



HALAL DARI AWAL HINGGA HUJUNG

■ **McDonald's pastikan ayam diproses di Dinding Poultry sentiasa patuh hukuman syarak ditetapkan**

Fazurawati Che Lah
fazurawati@hmetro.com.my

Tepat jam 9.00 pagi, penulis bersama rakan media serta Pengarah Urusan McDonald's Malaysia, Azmir Jaafar melangkah keluar dari ibu pejabat McDonald's Malaysia di Petaling Jaya menuju ke kilang pembekal ayam, Dinding Poultry Processing Sdn Bhd (DPP) di Sitiawan, Perak. Sejurus tiba dan memasuki perkarangan kilang, kami disambut oleh kakitangan DPP yang ditugaskan untuk mendapatkan bacaan suhu setiap daripada ahli rombongan. Hanya pelawat yang benar-benar sihat saja dibenarkan masuk. Ini

adalah prosedur dan langkah pencegahan yang ditetapkan kilang bukan saja kepada pelawat, tetapi juga perlu dipatuhi setiap pekerja.

Kami disambut oleh Pengurus Besar DPP Tony Wo Kah Keat dan Pengarah Eksekutif Dinding Poultry Development Centre Sdn Bhd (DPDC) Ang Pun Heng serta Pengarah Hal Ehwal Pembangunan Perniagaan & Korporat Malayan Flour Mills Berhad (MFM) Azhari Arshad. DPP dan DPDC adalah syarikat di bawah kumpulan MFM.

Menurut Tony, DPP yang juga kilang pembekal bahan mentah kepada restoran popular McDonald's Malaysia sejak 2012 memiliki jabatan tertentu bagi memastikan keberkesanan

dan pelaksanaan sistem halal dipraktikkan dengan sempurna.

Katanya, semua proses penyembelihan termasuk meneliti setiap ayam sama ada disembelih dengan sempurna atau sebaliknya menjadi tanggungjawab dan peranan yang dimaafkan oleh jabatan berkenaan.

"Terdapat 15 orang menduduki kerusi Jawatankuasa Halal di DPP yang diketuai oleh Datuk Dr Kardin Syukur selaku pengerusi. 'Menjadi pilihan dalam senarai teratas sebagai pengeluar dan pendera makanan halal' merupakan visi jawatankuasa berkenaan.

"Ayam di sini (DPP) disembelih mengikut syariah Islam dan bersandarkan kepada garis panduan MS 1500: 2009 - Makanan Halal.

"Ia sekaligus menjadikan DPP sebagai syarikat yang mematuhi keperluan yang ditetapkan dalam standard untuk pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan halal serta disahkan melalui pemeriksaan tapak oleh pihak berkuasa kompeten," katanya.

Menurut Tony, DPP juga menerapkan slogan 'Halalan Toyyiban Teras kepada Pembangunan Ummiah' membuktikan syarikat itu bukan saja mementingkan soal halal, tetapi kebersihan serta pengeluaran produk berkualiti dan selamat turut menjadi keutamaan mereka.

Katanya, kilang yang sudahpun melepasi usia 30 tahun ini diiktiraf sebagai



SETIAP peringkat pemprosesan ayam dipastikan bersih dan memenuhi keperluan syarak yang ketat.

kilang yang berkualiti dan patuh syariah.

Selain diperakui oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), DPP turut diiktiraf mengikut piawaian antaranya daripada Jabatan Perkhidmatan Veterinar, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), ISO 9001:2008 (Sistem Pengurusan Kualiti), ISO 22000:2005 (Sistem Pengurusan Keselamatan Makanan) dan Amalan Pengilangan Baik (Good Manufacturing Practices - GMP).

Sementara itu, Azhari menjelaskan mengenai aktiviti pemprosesan yang dijalankan berdasarkan

kepada beberapa peringkat bermula dari reban sehinggalah ke pembungkusan bahan mentah sebelum dipasara dan dibekalkan kepada McDonald's.

Katanya reban yang memuatkan puluhan ribu ayam milik DPP dilengkapi dengan teknologi canggih bagi memastikan suhu dalam reban kekal pada skala 25 hingga 29 darjah Celsius.

Menurutnya, kawalan rapi sentiasa dipantau setiap masa, aliran udara bersih ditukar ganti setiap minit dan ini sudah cukup menggambarkan bagaimana ayam dipelihara dalam keadaan



3,500 >> Bilangan ayam disembelih pada satu-satu masa

21-04-2016

rencana

33

ARIANMETRO



MIR (empat dari kiri) bersama Tony (tengah) serta Azhari (enam dari kiri) di kilang pembekal ayam, Dindings Poultry Processing di Sitiawan.



sijil penyembelihan yang sah dan diperakui oleh Jabatan Agama Islam Negeri.

Memiliki sijil penyembelihan yang sah juga adalah syarat utama yang dikenakan DPP kepada penyembelih. Ini kerana DPP amat mementingkan pengeluaran produk halal mereka sedari awal pemprosesan.

Daripada 18 orang, lima daripadanya ditugaskan menyembelih selori ayam iaitu 3,500 ekor pada satu-satu sesi. Sejurus selesai, kumpulan kedua pula (juga 5 orang) akan menggantikan tempat kumpulan pertama bagi tugas pada sesi kedua.

