-Kutub al-'Ilmiah, 2005, 1: 230.
- Muhammad Ibn 'Ali al-Shawkani, *Nayl al-Awtar*, Kaherah: Dar al-Hadith, 2005, 3: 218.
- Muhammad Ibn 'Ali Ibn Adam Ibn Musa al-Ityubi al-Wallawi, *Dakhirah al-'Uqba fi Sharh al-Mujtaba, t.t.t.*: Dar Al Birum li al-Nashr wa al-Tawzi', 2003, 40: 332; 339.
- Muhammad Ibn Salah al-'Uthaymin, *Fath Dhi al-Jalal li wa al-Ikram bi Sharh Bulugh al-Maram, t.t.t.*: al-Maktabah al-Islamiah li al-Nashr wa al-Tawzi', 2006, 6: 302-303.

- Musfirah Syahida Mohamad, Saadan Man, Mohd Anuar Ramli, Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Islam: Kajian Terhadap Pengambilan Makanan Berisiko, *Jurnal Fiqh*, Kuala Lumpur: Jabatan Fiqh dan Usul, Universiti Malaya, 2015, 12: 1-28.
- Norhariti Jalil, Industri Makanan Halal di Malaysia, Sekuriti Makanan Menerusi Pemerkasaan Pembangunan Halal dari Sudut Pembangunan Industri Makanan Halal di Malaysia, Seminar Sekuriti Makanan: Isu-Isu Kontemporari Menurut Perspektif Islam, 6-7 Oktober 2015, Kuala Lumpur: Dewan Besar IKIM, 1-9.
- Ramalinggam Rajamanickam, *et al.*, Global Perspectives on Consumer Protection through Food Safety Law, *Jurnal Undang-Undang Dan Masyarakat (JUUM)*, 2012, 16: 43-53.
- Shams al-Din Muhammad Ibn al-Khatib al-Sharbini, Mughni al-Muhtaj ila Ma'rifah Ma'ani Alfaz al-Minhaj, Beirut-Lubnan: Dar al-Ma'rifah, 1997, 4: 398.
- Sharf al-Din al-Husayn Ibn 'Abd Allah al-Tibi, al-Kashif 'an Haqa'iq al-Sunan, Riyad: Maktabah Nazar Mustafa al-Baz, 1997, 7: 2098
- Syihab al-Din Fadl Allah Ibn Hasan Ibn Husayn, al-Muyassar fi Sharh Masabih al-Sunnah, Riyad: Maktabah Nazar Mustafa al-Baz, 2008, 2: 656.
- V. Scognamiglio, F. Arduini, G. Palleschi, G. Rea, Biosensing Technology for Sustainable Food Safety, *Trends in Analytical Chemistry*, 2014, 62: 1-10.
- Wahbah al-Zuhayli, *al-Fiqh al-Islami wa Adillatuh*, Dimashq: Dar al-Fikr, 2009, 1: 63.
- WHO, WHO Food Safety and Foodborne Illness, World Health Organization, akses pada 21 Nov 2017, <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/>.
- Yasmine Motarjemi *et al.*, *Encyclopedia of Food Safety*, UK: Elsevier, 2014, 4; CAC, Basic texts on food hygiene (3rd ed.). Codex Alimentarius Commission, 2003, akses pada 8 November 2017, <http://www.fao.org/docrep/006/y5307e/y5307e00.HTM>.
- Zainal Abidin Yahaya, Hukum Pengambilan Makanan Segera: Kajian di Kentucky Fried Chicken (KFC), Disertasi Sarjana, Jabatan Fiqh Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, 2011, 98-99.