



# KONSEP HALALAN TOYYIBAN



## APAKAH ITU HALAL ?

Halal berasal dari bahasa Arab dan bermaksud semua jenis makanan dan bahan gunaan yang dibenarkan oleh hukum syarak untuk dimakan dan digunakan dalam kehidupan seharian.

(a) Tidak mengandungi/ mengandungi mana-mana bahagian haiwan yang dilarang daripada dimakan oleh orang Islam atau yang tidak disembelih mengikut Hukum Syarak,

(b) Tidak mengandungi sebarang najis oleh hukum syarak

(c) Tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang tidak bebas dari najis mengikut hukum syarak.

(d) Semasa penyediaan, pemprosesan atau penyimpanan, tidak boleh bersentuhan atau hampir dengan makanan yang tidak memenuhi keperluan yang ditetapkan dalam (a), (b) dan (c) atau apa-apa yang boleh dianggap najis di bawah Hukum Syarak.

## HALALAN TOYYIBAN

Toyyib (atau toyyibah; toyyibat atau tuuba sebagai jamak) bermaksud halal dan sihat atau berlawanan dengan buruk. Ia bermaksud makanan halal yang boleh dimakan mengikut hukum syarak, asalkan ia selamat dan tidak berbahaya.

Antara ayat-ayat al-Quran menggambarkan makanan atau rezeki yang halal dengan perkataan toyyib adalah:

- Surah Al-Baqarah; 168
- Surah Al-Maidah; 88
- Surah Al-Nahl; 114
- Surah Al-Anfaal; 69

## ADAKAH SETIAP PRODUK MEMERLUKAN HALAL ?

Logo halal hanya digunakan untuk produk yang telah diubah suai atau diproses daripada bahan mentah kepada produk akhir bagi memastikan semua aktiviti pengubahsuaian (pemprosesan) selaras dengan konsep Halalan Toyyiban. Contohnya:

| BIL | PRODUK HALAL          | BAHAN MENTAH        | PROSES                                        | PENCEMARAN                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------|---------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Belacan               | Udang dan Garam     | Dijemur dibawah cahaya matahari tanpa penutup | Terdedah kepada pencemaran dari binatang seperti lalat, tikus dan lipas.                                                                                                           |
| 2.  | Makanan Ringan        | Kacang tanah goreng | Proses menggoreng                             | Minyak yang digunakan untuk menggoreng mestilah disahkan halal dan premis mestilah bersih. Penggunaan minyak kitar semula dari premis makanan tidak halal adalah tidak dibenarkan. |
| 3.  | Air botol / pek tetra | Air mineral         | Air yang diproses untuk diminum               | Elakkan penggunaan penapis air dari bahan yang najis seperti tulang haiwan.                                                                                                        |

## SKOP HALALAN TOYYIBAN

- Bahan ramuan
- Pekerja
- Peralatan/Perkakas/ Mesin/ Bahan Bantuan/ Pemprosesan/ Sejarah Penggunaan Mesin
- Pengendalian dan pemprosesan

- Bilik penyimpanan bahan mentah dan produk siap
- Penyejuk/ Penyejukbeku
- Bahan pembungkusan/ perlabelan/ pemasaran
- Pengangkutan
- Sistem pengurusan sisa buangan
- Kebersihan premis



# KONSEP HALALAN TOYYIBAN

## MEMENUHI HUKUM SYARAK

- Tidak mengandungi ramuan yang najis mengikut syarak.
- Makanan atau ramuan tidak mengandungi bahagian badan manusia atau produk yang tidak dibenarkan oleh syarak.
- Tidak mengandungi bahagian atau produk haiwan yang tidak memenuhi keperluan Halal bagi orang Islam, atau produk haiwan yang tidak disembelih mengikut syarak.

## KESELAMATAN

- Selamat dan tidak membahayakan/memudharatkan pengguna
- Mematuhi undang-undang yang ditetapkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), dan produk tersebut hendaklah berdaftar dengan Biro Pengawalan Farmaseutikal Kebangsaan (BPFK)
- Tidak mengandungi sebarang bahan tambahan seperti perisa, pewarna, pengawet dan lain-lain yang dilarang. Bahan tambahan yang dibenarkan tidak boleh melebihi had yang ditetapkan dalam Akta Makanan 1983

## KEBERSIHAN

- Pekerja mesti melaksanakan Kod Etika Pekerja dan Amalan Kebersihan yang Baik (GHP) mengikut Akta Kebersihan 1985 dan juga berpakaian sesuai
- Persekitaran di kawasan pemprosesan mestilah bersih dan bebas daripada sebarang pencemaran
- Makanan/ produk mesti diproses mengikut hukum syarak dan Amalan Pengilangan Baik (GMP)/ Amalan Kebersihan Baik (GHP)
- Peralatan pemprosesan dan alat bantu yang digunakan mestilah bersih dan bebas daripada najis (Berus/ peralatan yang diperbuat daripada bulu haiwan tidak dibenarkan)
- Stor simpanan hendaklah dikawal untuk melarang percampuran sebarang bahan/ unsur yang tidak halal dan diragui
- Pengangkutan yang digunakan mestilah untuk produk Halal sahaja

Sila imbas untuk  
pengesahan status halal  
produk atau premis



### Langkah 1:

Layari [www.halal.gov.my](http://www.halal.gov.my) @  
[www.myehalal.halal.gov.my](http://www.myehalal.halal.gov.my) dan log  
masuk.

### Langkah 2:

Masukkan nama syarikat atau nama  
produk di ruang "SAHKAN STATUS  
HALAL".

### Langkah 3:

Klik "SAHKAN STATUS HALAL"

**PENGESAHAN STATUS  
HALAL  
(DIREKTORI HALAL)**







## CIRI - CIRI LOGO HALAL YANG DIKTIRAF JAKIM

Perkataan "MALAYSIA" dalam bulatan



Bintang berbucu 8 ditengah bintang



2 bintang kecil berbucu 5 bagi memisahkan tulisan rumi dan arab



Perkataan Arab "Halal" di tengah bintang



MS1500  
1059-02/2008



Tulisan HALAL di tengah



Tulisan "MALAYSIA" dalam Arab



Nombor MS dan nombor rujukan fail (10 angka terakhir)

**BAGAIMANA UNTUK  
MENGENALI LOGO HALAL  
LUAR NEGARA YANG  
DIKTIRAF OLEH JAKIM**



**CONTOH LOGO HALAL  
YANG TIDAK DIKTIRAF**



**HUBUNGI KAMI**



Bahagian Pengurusan Halal  
Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Perlis  
Kompleks Islam Perlis Persiaran Jubli Emas,  
01000 Kangar, Perlis



Tel: 04-979 4400



Hotline: 011-2076 2458



Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Perlis - JAIPs  
Laman Rasmi



Email: [halalhabperlis@gmail.com](mailto:halalhabperlis@gmail.com)