

5,000 ayam 'kotor'

Premis sembelihan tiada sijil tauliah tidak jaga kebersihan diseru

Mohamad Azim Fitri Abd Aziz
azimfitri@hmetro.com.my

Kuantan

Beroperasi di kawasan terpencil dalam ladang kelapa sawit seakapan tahun lalu menyebabkan aktiviti sembelihan ayam dimiliki individu bukan beragama Islam ini sukar diawasi hingga mampu membekalkan 5,000 ayam sehari tanpa perlu mendapatkan sijil pentauliahan sembelihan daripada Jabatan Agama Islam Pahang (JAIP).

Berada 300 meter dari jalan utama di Jalan Kuantan-Segamat, di sini, membuatkan aktiviti itu tidak diketahui atau disedari masyarakat sehingga ia terbongkar apabila diserbu JAIP awal pagi semalam.

Serbuan dilakukan jam 2 pagi itu mendapati pusat sembelihan berkenaan beroperasi dalam keadaan kotor dan menjijikkan apabila peralatan penyembelihan tidak diuruskan dengan baik.

Pusat sembelihan dikesan beroperasi secara meragukan apabila semua pekerja sembelihan tidak memiliki tauliah dikeluarkan pihak berkuasa agama itu.

Penolong Pengarah Bahagian Pengurusan Halal JAIP Badaruddin Ahmad Bustami berkata, pemeriksaan mendapati semua pekerja melakukan penyembelihan ayam tidak mempunyai sijil tauliah untuk melakukan proses itu.

"Pekerja di pusat (sem-

ANGGOTA penguat kuasa JAIP menunjukkan keadaan ayam yang disembelih.



ANGGOTA JAIP memberi notis kepada pemilik premis.



KEADAAN dalam premis yang kotor.

belihan) ini ada mohon dapatkan sijil tauliah, tetapi kami (JAIP) tolak atas beberapa sebab yang gagal mereka penuhi," katanya.

Beliau berkata, pusat penyembelihan itu beberapa kali diperiksa sebelum ini atas kesalahan gagal memenuhi kriteria kebersihan, namun masih beroperasi.

Katanya, pemeriksaan lanjut mendapati ayam disembelih di pusat itu menggunakan kaedah menepati syarak namun gagal mem-

peroleh sijil pentauliahan JAIP atas alasan kebersihan di kawasan sembelihan.

Pengawasan dan nasihat diberikan JAIP kepada pemilik premis supaya mematuhi standard ditetapkan pihak berkuasa agama itu.

Tinjauan wartawan bersama pegawai dan anggota JAIP mendapati pusat sembelihan itu beroperasi dalam keadaan menjijikkan apabila sisa dan organ dalaman ayam disimpan bersama ayam disembelih di dalam

bilik beku yang dikunci.

Kebanyakan peralatan digunakan tidak dibersihkan dengan baik, selain kawa penyembelihan itu tidak cuci selepas proses sembelihan dilakukan.



Untuk video layari

www.hmetro.com.my/mymetr