Ini bagi memastikan stamina penyembelih kekal cergas, sekaligus dapat memberi fokus bukan saja ketika bertugas tetapi juga dalam menjalankan tuntutan agama.

Dalam bilik sembelihan ini, terdapat lima saluran air bertujuan membilas pisau yang digunakan untuk penyembelihan supaya kekal bersih. Selepas saja ayam pertama disembelih, pisau akan dicuci sehingga bersih sebelum digunakan untuk ayam kedua.

Selepas bulu dibuang, bahagian kaki ayam akan diasingkan sebelum melalui proses pengasingan organ dalaman. Walaupun operasi dijalankan sepenuhnya oleh mesin, namun beberapa orang pekerja turut ditempatkan bagi meneliti perjalanan proses agar berjalan lancar.

Di kawasan pemprosesan fasa kedua. Tiada bau! Demikian ungkapan awal kami sebaik memasuki tempat pemprosesan di kilang ini. Deria kami gagal mengesan bau seperti yang dijangka walaupun ketika itu kami dikelilingi oleh ribuan ayam.

Bahagian berkenaan dikawal suhu sejuk dan keadaan tempat pemprosesan yang bersih menyebabkan kawasan itu tidak berbau.

Di sini, terdapat beberapa bahagian operasi dijalankan seperti timbang berat ayam, pemotongan, pengasingan tulang, pengadunan seterusnya pembungkusan dan penyimpanan sejuk sementara.

Ayam diasingkan mengikut kategori berat. Mesin elektronik bergerak digunakan untuk tujuan berkenaan dan setiap ayam akan jatuh di sembilan tempat berbeza mengikut kategori berat ditetapkan.

Proses seterusnya pula ialah pemotongan bahagian ayam mengikut permintaan. McDonald's Malaysia pada biasanya akan memesan ayam yang dipotong kepada sembilan bahagian mengikut pada saiz ayam. Di samping itu, DPP juga membekalkan daging ayam yang sudah diasingkan daripada tulang.

Terdapat beberapa saringan perlu dilalui sebelum ia melepasi mesin pengesan bagi mengesan sisa tulang.

Mereka sememangnya cukup teliti dan berhati-hati sehinggalah tidak

ada langsung tulang yang tertinggal.

Pisau yang digunakan pekerja pula akan ditukar ganti setiap dua sesi iaitu pagi dan petang setiap hari. Setiap pekerja pula akan dibekalkan pisau masing-masing mengikut 'tag nombor' yang sudah ditetapkan. Selepas digunakan, pisau berkenaan akan dicuci dan dipanaskan bagi kawalan pembersihan.

Pisau itu juga memiliki tempoh hayatnya iaitu selama enam bulan. Melempi usia itu, pisau tersebut akan digantikan dengan yang baru.

Terdapat dua unit mesin pengadun bagi mengadun daging ayam mengikut resipi McDonald's baik 'original' mahupun 'spicy'.

Dua proses terakhir ialah pembungkusan dan penyimpanan sementara di peti sejuk beku sebelum ia melangkah ke dapur restoran McDonald's.

DPP tidak menyimpan lama bahan mentah ini bagi memastikan aspek kesegaran produk.

Sementara itu, menyentuh pembabit badan penguasa agama, penulis dimaklumkan bahawa JAKIM menerusi Jabatan Agama Islam Negeri Perak (JAIPK) biasanya akan mengadakan pemantauan secara mengejut ke kilang DPP.

Operasi tanpa notis ini biasanya diadakan tiga kali sebulan bagi tujuan memastikan garis panduan dipatuhi setiap masa.

Malah, pernah berlaku pegawai JAKIM atau JAIPK 'terpacak' di pekarangan kilang seawal jam 5 pagi.

AYAM yang diproses melalui saringan ketat sebelum dibenarkan untuk dihantar ke restoran.

empurna sebelum dihantar ke DPP untuk proses penyembelihan dan pemrosesan.

Sebaik tamat sesi itu, penulis kemudian diberi peluang memasuki tempat pemrosesan ayam.

Kami diminta menanggalkan barangan peribadi seperti jam, gelang dan cincin. Kemudian satu set pakaian berwarna putih disediakan. Ia termasuklah baju labuh seakan jubah, arung kepala, topi, topeng muka dan kasut getah.

Kawalan keselamatan iutamakan, kami timbas dengan alat elektronik bagi tujuan pengesanan elemen yang tidak dibenarkan masuk

ke kawasan pemrosesan selain perlu mencuci tangan dengan sabun yang disediakan sebelum merentasi lantai berlokap atau kolam berair yang dicampur dengan klorin.

Operasi penyembelihan, membuang bulu, pemotongan kaki dan pengasingan organ dalaman merupakan proses pertama yang berlaku di kilang ini selepas menerima kehadiran ayam hidup dari ladang ternakan.

Di bahagian itu, terdapat 18 orang penyembelih yang diamanahkan untuk menyempurnakan hukum syarak Islam berkenaan. Semua mereka memiliki