

Kepentingan Keselamatan Makanan Semasa Pandemik Covid-19: Pandangan daripada Perspektif Maqasid Syariah

The Importance of Food Safety During Covid-19 Pandemic: A View from Maqasid Shariah Perspective

Khairul Effendi Hashim

Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA (UiTM),
40450 Shah Alam, Selangor.

khairuleffendihashim@gmail.com

Nasharuddin Mohammad

Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA (UiTM),
40450 Shah Alam, Selangor.

asiemn05@gmail.com

Anis Husna Abdul Halim

Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA (UiTM),
40450 Shah Alam, Selangor.

anisshusna@gmail.com

Kata Kunci:

Keselamatan
Makanan;
Maqasid
Syariah;
Covid-19;
Pengusaha
Makanan;
Pengguna.

ABSTRAK

Keselamatan makanan merupakan salah satu faktor penting bagi menjaga kesihatan dan nyawa, terutamanya semasa pandemik Covid-19 yang perlu diberikan perhatian lebih spesifik dan berasaskan Standard Operation Procedure (SOP) yang lebih ketat. Pemeliharaan nyawa merupakan salah satu prinsip utama yang terdapat di dalam Maqasid Syariah. Makanan yang selamat dirujuk sebagai bersih dan kualiti serta memberi impak kepada kesihatan badan. Keselamatan makanan ini sangat dititikberatkan oleh kerajaan dan selari dengan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985. Walau bagaimanapun, sehingga kini masih banyak isu kualiti dan kebersihan makanan timbul kerana terdapat pengusaha yang kurang menjaga amalan kebersihan dan kualiti makanan atas faktor kekurangan ilmu, tadbir urus yang lemah dan tidak peka kepada kepentingan halalan tayyiban. Pengabaian keselamatan makanan dilihat dari sudut kebersihan dan kualiti bahan mentah, keadaan premis yang kotor serta tempat pemprosesan yang tidak mengikut spesifikasi. Implikasi daripada pengabaian isu keselamatan makanan membawa kepada masalah keracunan makanan di kalangan pengguna yang boleh membawa maut. Kajian ini cuba mengkaji kedudukan keselamatan makanan dari perspektif Maqasid Syariah (Objektif Syariah). Kertas kerja ini akan meneroka sorotan literatur berkaitan isu dan masalah di dalam keselamatan makanan kemudian diikuti dengan makna dan konsep Maqasid Syariah. Seterusnya, kedudukan keselamatan makanan akan dianalisis dari perspektif Maqasid Syariah sebagai objektif

menjaga kemaslahatan dan menolak kemudaratan kepada pengguna melalui pendekatan analisis kandungan literatur terhadap sumber-sumber yang berkaitan. Hasilnya mendapati bahawa aspek keselamatan, kualiti, kebersihan dan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan mestilah memenuhi konsep Maqasid Syariah supaya dapat menjamin kesihatan dan keselamatan nyawa pengguna bertepatan dengan objektif pensyariaan hukum halal tayyiban. Kajian ini diharap dapat menyumbang kepada pengkayaan ilmu mengenai keselamatan makanan menurut perspektif Maqasid Syariah untuk dimanfaatkan oleh masyarakat.

Keywords:

Food Safety;
Maqasid
Syariah;
Covid-19,
Food
Entrepreneur;
Consumer

ABSTRACT

Food safety is an essential factor in maintaining health and life, especially during the Covid-19 pandemic, and it requires special attention and stricter Standard Operation Procedures (SOP). One of the main principles found in the Maqasid Syariah is the preservation of life. Safe food is defined as clean and of high quality and impacts the body's health. The government places a high priority on food safety, following the Food Act 1983 and Food Regulation 1985. However, many food quality and hygiene issues continue to arise because there are entrepreneurs who do not maintain hygiene and food quality due to a lack of knowledge. Inadequate governance and insensitivity to the significance of halal tayyiban Food safety violations can be seen in terms of hygiene and raw material quality and dirty premises and processing facilities that do not adhere to specifications. Neglecting food safety issues has severe consequences for consumers, including potentially fatal food poisoning. This study seeks to investigate food safety from the standpoint of Maqasid Shariah (Shariah Objectives). This paper will examine the literature highlights related to food safety issues and problems, followed by the definition and concept of Maqasid Shariah. Following that, the food safety position will be analyzed from the standpoint of Maqasid Shariah to safeguard benefits and reject harm to consumers via a content analysis approach to relevant sources. According to the findings of this study, the aspects of safety, quality, hygiene, and materials used in the food manufacturing process must meet the concept of Maqasid Shariah to ensure consumer health and safety following the objectives of halal tayyiban law. It is hoped that this study will contribute to the enrichment of knowledge on food safety from the standpoint of Maqasid Shariah for the benefit of the community.

