

ISU KEBERSIHAN DALAM PENYEDIAAN MAKANAN DAN RISIKO KESIHATAN AWAM: ANALISIS BERASASKAN PERSPEKTIF HALALAN TAYYIBAN

FOOD HYGIENE ISSUES IN FOOD PREPARATION AND PUBLIC HEALTH RISKS: AN ANALYSIS BASED ON THE HALALAN TAYYIBAN PERSPECTIVE

Musaiyadah Ahmadun¹

Siti Sarah Izham^{2*}

Umairah Binti Abd Khalid³

Nur Ilma Ambo⁴

¹ Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), UiTM, Cawangan Sabah, Kota Kinabalu 88997, Sabah, Malaysia (E-mail: musaiyadah@uitm.edu.my)

² Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), UiTM, Shah Alam, 40450, Selangor, Malaysia (Email: sarahizham@uitm.edu.my)

³ Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, UiTM, Cawangan Sabah Kota Kinabalu 88997, Sabah, Malaysia (E-mail: umairah88@uitm.edu.my)

⁴ Fakulti Pengajian Islam, UMS, Kinabalu 88400, Sabah, Malaysia (E-mail: nurilma@ums.edu.my)

*Corresponding author: sarahizham@uitm.edu.my

Article history

Received date : 3-8-2026

Revised date : 4-8-2026

Accepted date : 8-9-2026

Published date : 21-9-2026

To cite this document:

Ahmadun, M., Izham, S. S., Abd Khalid, U., & Ambo, N. I. (2026). Isu kebersihan dalam penyediaan makanan dan risiko kesihatan awam: Analisis berasaskan perspektif halalan tayyiban. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)*, 11 (86), 963 – 981.

Abstrak: Kebersihan makanan merupakan salah satu faktor penentu utama dalam memastikan tahap kesihatan awam, terutamanya dalam mencegah penyakit bawaan makanan yang berkaitan dengan amalan pengendalian makanan yang tidak selamat. Walaupun terdapat piawaian kebersihan dan rangka kerja kawal selia yang ditetapkan, isu ketidakpatuhan yang berulang dalam penyediaan makanan terus dilaporkan, menunjukkan jurang yang berterusan antara garis panduan yang ditetapkan dan amalan sebenar. Kajian ini bertujuan untuk menganalisis isu kebersihan makanan dalam penyediaan makanan dan mengkaji implikasinya terhadap risiko kesihatan awam melalui perspektif Halalan Tayyiban. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif, kajian ini menggunakan analisis dokumen kes terpilih yang dilaporkan dan sumber yang tersedia secara umum untuk mengenal pasti corak ketidakpatuhan kebersihan yang berulang dan risiko kesihatan yang berkaitan. Penemuan mendedahkan bahawa isu biasa termasuk kebersihan diri yang buruk dalam kalangan pengendali makanan, sanitasi premis makanan yang tidak mencukupi, dan amalan penyimpanan dan pengendalian makanan yang tidak betul, semuanya menyumbang dengan ketara kepada berlakunya penyakit bawaan makanan. Dari perspektif Halalan Tayyiban, amalan ini bukan sahaja melanggar piawaian kebersihan teknikal tetapi juga bercanggah dengan prinsip Islam yang menekankan kebersihan, keselamatan, dan pemeliharaan kesejahteraan manusia (*hifz al-nafs*). Kajian ini mengetengahkan keperluan kritikal untuk mengintegrasikan nilai-nilai etika dan agama

dengan peraturan kebersihan sedia ada bagi memperkukuh pematuhan dan meningkatkan hasil kesihatan awam. Kajian ini menyumbang kepada literatur sedia ada dengan menawarkan integrasi konseptual amalan kebersihan makanan dan prinsip Islam, menyediakan kerangka kerja yang lebih holistik untuk menangani cabaran keselamatan makanan kontemporari.

