

# Piawaian industri makanan laut

UM 24-06-08 M/S 11

Oleh ABDUL RAHIM ANUAR

**PERISTIWA** tsunami yang melanda negara pada 26 Disember 2004 mempunyai kesan negatif ke atas industri perikanan tempatan pada masa itu, khususnya dari segi bekalan dan harga. Ini kerana, Malaysia ialah pengimport bersih dalam komoditi perikanan.

Walaupun kesan tsunami ke atas pasaran ikan berjangka pendek, ia menyedarkan kita betapa pentingnya industri perikanan, akuakultur dan makanan laut bagi negara, khususnya dari segi bekalan makanan yang mencukupi.

Industri perikanan, termasuk akuakultur, serta produknya adalah sumber makanan dan protein yang penting kepada negara. Ia juga menyediakan peluang pekerjaan kepada hampir 90,000 orang nelayan dan 22,000 orang penternak ikan.

Menurut Jabatan Perikanan Malaysia, pada tahun 2004 (data terkini) sumbangan industri itu dalam Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) atau output negara adalah hampir dua peratus.

Industri perikanan negara terancam sekali lagi. Kali ini bukan daripada bencana alam semula jadi, tetapi daripada tindakan institusi manusia. Suruhanjaya Kesatuan Eropah (EU) bercadang untuk mengharamkan eksport makanan laut ke negara anggotanya yang sebanyak 27 buah negara.

Ikan hiasan, sesuai dengan namanya, dikecualikan daripada tindakan pengharaman itu. Sumbangan ikan hiasan dalam menjana pendapatan negara melalui eksport adalah semakin penting sekarang ini.

Jika ia termasuk dalam produk yang diharamkan, sudah pasti menjejaskan pendapatan industrinya. Ini ditunjukkan dengan data Jabatan Perikanan Malaysia yang pengeluaran ikan hiasan meningkat



PELAKSANAAN program perikanan dan akuakultur serta produk makanan laut perlu mengikut standard kebersihan dan keselamatan antarabangsa.

- Gambar hiasan

## ← Masyarakat kita pada umumnya tidak mengambil berat tentang kebersihan dan keselamatan makanan. Dalam konteks agama Islam, kebersihan itu dimartabatkan sebagai sebahagian daripada iman dalam kalangan individu Muslim dan menggalakkan pemakanan yang baik

Pendaftaran, Penilaian dan Kelulusan Terhadap Bahan Kimia (REACH).

Semua pengeksport dan pengimport di dunia yang terlibat dengan transaksi produk yang berkaitan wajib akur dan mematuhi arahan peraturan tersebut.

Sebagai langkah proaktif, kesemua 46 pengeksport makanan laut ke negara anggota EU bersetuju menghentikan eksportnya secara sukarela buat sementara waktu bagi menggalakkan pengharaman EU terhadap semua hasil laut dari negara ini.

### Menyumbang

EU merupakan salah satu pasaran utama industri makanan laut negara. Eksport komoditi perikanan ke EU pada tahun 2004 ialah hampir RM600 juta atau menyumbang kira-kira 25 peratus daripada jumlah eksport komoditi perikanan ke dunia (hampir RM3 bilion).

Dalam pasaran EU sendiri, negara Itali, United Kingdom, Perancis, Sepanyol dan Belgium adalah pasaran utama bagi eksport komoditi perikanan negara.

Untuk eksport makanan laut sejuk secara khusus, ia menyumbang kira-kira 60 hingga 70 peratus eksport makanan laut sejuk beku adalah ke EU. Menurut Pengerusi Pemproses Makanan Sejuk Beku, pengusaha makanan sejuk beku yang mengeksport ke negara-negara EU boleh mengalami kerugian sebanyak RM1 bilion berikutnya daripada tindakan suruhanjaya itu. Ia juga menjejaskan mata pencarian bagi kira-kira 8,000 hingga 10,000 pekerja dalam industri perikanan negara.

Tindakan pemberhentian eksport secara sukarela yang proaktif oleh pengeluar makanan laut negara membolehkan mereka menaik taraf kemudahan sedia ada bagi memenuhi syarat dan standard yang ditetapkan oleh Direktorat Awam Kesihatan dan Perlindungan Pengguna EU.