Received: May 10, 2022

Accepted: June 7, 2022

Online Published: June 30, 2022

PENDAHULUAN

Makanan selamat ialah makanan yang bebas daripada kekotoran, najis dan tidak memudaratkan tubuh serta bebas daripada sebarang risiko (Ghani, 2019). Makanan selamat akan dapat memelihara badan daripada jangkitan penyakit bawaan makanan yang boleh membawa maut (WHO, 2021). Kewajipan menyediakan makanan selamat untuk pengguna merupakan tanggungjawab utama pengusaha. Memakan makanan halal, bersih, selamat dan berkualiti merupakan tuntutan syarak. Allah SWT telah

berfirman di dalam al-Quran: Surah al-Maidah: 88. Di dalam ayat ini, jelas menunjukkan bahawa kepentingan untuk mencari makanan yang halal dan *tayyib*. *Tayyiban* dirujuk sebagai baik dan elok untuk badan serta tidak memudaratkan akal dan fikiran (Kathir, 1999).

Makanan yang halal dan *tayyib* menepati konsep Maqasid Syariah sebagai objektif untuk menjadikan tubuh sihat dan selamat. Maqasid Syariah merupakan matlamat yang telah ditentukan syarak untuk dilaksanakan bagi mendapat kebaikan oleh hamba (Al-Raysuni, 1992). Objektif pensyariaan hukum akan menjadikan manusia lebih faham dan peka terhadap suruhan dan larangan yang terdapat di dalam perintah Allah SWT. Hukum syarak yang ditaklifkan kepada manusia mempunyai tujuan, hikmah dan objektif yang memberi matlamat untuk mencapai kemaslahatan dan menolak keburukan (Al-Shatibi, 2004). Maqasid Syariah menjadi tunjang disebalik hukum di dalam Islam kerana Allah SWT tidak menciptakan sesuatu secara sia-sia, malah penuh hikmah dan kebijaksanaan seperti firman Allah SWT di dalam al-Quran Surah al-Imran: 191.

Allah telah menciptakan manusia dengan penuh kesempurnaan dan penjagaan tubuh badan adalah suatu kewajipan. Penjagaan badan memerlukan sumber makanan yang selamat, bernutrisi dan tidak memudaratkan. Makanan yang dihidangkan mestilah bersih, selamat dan berkualiti hasil daripada proses pembuatan yang memenuhi aspek-aspek keselamatan. Pengabaian keselamatan makanan akan menyebabkan wujudnya agen penyebar penyakit seperti penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh keracunan makanan (WHO, 2021). Pengabaian ini bermula daripada pemilihan bahan mentah, pemprosesan dan penjualan produk. Mempraktikkan konsep *halalan tayyiban* di dalam proses pembuatan makanan akan menjadikan rantai pembuatan lebih selamat dan terjamin (JAKIM, 2022). Antara faktor yang menyumbang kepada penyakit bawaan makanan di Malaysia yang dapat dikenal pasti ialah daripada prosedur pengendalian yang kurang bersih di kawasan penyediaan makanan (Soon et al., 2020).