Kata Kunci: *kebersihan makanan, kesihatan awam, halalan tayyiban*

Abstract: *Food Hygiene is a key determinant of public health, particularly in preventing foodborne illnesses associated with unsafe food-handling practices. Despite established hygiene standards and regulatory frameworks, recurring incidents of non-compliance in food preparation continue to be reported, indicating a persistent gap between prescribed guidelines and actual practices. This study aims to analyse food hygiene issues in food preparation and examine their implications for public health risks from the perspective of halalan tayyiban. Employing a qualitative approach, the study conducts a document analysis of selected reported cases and publicly available sources to identify recurring patterns of hygiene non-compliance and the associated health risks. The findings reveal that common issues include poor personal hygiene among food handlers, inadequate sanitation of food premises, improper food storage and handling practices. All of which contribute significantly to foodborne illness. From the perspective of halalan tayyiban, these practices not only violate technical hygiene standards but also contradict Islamic principles that emphasize cleanliness, safety and the preservation of human well-being (hifz al-nafs). The study highlights the critical need to integrate ethical and religious values into existing hygiene regulations to strengthen compliance and improve public health outcomes. It contributes to the existing literature by offering a conceptual integration of food hygiene practices and Islamic principles, thereby providing a more holistic framework for addressing contemporary food safety challenges.*

Keywords: *food hygiene, public health, halalan tayyiban*

Pengenalan

Kebersihan makanan merupakan aspek yang sangat penting dan tidak boleh diabaikan oleh sesiapa sahaja bagi mengelakkan penularan penyakit bawaan makanan. Kebiasaannya, antara faktor utama yang menyumbang kepada jutaan manusia jatuh sakit bahkan mampu membawa kehilangan nyawa di seluruh dunia ialah melalui pengendalian makanan secara tidak selamat. Menurut Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO), dianggarkan satu daripada 10 orang jatuh sakit setiap tahun akibat penyakit bawaan makanan manakala lebih 200 penyakit di dunia adalah disebabkan oleh makanan tercemar (Astro Awani, 2025). Makanan tercemar adalah disebabkan pengendalian makanan yang tidak terurus dengan baik dan pelanggaran yang bersangkutan rapat dengan aspek kebersihan. Dalam Islam, aspek kebersihan dan keselamatan makanan bukan sekadar kesihatan, malah ia berkait rapat dengan prinsip maqasid syariah, khususnya dalam aspek memelihara nyawa (hifz nafs) (Khairul Effendi, et al., 2023).

Di Malaysia isu keracunan makanan masih berada pada tahap yang menuntut perhatian serius (Nurul Syahada et al, 2022). Walaupun laporan dari Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) tahun 2025 telah merekodkan sedikit penurunan kepada 12,821 kes berbanding tahun sebelumnya (Astro Awani, 2025), angka ini masih menunjukkan bahawa rantai bekalan makanan sentiasa terdedah kepada pencemaran yang melibatkan biologi, fizikal mahupun kimia (Nurul Syahada et al, 2022). Lebih membimbangkan, data menunjukkan bahawa lebih daripada

separuh kejadian keracunan makanan di negara ini berpunca daripada amalan penyediaan makanan yang tidak bersih oleh pengendali makanan (Mohamad Ridzuan et al, 2020).

Sekalipun pelbagai garis panduan serta inisiatif pensijilan diperkenalkan oleh pihak berkuasa, masih wujud jurang yang ketara antara dasar atau piawaian rasmi dengan amalan sebenar pengusaha makanan di lapangan (Junainah Ishak, 2025). Terdapat tinjauan yang mendedahkan bahawa sesetengah premis yang memaparkan logo halal masih mempraktikkan pengurusan fizikal dan tahap kebersihan yang tidak konsisten dengan piawaian halal yang ditetapkan. Penemuan lain turut menyimpulkan tingkah laku pengendali makanan yang mengabaikan prosedur asas operasi seperti tidak mencuci tangan dengan sabun dan gagal menggunakan peralatan pelindung diri secara konsisten (Ena Juhaina, 2020), serta masih kekurangan pengetahuan dari segi kawalan suhu selamat dalam pemanasan makanan (Mohamad Ridzuan et al, 2020).