Antara piawaian EU itu ialah mereka mahukan kapal kontena dan lori pengangkutan kita dilengkapi dengan peti sejuk beku. EU juga mahukan pengusaha menggunakan ais yang berkualiti dan bukannya menggunakan air biasa untuk menyimpan ikan-ikan yang akan dieksport itu.

Ini juga menunjukkan yang prasarana industri perikanan di Malaysia masih terbelakang. Menyedari akan hakikat itu, industri itu akan dimaju ke arah mencapai standard antarabangsa di bawah *blueprint* pembangunan koridor, iaitu di Wilayah Ekonomi Koridor Utara (NCER) dan Wilayah Ekonomi Pantai Timur (ECER), Koridor Pembangunan Sabah (SDC), dan Koridor Tenaga Diperbaharui Sarawak (*Score*).

Di NCER, inisiatif untuk menggalakkan perikanan dan akuakultur meliputi penuhuan pusat penternakan anak-anak ikan premium untuk makanan atau hiasan di Kedah dan pembangunan industri perikanan laut dalam dan kilang-kilang pemprosesan ikan di Kuala Perlis (Perlis). Selain itu, kerajaan mengenal pasti zon pesisiran pantai tertentu untuk penternakan ikan dan kerang-kerangan di dalam sangkar, dan pendalaman tali air untuk membolehkan aktiviti akuakultur.

Bagi ECER pula, kerajaan membangunkan Taman Perikanan Berintegrasi di Tok Bali (Kelantan). Taman perikanan itu akan mempunyai sebuah pelabuhan, kemudahan pendaratan, penyimpanan, pemrosesan dan pemasaran ikan dan juga kemudahan sokongan sampingan seperti membaikkan bot dan bengkel penyelenggaraan enjin. Dua pusat pemrosesan ikan juga dibangunkan di Kuala Besar (Kelantan) dan Kuala Besut (Terengganu). Di Pahang, dua pusat pengeluaran dan pemasaran bagi baka ikan air tawar serta air payau diwujudkan di Bentong dan Kuala Pahang, Pekan.

Di SDC akan diwujudkan Pusat Alga

kultur Marin Kebangsaan. Selain itu, sub-Wilayah Timur Sabah menjadi lokasi bagi tapak perikanan dan akuakultur yang utama. Kegiatan utama dalam sektor perikanan adalah kegiatan menangkap udang dan akuakultur.

Dari segi eksport, udang sejuk beku segar merupakan produk perikanan utama yang dieksport dari Sabah, menyumbang sejumlah kira-kira RM200 juta setahun kepada pendapatan eksport negeri. Eksport utama lain termasuk udang harimau yang jumlah eksportnya mencecah 3,000 tan metrik bernilai RM100 juta.

Kerajaan Sabah telah menetapkan kawasan sekitar Sandakan, Lahad Datu, Tawau, Beaufort dan Kuala Penyu sebagai Zon Industri Akuakultur (AIZ). Kegiatan penanaman rumpai laut tertumpu di sekitar Semporna, Kota Belud dan Tuaran.

Di Score, konsortium Galdasar Sdn Bhd (Malaysia) dan Yuh Yow Fishery Company Limited bagi membangunkan dan menjalankan perniagaan dalam industri perikanan dan akuakultur di Sarawak.

Kini kerajaan dengan pengusaha dalam rangkaian pengeluaran makanan laut termasuk pengusaha kolam ternakan dan kapal perikanan berusaha secara bersama untuk memastikan mereka memenuhi syarat dan standard yang ditetapkan bagi memastikan eksport ke negara EU dapat disambung semula.

Amalan perdagangan yang kurang baik perlu dibaiki kerana ia sendiri boleh menjejaskan eksport negara. Dengan pencapaian standard itu, industri makanan laut negara boleh mencapai standard global dalam penyelenggaraan makanan laut dan ia membantu meluaskan pasarannya bukan hanya di EU tetapi juga di Amerika.

Pelaksanaan program perikanan dan akuakultur serta produk makanan lautnya di bawah program pembangunan koridor perlu mengikut standard kebersihan dan keselamatan di peringkat antarabangsa dengan matlamat untuk menjadikan Malaysia sebagai pelaku utama dalam pasaran perikanan global.

□ **PENULIS** ialah Profesor Madya di Kolej Undang-Undang, Kerajaan dan Pengajian Antarabangsa, Universiti Utara Malaysia.