Konsep Keselamatan Makanan

Makanan yang selamat dapat menjamin kesihatan dan nyawa manusia serta terhindar daripada penyakit bawaan makanan yang berpunca daripada pencemaran makanan. Makanan boleh tercemar melalui proses penyediaan, pemprosesan dan penyimpanan (Soon et al., 2020). Faktor lain yang boleh menyebabkan pencemaran ialah keadaan premis dan persekitaran yang kotor, peralatan yang tidak bersih dan pengabaian kebersihan diri di samping faktor penyediaan makanan yang terlalu awal sebelum dimakan kerana suhu dan pengudaraan yang tidak sesuai akan memudahkan bakteria membiak (My Health, 2021). Kepentingan mematuhi prosedur pembuatan makanan sangat dititikberatkan kerana ia melibatkan kesihatan awam dan nyawa manusia (BKKM KKM, 2021). Penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh bakteria dan mikroorganisma patogen yang terdapat di dalam makanan kotor, busuk dan menjijikan. Penyakit bawaan makanan yang terhasil ialah seperti bakteria *Salmonella*, *Shigella*, *Campylobacter* dan *E. coli* dan virus Hepatitis A (WHO, 2021).

Penyakit-penyakit ini akan dapat dihindarkan apabila amalan kebersihan dan keselamatan dipraktikkan. Keselamatan makanan dapat ditingkatkan dengan adanya latihan dan kesedaran tentang mempraktikkan amalan kebersihan semasa penyediaan dan pemprosesan dilakukan (My Health, 2021). Penguatkuasaan terhadap undang-undang berkaitan makanan akan memberi kesedaran kepada pengusaha supaya lebih peka kepada isu keselamatan makanan. Pengendali makanan mesti bersedia untuk mendapatkan ilmu penyediaan makanan yang selamat dengan mengikuti kursus, seminar dan latihan yang dianjurkan oleh pihak berautoriti (BKKM KKM, 2021). Kesedaran pengguna untuk mendapatkan makanan yang selamat, bersih dan berkualiti mestilah tinggi kerana ia melibatkan kesihatan tubuh dan keselamatan nyawa. Makanan yang selamat akan melindungi pengguna daripada bahaya dari segi kesihatan, penyediaan, penjualan dan penggunaan makanan (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM, 2021). Pandemik Covid-19 yang melanda seluruh dunia telah menjadikan

amalan kebersihan dipertingkatkan termasuk amalan mencuci tangan yang betul dan memakai pelitup muka termasuk semasa proses pembuatan dan penjualan makanan dilakukan.

Maqasid Syariah: Makna dan Konsep

Maqasid Syariah terdiri daripada dua patah perkataan iaitu maqasid dan Syariah. Perkataan maqasid ialah Masdar mimi berasal daripada kata kerja يقصد – قصد – قصد yang membawa maksud niat, tujuan dan objektif (Al-Maany, 2021). Manakala Syariah berasal dari kata kerja شرع – يشرع – شرع yang bermaksud menetapkan dan menjelaskan sesuatu (Mustafa, 1985). Dari segi istilah pula Syariah bermaksud peraturan daripada Allah SWT kepada manusia melalui Nabi Muhammad SAW (Al-Yubi, 1998). Syariah bererti menjunjung perintah Allah SWT dan sentiasa melaksanakan pengibadatan kepadaNya serta jalan yang perlu diikuti untuk melaksanakan tuntutan agama (Al-Jurjani, 1987)

Oleh itu, segala yang diperintahkan Allah SWT mempunyai objektif dan tujuan bagi mencapai kemaslahatan kepada manusia. Para sarjana Islam telah memberikan pengertian Maqasid Syariah sebagai objekti dan hikmah atas pensyariatan hukum yang ditaklifkan kepada manusia untuk mencapai kemaslahatan di dunia dan akhirat serta menolak kemudaratan (Al-Shatibi, 2004). Allah SWT tidak menjadikan sesuatu perkara secara sia-sia tanpa ada hikmah dan tujuan untuk kebaikan manusia dan mendapat manfaat disebalik hukum tersebut (Ibnu Ashur, 2001). Ahmad al-Raysuni menyatakan Maqasid Syariah terkandung di dalamnya tujuan-tujuan yang telah ditetapkan oleh syariat bagi merealisasikan kemaslahatan manusia (Al-Raysuni, 1992). Beliau juga menjelaskan bahawa Maqasid Syariah ialah matlamat yang ingin dicapai oleh syariat demi masalah manusia. Pembahagian Maqasid Syariah seperti yang dinyatakan oleh Al-Raysuni (1992), iaitu: Maqasid Ammah, Maqasid Khassah dan Maqasid Juziyyah. Keutamaan perbincangan dalam Maqasid ialah Maqasid Ammah iaitu objektif hukum syarak yang menentukan kesemua atau sebahagian besar hukum.