Menyedari masalah ini, kajian berkaitan isu keselamatan makanan perlu terus dijalankan memandangkan analisis literatur menunjukkan terdapat keterbatasan yang signifikan dalam kajian-kajian terdahulu. Kebanyakan kajian sedia ada didapati lebih memberi tumpuan kepada isu kesedaran logo halal dan proses pensijilan, manakala aspek pengurusan premis, fasilitis dan persekitaran tempat pembuatan makanan kurang diberikan penekanan secara mendalam (Junainah Ishak, 2025). Selain itu, penyelidikan terdahulu dilihat masih kurang mengintegrasikan isu keselamatan makanan menurut perspektif Islam secara komprehensif. Oleh itu, kajian ini menegaskan keperluan terhadap satu anjakan paradigma dalam industri makanan halal, di mana penilaian status halal tidak lagi terhad kepada aspek ramuan semata-mata, sebaliknya wajib disepadukan secara menyeluruh dengan elemen kebersihan dan keselamatan makanan di lapangan. Kajian ini dijalankan dengan objektif mengenal pasti isu kebersihan dalam penyediaan makanan khususnya di premis-premis makanan, menganalisis dari sudut risiko kesihatan awam dan juga membincangkan isu-isu ini menurut perspektif halal dan tayyiban dengan menyepadukan nilai-nilai keselamatan makanan selari dengan tuntutan syarak.

Sorotan Literatur

Kebersihan dalam Penyediaan Makanan sebagai Isu Kesihatan Awam

Elemen penting dalam proses penyediaan makanan bagi menjamin keselamatan makanan dan melindungi kesihatan pengguna daripada sebarang risiko penyakit bawaan makanan ialah kebersihan. Kebersihan itu merangkumi kebersihan pengendali makanan, kebersihan premis, pengendalian bahan mentah serta penyimpanan makanan yang selamat bagi mengelakkan pencemaran makanan. Menurut World Health Organization (WHO), makanan yang tidak bersih dan tercemar boleh menyebabkan pelbagai penyakit bawaan makanan yang mampu memberi kesan kepada kesihatan seseorang individu mahupun kepada masyarakat secara keseluruhannya (WHO, 2022). Oleh itu, kebersihan makanan bukan sahaja berkait dengan aspek pengurusan makanan dan kesihatan bersifat individu sahaja tetapi ia turut menjadi isu penting dalam memastikan kesihatan awam terjamin.

Pada aspek keselamatan makanan, amalan kebersihan yang baik memainkan peranan penting dalam mengurangkan risiko pencemaran daripada fizikal, kimia dan mikrobiologi terhadap makanan (Ena Juhaina, 2020). Pengabaian terhadap aspek kebersihan boleh menyebabkan makanan terdedah kepada bakteria berbahaya seperti *salmonella*, *escherichia coli* dan *listeria* yang berpotensi membawa kepada keracunan makanan mahupun jangkitan gastrousus (Soon

et. al, 2020). Oleh itu, amalan kebersihan makanan sangat diperlukan untuk mengelakkan berlaku sebarang bentuk pencemaran zat-zat yang boleh mengakibatkan gangguan kesihatan (Ena Juhaina, 2020). Manakala pengendali makanan yang mempraktikkan amalan kebersihan yang baik terbukti dapat mengurangkan risiko pencemaran silang yang menjadi punca utama kejadian keracunan makanan (Mohamad Ridzuan et al., 2020).

Walau bagaimanapun, isu ketidakpatuhan terhadap amalan kebersihan makanan masih terus dilaporkan di Malaysia. Ia merangkumi ketidakpatuhan terhadap pengendali makanan itu sendiri dan juga pengabaian terhadap aspek kebersihan premis. Antara isu yang dilihat bersangkutan dengan kegagalan pengendali makanan ialah menjaga kebersihan diri, ketidakpatuhan terhadap etika pemakanan, pengabaian aspek kesihatan seperti suntikan anti-tifoid. Manakala apabila dilihat dari aspek premis, kebanyakannya menyentuh berkaitan kebersihan tempat pembuatan, tidak menitik beratkan pencemaran silang dan aspek kehadiran haiwan perosak. Sekalipun kes berkurangan daripada tahun-tahun yang lepas, indeks kes kebersihan makanan ini masih banyak dan ia menjadi cabaran walaupun pelbagai usaha dan inisiatif dilakukan termasuklah garis panduan dan peraturan berkaitan keselamatan makanan diperkenalkan pihak berkuasa. Keadaan ini secara tidak langsung meningkatkan risiko pencemaran makanan dan menjejaskan kesihatan awam sekiranya usaha membanteras tidak berterusan dilakukan.

