

Bekas pekerja rumah sembelihan lembu di Queensland buat pengakuan

Lagi langgar protokol halal

Oleh **MAISARAH SHEIKH RAHIM**
maisarah.rahim@mediamulia.com.my

PUTRAJAYA: Selepas pendedahan pelanggaran protokol halal oleh Thomas Food Industries (TFI) di Lobethal, Australia, lagi status halal meragukan membatikan sebuah rumah sembelihan di negara berkenaan dibongkar.

Kali ini ia didakwa berlaku

di Brisbane, Queensland dan rumah sembelihan berkenaan turut mendapat pengiktirafan badan pensijilan halal negara berkenaan, Akreditasi dan Pembangunan Halal Australia (AHDAA).

Situasi tersebut diakui seorang bekas pekerja di rumah sembelihan berkenaan dikenali sebagai Osama yang pengendalian kerja-kerja penyembelihan

lembu secara kaedah menembak pelalian tekanan bagi melemahkan haiwan sebelum disembelih.

Sehubungan itu, beliau menasihatkan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) berhati-hati dalam mengiktiraf status halal rumah sembelihan dari Australia.

Ini kerana katanya, AHDAA dalam proses mahu mendapat

kan kelulusan daripada Jakim untuk membenarkan produk daging dari semua rumah sembelihan di bawah penyeliaan mereka memasuki pasaran Malaysia.

Mengikut protokol penyembelihan halal, kaedah itu dibenarkan tanpa mencederakan fizikal haiwan atau menyebabkan kematiannya sebelum disembelih.

Keadaan haiwan itu sama ada mati lebih awal sebelum disembelih atau sebaliknya boleh diperiksa di kepalanya oleh pemeriksa halal Islam yang dilantik.

Jika didapati tempurung kepala pecah, maka haiwan tersebut haram dimakan kerana ia mati bukan sebab disembelih.

Bersambung di muka 4

Lagi langgar protokol halal

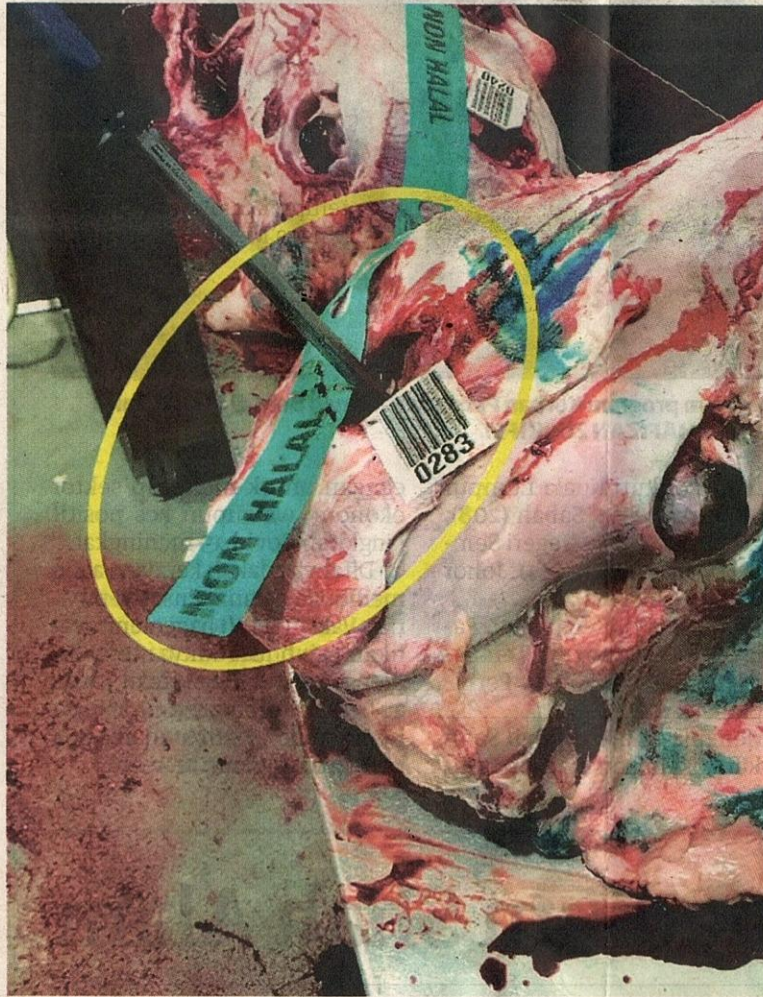
Dari muka 1

Dalam temu bual melalui persidangan video bersama Utusan Malaysia baru-baru ini, Osama mendedahkan, pihak penyelia dan pengurusan syarikat langsung tidak mengendahkan pemeriksaan kepala haiwan dilaksanakan dengan teliti sebelum mengesahkan kerja-kerja penyembelihan dilakukan mematuhi prosedur halal.

Osama memberitahu, situasi itu sering terjadi dalam tempoh beberapa tahun dia bekerja di situ walaupun kerap kali masalah berkenaan diajukan kepada pihak pengurusan termasuk wakil penyelia halal AHDA.

“Kaedah menembak tekanan pelialian yang digunakan juga boleh mengakibatkan kematian serta-merta sebelum haiwan disembelih. Ia sepatutnya perlu selaras dengan keperluan pematuhan syariah. Jika ada antara haiwan tidak melepasi piawaian apabila tempurung kepala didapati pecah, ia dilabelkan sebagai tidak halal.