Kesimpulannya, Maqasid Syariah ialah objektif yang ingin dicapai oleh hukum syarak demi kepentingan manusia bagi mendapat kebaikan dan menolak keburukan.

METODOLOGI

Kajian ini berbentuk kualitatif dan menggunakan metode kajian kepustakaan bagi mengumpul data terdiri daripada kitab, buku, dokumen, jurnal dan laman sesawang agensi serta pihak yang terlibat. Data-data yang dikumpul dianalisa melalui pendekatan analisis kandungan dengan membuat kod dan tema. Analisa dibuat secara deskriptif dengan menjelaskan makna dan konsep maqasid syariah serta hubungkait dengan kepentingan dalam aspek keselamatan dalam konteks semasa dan praktikal sepanjang pandemik Covid-19. Kemudian, kedudukan keselamatan makanan dinilai dan ditentukan dengan sewajarnya bagi mencapai objektif Syariah iaitu menjaga dan memelihara nyawa manusia.

DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN

1. Kepentingan Mempraktikkan Amalan Kebersihan Melalui Pensijilan

Menjaga kebersihan makanan bermula dengan amalan dan sikap pengusaha yang sentiasa mementingkan kebersihan produk. Ia bermula daripada pemilihan bahan mentah sehingga penjualan atau penghidangan. Sikap pengusaha yang peka kepada kualiti bahan mentah yang digunakan akan memberi kesan positif kepada kesihatan pengguna.

Bahan mentah yang bersih dan di simpan dengan sempurna dapat menjamin kualiti produk. Banyak kes telah dilaporkan akibat sikap sambil lewa pengusaha yang tidak menjaga amalan kebersihan yang sempurna. Sepanjang pandemik Covid-19, kerajaan telah mewajibkan pematuan prosedur

operasi standard bagi mengekang virus tersebar dan membahayakan nyawa (MOH, 2021). Ini termasuklah sentiasa mencuci tangan dan memakai pelitup muka dan ia merupakan amalan kebersihan yang telah sekian lama wujud di dalam prosedur keselamatan makanan (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM, 2021). Walaupun tiada bukti menunjukkan virus Covid-19 boleh merebak melalui makanan (WHO, 2021), tetapi amalan menjaga kebersihan dan mempraktikkan prosedur keselamatan makanan adalah satu langkah yang baik (Soon et al., 2021).

Kepentingan menjaga amalan kebersihan dan keselamatan makanan terdapat di dalam beberapa pensijilan dan pengiktirafan yang dipraktikkan di Malaysia seperti pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat atau BeSS. Ia merupakan satu pengiktirafan yang diberikan kepada pengusaha premis makanan bagi menggalakkan pengusaha premis menyediakan makanan yang selamat dan bersih kepada pelanggan. Pensijilan lain seperti MeSTI, GMP dan HACCP merupakan pensijilan yang sangat diperlukan bagi sektor pembuatan makanan (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM, 2021). Pensijilan halal JAKIM merupakan salah satu pensijilan yang telah menepati ciri-ciri keselamatan makanan yang khusus melalui manual prosedur pensijilan halal yang terdapat di dalam pensijilan tersebut (JAKIM, 2022). Terdapat juga dokumen lain yang mempunyai hubungan secara langsung dengan keselamatan makanan seperti perakuan Malaysia Standard MS 1514:2009 untuk GMP dan MS 1480: 2019 untuk HACCP di bawah Jabatan Standard Malaysia (Jabatan Standard Malaysia, 2021). Diperingkat dunia pula, Pertubuhan Keselamatan Sedunia (WHO) telah membuat garis panduan pencucian tangan dan penjagaan kesihatan bertujuan memberi panduan yang betul untuk dipraktikkan kepada penduduk dunia (WHO, 2021).