Risiko Kesihatan Awam dan Penyakit Bawaan Makanan

Isu kebersihan dalam penyediaan makanan merupakan antara faktor utama yang menjadi penyumbang kepada berlakunya penyakit bawaan makanan atau *foodborne diseases*. Kerosakan makanan merupakan satu proses yang kompleks yang mana ia melibatkan pelbagai faktor samada dari sudut biologi mahupun persekitaran, sehingga menyebabkan kepada kemerosotan kualiti dan keselamatan makanan (Karanth et al., 2023). Penyakit ini berlaku apabila makanan atau minuman tercemar dengan agen berbahaya seperti bakteria, virus, parasit, toksin serta bahan kimia termasuk logam berat (Alice et al 2024; Keru et al., 2025; Gudisa, 2025).

Selain itu, kajian-kajian lalu menunjukkan pelbagai ejen yang menyebabkan kerosakan makanan termasuklah (i) mikroorganisma seperti bakteria, yis, kulat dan fungi agen biologi utama yang bertanggungjawab terhadap kerosakan makanan. Mikroorganisma ini menguraikan komponen makanan, lalu menyebabkan perubahan yang tidak diingini dari segi tekstur, bau dan rupa makanan (Subbarayudu et al., 2024). (ii) Enzim yang wujud secara semula jadi dalam makanan boleh menyebabkan kerosakan makanan dengan mempercepatkan tindak balas biokimia yang membawa kepada penguraian protein, lemak dan karbohidrat, keadaan ini menyebabkan perubahan seperti ketengikan, kelembutan tekstur dan kehilangan rasa makanan (Wang et al., 2022). (iii) Proses kimia seperti pengoksidaan, hidrolisis dan tindak balas maillard turut menyumbang kepada kerosakan makanan dan mengubah warna dan tekstur makanan dan tindak balas ini sering dipercepatkan lagi apabila makanan terdedah kepada udara, cahaya dan haba (Wang et al., 2023). (iv) perubahan suhu, kelembapan dan kerosakan mekanikal juga boleh mempercepatkan kerosakan makanan (Asdullah et al., 2024). (v) Serangga perosak seperti tikus dan perosak lain juga boleh menyebabkan kerosakan makanan samada dengan memakan makanan secara langsung atau pencemaran melalui najis dan sisa buangan (Galecki et al., 2023).

Kajian Chen et al., (2024) dan al Zoubi et al (2025) mendapati beberapa amalan sangat berkait dengan penyakit bawaan makanan iaitu termasuk penyimpanan makanan mudah rosak pada

suhu 8-60C, tidak menyejukkan makanan yang telah disediakan awal, tidak memanaskan makanan dengan betul dan menyimpan makanan yang telah di masak dan mentah dalam bekas yang sama. Manakala, Islam et al., (2024) menyatakan kebersihan diri, sanitasi yang lemah dan pencemaran silang menjadi punca kepada penyakit bawaan makanan. Dari perspektif kesihatan awam, makanan tercemar bukan sahaja boleh menyebabkan gejala akut seperti cirit-birit (Albert et al, 2024), muntah dan demam (Yang et al., 2025), malah turut berpotensi membawa kepada komplikasi serius, keracunan, penyakit kronik dan kematian. Malahan, kajian menunjukkan makanan dan minuman yang tercemar dengan toksin, patogen dan bahan kimia berbahaya boleh meningkatkan risiko gangguan kesihatan jangka masa panjang termasuk gangguan neurodegeneratif, endokrin dan kanser (Bereda, 2025).

Pematuhan Piawaian Kebersihan

Keselamatan makanan merupakan komponen teras dalam perlindungan kesihatan awam yang bergantung secara signifikan pada tahap pematuhan terhadap piawaian kebersihan, sanitasi, dan sistem kawalan keselamatan makanan yang dilaksanakan secara sistematik dalam rantai makanan. Dalam landskap global semasa, peningkatan insiden penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*), pencemaran silang, kerosakan makanan, dan kemunculan patogen tahan antimikrob telah memperkukuh keperluan terhadap mekanisme kawalan keselamatan makanan yang lebih holistik dan mampan (Lamichhane et al., 2024; Gudisa, 2025). Fenomena ini menunjukkan bahawa isu kebersihan makanan bukan lagi tertumpu kepada aspek operasi industri semata-mata, sebaliknya telah berkembang menjadi cabaran kesihatan awam global yang memberi implikasi terhadap kesejahteraan masyarakat, kelestarian sistem makanan, dan keyakinan pengguna terhadap industri makanan.