“Namun, kerap kali tag tidak halal ditanggalkan dari haiwan yang telah dilabelkan haram. Ia ditanggalkan secara rahsia tanpa memaklumkan kepada kami sebagai penyembelih dan pemeriksa halal. Tindakan tidak bertanggungjawab ini pernah diadukan kepada pihak syarikat dan wakil AHDA tetapi malangnya tiada



KEADAAN tempurung kepala haiwan yang pecah akibat kaedah menembak pelialian tekanan menunjukkan haiwan itu mati sebelum disembelih dan haram dimakan. (gambar dalam bulatan: pemutar skru menunjukkan kedalaman tempurung pecah).

yang menjadi ‘keldai tunggan’ ditugaskan untuk meluluskan setiap produk walaupun jelas sekali ia tidak melepasi piawaian halal.

“Saya pernah membuat aduan, menulis dan bercakap dengan pengurus AHDA tentang salah laku penyembelih itu, mereka kemudiannya mengambil tindakan membatalkan kad identiti halal mereka.

“Namun, tidak lama selepas itu, penyembelih itu diambil bekerja semula. Pernah berlaku dia dan seorang lagi penyembelih menembak terus haiwan tersebut ketika haiwan itu masih bergerak (hidup) bagi tujuan untuk mematikan haiwan itu,” katanya.

Mengulas lanjut, Osama berkata, tandatangan inspektor sembelihan halal yang kebiasaannya dalam kalangan penyembelih termasuk tandatangannya sendiri turut disalahgunakan apabila mereka menggunakan tandatangan elektronik secara salin dan tampal bagi dokumen halal seperti sijil interim atau eksport tanpa membuat semakan.

Pihak pengurusan syarikat turut melantik seorang kerani logistik sepenuh masa untuk menandatangani semua dokumen, walaupun dia tidak tahu apa-apa aktiviti penyembelihan di tempat operasi sama ada melepasi pematuhan sistem jami-

halal. Bagaimanapun, mereka akan cuba ‘menghalalkan’ haiwan itu dan hanya mengiktiraf maksimum 15 ekor dilabel tidak halal.

“AHDA hanya datang ke rumah sembelihan ini sekali selepas saya mengadu ketidakpatuhan halal dan hasilnya tidak ada, hanya mengadakan mesyuarat dan surat-menyurat. AHDA datang ke tapak operasi hanya setiap tiga bulan untuk audit ‘mesra’,” ujarnya.

Selain itu, dia memberitahu, pengurusan syarikat rumah sembelihan itu tidak memberikan ruang waktu sewajarnya kepada penyembelih untuk solat ketika waktu bekerja termasuk untuk solat Jumaat.

Sedangkan, solat merupakan perkara utama yang perlu dititikberatkan sebagai penyembelih muslim kerana menjaga solat adalah syarat sah utama dalam memastikan haiwan yang disembelih tidak diragui.

“Selepas saya meninggalkan syarikat itu (meletak jawatan kerana tiada ruang waktu solat, ketelusan, pelanggaran SOP pengasingan halal, tiada sistem jaminan halal yang berkesan diwujudkan), perkara itu masih berlaku dan hampir tidak ada pengawasan dilakukan.

“Saya menghantar emel dan khidmat pesanan ringkas (sms), tiada maklum balas positif atau tindakan pembetulan, malangnya, tiada jaminan bahawa

tindakan sewajarnya diambil," katanya baru-baru ini.

Menurut Osama, rumah sembelihan itu mengeksport 70 peratus produk daging mereka ke Indonesia dan Singapura selain beberapa negara Islam lain kerana AHDAA mendapat pengiktirafan Majlis Ulama Indonesia (MUI) dan Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS).

Pada masa sama, dia turut memberitahu, AHDAA dalam

proses mahu mendapatkan kelulusan daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) untuk membenarkan produk daging dari semua rumah sembelihan di bawah penyeliaan mereka turut boleh memasuki pasaran Malaysia.

Sebelum bertindak meletak jawatan baru-baru ini, Osama berkata, pekerja juga tidak ada peluang untuk menyemak di bahagian tempat simpanan daging

seperti peti sejuk (chiller) atau rak pembungkusan.

Dia memberitahu, ada antara produk babi turut disimpan dalam tempat simpanan yang sama tanpa pengasingan sekaligus boleh menyebabkan berlakunya jangkitan silang antara haiwan haram dan halal dan jelas melanggar Prosedur Operasi Standard (SOP) penyembelihan halal.

Lebih mendukacitakan, terdapat seorang penyembelih halal

nan halal sebenar atau tidak.

Katanya, walaupun AHDAA mengetahui perkara ini selepas beberapa kali dibangkitkan, ia seolah-olah memejamkan mata demi membantu syarikat menjimatkan masa dan wang daripada melakukan pemeriksaan halal sebenar.

"Setiap hari kira-kira 400 hingga 650 ekor lembu disembelih, namun, terdapat sekurang-kurangnya 50 ekor tidak lulus piawaian

semua daging yang dieksport dari rumah sembelihan ini semuanya halal.

"Pendedahan ini sebagai pengajaran supaya Jakim tidak mempertimbangkan kelulusan kepada AHDAA demi kebaikan umat Islam di Malaysia," katanya.

Utusan Malaysia cuba menghubungi pihak AHDAA berhubung isu ini menerusi e-mel, namun tiada maklum balas diterima setakat ini.