2. Keselamatan Makanan Sebagai Faktor Memelihara Kesihatan dan Nyawa

Kita sering dipaparkan dengan kes-kes yang melibatkan kilang kotor, operasi pembuatan makanan yang tidak ikut peraturan dan juga penyalahgunaan logo halal. Kes yang dilaporkan diakhbar Sinar Harian pada 20 Oktober 2021 oleh Othman (2021), telah memberi gambaran jelas pelanggaran Akta Makanan 1983, Peraturan-peraturan Makanan 1985, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2019 dan menyalahi peraturan yang termaktub di bawah bidang kuasa JAKIM sebagai agensi kerajaan yang bertanggungjawab berkaitan logo halal di Malaysia (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM, 2021; JAKIM, 2022).

Akta dan peraturan yang diwujudkan bertujuan memberi perlindungan kepada pengguna melalui amalan kebersihan makanan termasuk kebersihan lokasi atau pun kawasan yang telah dikhaskan untuk tujuan pembuatan atau pemprosesan. Percampuran perkara kotor (*khabith*) merupakan satu kesalahan yang serius boleh mengundang pencemaran dan kerosakan kepada makanan (JAKIM, 2022). Kes yang melibatkan premis pembuatan makanan kotor telah dilaporkan diakhbar Sinar Harian pada 22 Jun 2021 oleh Mohamed (2021), dalam satu serbuan yang telah dilakukan oleh pihak Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP) dan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) di dalam operasi bersepadu pencegahan Jenayah dan pemantauan Covid-19. Kekotoran yang wujud akibat premis yang tidak diselenggara, peralatan yang tidak dicuci dengan bersih dan tidak mengikut kaedah pencucian yang betul akan menyebabkan penyakit mudah merebak. Peranan ini mesti dimainkan oleh pengendali makanan (Lee et al., 2017).

3. Kepentingan Maqasid Syariah Sebagai Objektif Memelihara Nyawa

Hifz Nasf atau menjaga nyawa merupakan salah satu prinsip yang terkandung di dalam *Daruriyat al-Khams* (Al-Shatibi, 2004). Menurut Ibnu Ashur (2001), *Hifz Nasf* ialah memelihara nyawa manusia daripada terjerumus kepada kebinasaan. Allah SWT telah menetapkan setiap hukum yang ditaklifkan kepada manusia mempunyai hikmah dan objektif

yang tersirat bagi kebaikan manusia dan tidak menjadikan setiap sesuatu itu sia-sia tanpa ada objektif disebaliknya, seperti firman Allah di dalam Surah Al-Zariyat: 56. Objektif disebalik menikmati makanan yang halal dan baik seperti firman Allah SWT di dalam al-Quran Surah al-Baqarah: 168, iaitu supaya manusia tidak mengikut jejak langkah syaitan. Menurut Ibnu Kathir, syaitan adalah perosak dan menyesatkan manusia dengan mengajak melakukan pelbagai maksiat dan menjauhkan diri daripada beribadat kepada Allah SWT. Makanan yang halal dan baik akan memberikan keberkatan rohani dan jasmani serta menjadikan manusia kuat dan sihat untuk beribadat kepada Allah. Natiujahnya manusia akan dapat menjauhkan diri daripada tipu daya dan godaan syaitan (Kathir, 1999).

Makanan halal dan kualiti dapatelihara nyawa manusia bermula daripada penjagaan kesihatan melalui makanan yang selamat dan bersih. Kadar kemasukan ke hospital akibat pencemaran makanan akan dapat dikawal dan dikurangkan hasil daripada pemantauan dan penguatkuasaan pihak berautoriti bagi melindungi pengguna. Pengguna dilindungi dengan Akta Perlindungan Pengguna (APP) 1999 (Akta 599) yang telah berkuatkuasa pada 15 November 1999 (KPDNHEP, 2021). Akta pengguna ini berperanan luas bagi menjaga hak dan kebajikan pengguna di Malaysia. Kewajipan menjaga kebajikan pengguna termasuk di dalam penjagaan dan pemeliharaan nyawa yang dilihat secara holistik. Ia termasuk di dalam perkara *Daruriyat* yang merupakan asas yang paling penting untuk mendapat kemaslahatan dunia dan akhirat (Mohd Jalil et al., 2019). Dalam kontek Maqasid Syariah ia termasuk di dalam *Daruriyat* yang mesti diberi perhatian khusus kerana melibatkan kehidupan manusia (Al-Shatibi, 2004). Objektif *hifz al-nafs* melalui penjagaan keselamatan makanan dapat direalisasikan apabila rangkaian pembuatan makanan dijaga dengan rapi melalui amalan dan praktikal yang dilaksanakan oleh pengusaha dan pengguna.

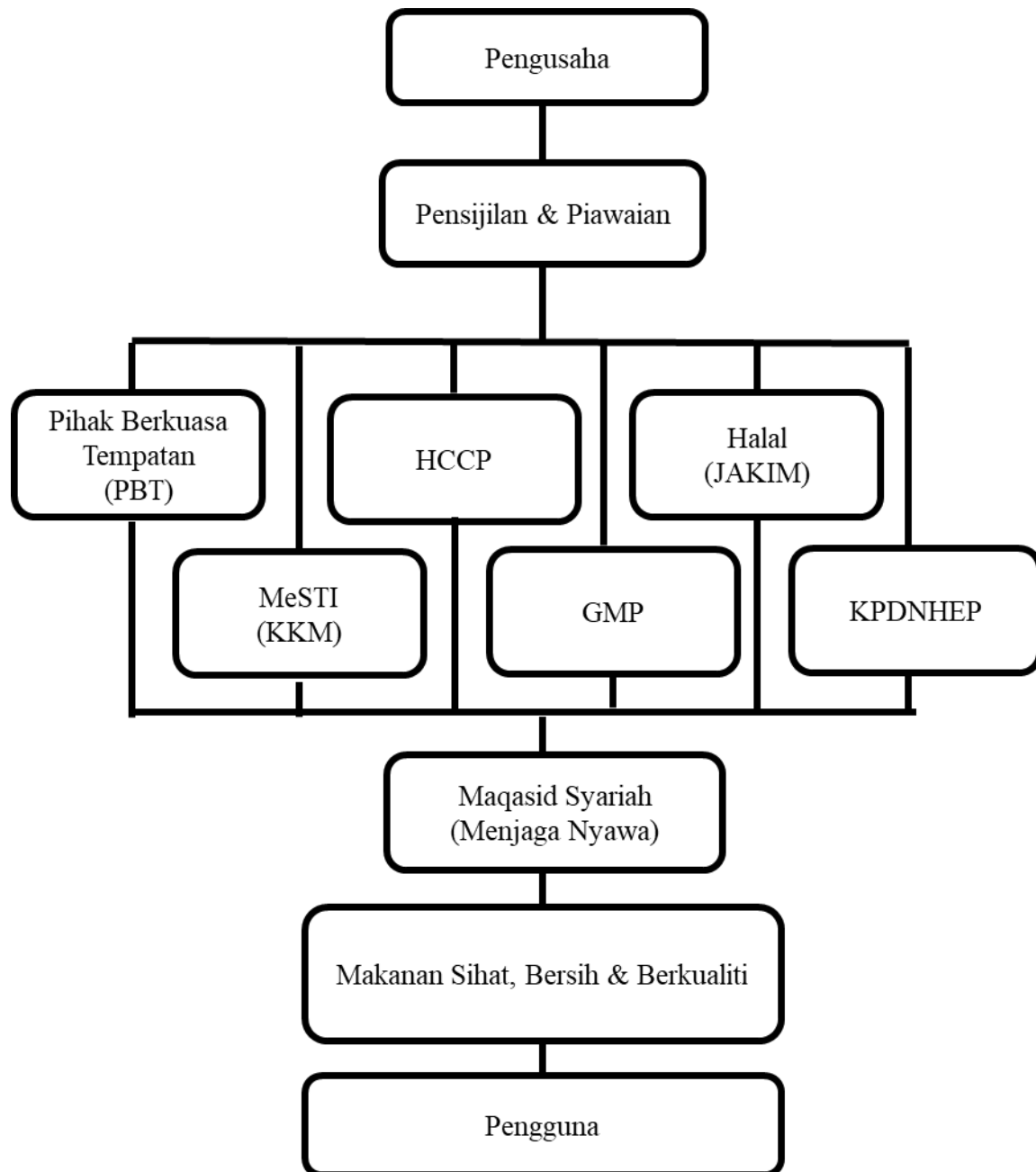
4. Hubungan Pandemik Covid-19 dengan Keselamatan Makanan

Sejak pandemik diisytiharkan oleh Pertubuhan Keselamatan Sedunia (WHO) bermula suku pertama tahun 2020, pengguna sangat berhati-hati dengan amalan menjaga kebersihan diri termasuk perkara yang melibatkan makanan. Penyediaan makanan yang bersih, selamat dan berkualiti telah menjadi agenda penting pihak Kementerian Kesihatan Malaysia sejak sebelum pandemik lagi melalui beberapa piawaian yang wajib dipraktikkan oleh pengusaha (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM), 2021). Tiada bukti jelas menunjukkan virus Covid-19 tersebar melalui pemakanan (WHO, 2021), tetapi amalan menjaga kebersihan dan keselamatan makanan sangat diperlukan supaya keselamatan nyawa dapat dipelihara melalui amalan menjaga kebersihan bermula dengan penjagaan diri, tempat dan peralatan bagi menyediakan makanan.

Melalui akta, piawaian dan peraturan keselamatan makanan yang diwujudkan, ia memberi gambaran jelas tentang kepentingan menjaga dan memelihara nyawa pengguna melalui amalan penyediaan makanan yang bersih, selamat dan berkualiti. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), melalui Bahagian Pengurusan Halal, yang bertanggungjawab sepenuhnya perkara berkaitan halal di Malaysia telah menggariskan panduan kepada pemegang sijil halal supaya mematuhi piawaian yang ditetapkan. Ini terbukti apabila Sistem Kawalan Halal Dalam (IHCS) dan Sistem Jaminan Halal (HAS) diwujudkan bagi menyelesaikan masalah ketidakpatuhan dalam industri halal di Malaysia (JAKIM, 2022). Pemantauan yang dilakukan oleh Kementerian Perdagangan dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna

(KPDNHEP) terhadap pengusaha yang tidak mematuhi amalan pengilangan, pembuatan dan penjualan telah memberi keyakinan kepada pengguna bahawa jaminan keselamatan makanan diambil berat oleh pihak berwajib (Majlis Keselamatan Negara (MKN), 2022).

Rajah 1: Hubungan Keselamatan Makanan dengan Maqasid Syariah Memelihara Nyawa



KESIMPULAN

Daripada perbincangan di atas, dapat disimpulkan bahawa Maqasid Syariah ialah suatu konsep yang sangat *syumul* membawa kebaikan dan menolak keburukan. Mempraktikkan amalan kebersihan dan

menjaga rantaian pemprosesan makanan dengan cara yang betul akan dapat menjamin makanan tersebut selamat untuk dimakan. Kedudukan Maqasid Syariah sebagai objektif hukum syarak adalah sangat penting bagi memelihara nyawa manusia daripada aspek pemakanan yang selamat. Ia merupakan salah satu elemen penting yang mempunyai kesan langsung kepada fizikal, mental dan rohani. Oleh itu keselamatan, kualiti dan kebersihan makanan mesti diberikan penekanan serius bagi melindungi nyawa manusia. Pengabaian aspek keselamatan makanan akan mengancam kesihatan dan nyawa manusia. Pelbagai standard dan pensijilan telah diwujudkan oleh kerajaan yang mencakupi aspek keselamatan makanan secara holistik bertepatan dengan konsep Maqasid Syariah. Ia mesti dipatuhi oleh pengusaha supaya objektif pensyiaran hukum akan dapat memberi kebaikan kepada manusia serta dapat menghindarkan kemudaratan.

PENGHARGAAN

Penyelidik ingin mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih kepada Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA (UiTM) atas sokongan yang diberikan serta kebenaran menggunakan kemudahan sedia ada bagi menerbitkan artikel ini.

RUJUKAN

- Al-Quran
Al-Jurjani. (1987). *al-Ta'rifat*. 'Alam al-Kutub Beirut.
Al-Maany. (2021). *Al-Maany*. www.almaany.com
Al-Raysuni. (1992). *Nazariyyah al-Maqasid Inda al-Imam Al-Syatibi* (2nd ed.). The International Institute of Islamic Thought.
Al-Shatibi. (2004). *AL-Muwafaqat Fi Usul al- Syariah* (1/2004). Dar Al Kotob Al Ilmiyah Beirut Lebanon. www.al-ilmiyah.com
Al-Yubi, M. S. I. A. I. M. (1998). *Maqasid al-Syariah al-Islamiyyah Wa Alaquatuha Bi al-Adillah al-Syar'iyah*. Dār al-Hijrah.
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM). (2021). *Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan*. www.fsq.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM. (2021). *Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan*. www.fsq.moh.gov.my
Ghani, M. A. (2019). *Penyelesaian Ketidakpatuhan Halal Industri Kecil Dan Sederhana* (1st ed.). Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.
Ibnu Ashur, M. T. (2001). *Maqasid al-Shariah al-Islamiyyah* (M. al-T. Al-Maysawi (ed.); 2nd ed.). Dar al-Nafa'is.
Jabatan Standard Malaysia. (2021). *Jabatan Standard Malaysia*. http://www.jsm.gov.my/
JAKIM. (2022). *Jabatan Kemajuan Islam Malaysia*. www.halal.gov.my
Kathir, I. (1999). *Tafsir Ibnu Kathir* (3rd ed.). Dar Taibah.
KPDNHEP. (2021). *Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna*. https://www.kpdnhep.gov.my/
Lee, H. K., Abdul Halim, H., Thong, K. L., & Chai, L. C. (2017). Assessment of Food Safety Knowledge, Attitude, Self-Reported Practices and Microbiological Hand Hygiene of Food Handlers. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14(1). https://doi.org/10.3390/ijerph14010055
Majlis Keselamatan Negara (MKN). (2022). *KPDNHEP Pulau Pinang: 25 Premis Perniagaan di*

- Pantau di SPU*. 8 April. <https://www.mkn.gov.my/web/ms/2022/04/08/kpdnhep-pulau-pinang-25-premis-perniagaan-di-pantau-di-spu/>
- MOH. (2021). *Kementerian Kesihatan Malaysia*. <https://www.moh.gov.my/>
- Mohamed, N. A. (2021). *Sinar Harian*. www.sinarharian.com.my
- Mohd Jalil, N. N., Zakaria, Z., & Mohd Shoid, N. Z. (2019). Kesaksamaan Prinsip-Prinsip Keselamatan Produk Sebagai Sebahagian Dari Aspek Halalan Tayyiban Dengan Prinsip-Prinsip Syariah. *Jurnal Syariah*, 27(3), 435–458. <https://doi.org/10.22452/js.vol27no3.2>
- Mustafa, I. (1985). *al-Mu'jam al-Wasit*. Majma' al-Lughah al-Arabiyyah Eygpt.
- My Health. (2021). *My Health (MOH)*. www.myhealth.gov.my
- Othman, M. I. (2021). *Sinar Harian*. www.sinarharian.com.my
- Soon, J. M., Vanany, I., Abdul Wahab, I. R., Hamdan, R. H., & Jamaludin, M. H. (2021). Food Safety and Evaluation of Intention to Practice Safe Eating Out Measures During COVID-19: Cross Sectional Study in Indonesia and Malaysia. *Food Control*, 125(December 2020), 107920. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.107920>
- Soon, J. M., Wahab, I. R. A., Hamdan, R. H., & Jamaludin, M. H. (2020). Structural Equation Modelling of Food Safety Knowledge, Attitude and Practices Among Consumers in Malaysia. *PLoS ONE*, 15(7 July), 1–12. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0235870>
- WHO. (2021). *World Health Organization*. www.who.int