Dalam konteks Malaysia, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 di bawah Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) berperanan sebagai instrumen regulatori utama dalam mengawal selia tahap kebersihan premis makanan, pengendalian makanan, dan amalan sanitasi pekerja. Peraturan ini menetapkan beberapa keperluan mandatori seperti latihan pengendalian makanan, imunisasi tifoid, penggunaan pakaian pelindung diri, dan penyelenggaraan kebersihan premis secara berkala. Pendekatan regulatori ini memperlihatkan bahawa keselamatan makanan memerlukan sistem pemantauan dan penguatkuasaan yang bersifat institusional serta tidak boleh bergantung kepada kesedaran individu semata-mata. Dalam hal ini, pemerkasaan penguatkuasaan undang-undang menjadi elemen penting dalam meminimumkan risiko pencemaran makanan dan penularan penyakit bawaan makanan dalam komuniti. Pada peringkat antarabangsa, sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) diiktiraf sebagai pendekatan pencegahan yang paling sistematik dalam mengenal pasti, menilai, dan mengawal risiko biologi, kimia, dan fizikal sepanjang rantai penyediaan makanan. Kepentingan sistem ini semakin signifikan berikutan peningkatan isu pencemaran mikrobiologi, kemerosotan kualiti makanan, dan food waste yang berpunca daripada kelemahan kawalan sanitasi dan penyimpanan makanan (Karanth et al., 2023).

Selain itu, Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) turut memperkenalkan kerangka “Five Keys to Safer Food” sebagai pendekatan universal dalam mengurangkan risiko pencemaran makanan dan penyakit bawaan makanan. Kerangka ini menekankan lima elemen utama iaitu menjaga kebersihan diri, mengasingkan makanan mentah daripada makanan siap dimakan, memastikan makanan dimasak dengan sempurna, mengekalkan suhu penyimpanan yang selamat, dan menggunakan air serta bahan mentah yang bersih. Walaupun garis panduan ini diterima secara meluas di peringkat global, kajian empirikal mutakhir menunjukkan bahawa tahap pelaksanaannya dalam sektor makanan berskala kecil masih berada pada tahap yang tidak

konsisten akibat kekangan latihan, kekurangan sumber kewangan, dan kelemahan budaya keselamatan makanan dalam organisasi (Islam et al., 2024).

Secara analitikal, piawaian KKM, HACCP, dan WHO adalah selari dengan konsep Halalan Tayyiban. Prinsip sains ini merupakan manifestasi praktikal kepada tuntutan syariah seperti kebersihan (nazafah), pencegahan bahaya (darar), dan perlindungan nyawa (hifz al-nafs). Sebagai contoh, integrasi mekanisme kawalan titik kritikal dalam kerangka HACCP adalah selari dengan prinsip fundamental Islam yang menolak sebarang bentuk kemudaratan (darar). Begitu juga dengan garis panduan WHO mengenai pengasingan bahan bagi mengelakkan pencemaran silang yang secara natijahnya merupakan manifestasi kepada konsep taharah. Merujuk kepada pandangan Kamri dan Saad (2019), dimensi tayyib merangkumi jaminan keselamatan berasaskan pembuktian saintifik; justeru, kepatuhan jitu terhadap piawaian moden ini berperanan signifikan dalam memperkasakan lagi integriti serta kualiti halalan tayyiban secara holistik.

Walaupun pelbagai piawaian keselamatan makanan telah diperkenalkan oleh KKM, WHO, dan HACCP, tahap pematuhan dalam sektor Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) masih berada pada tahap yang membimbangkan. Analisis literatur semasa menunjukkan bahawa cabaran pematuhan tidak hanya berpunca daripada kelemahan teknikal, tetapi turut dipengaruhi oleh faktor tingkah laku, budaya organisasi, kekangan kewangan, dan kelemahan sistem penguatkuasaan. Kajian empirikal menunjukkan bahawa kelemahan amalan kebersihan dalam kalangan pengendali makanan sering berkait rapat dengan tahap kesedaran yang rendah terhadap risiko keselamatan makanan. Chen et al. (2024) mendapati bahawa amalan kebersihan yang tidak konsisten mempunyai hubungan signifikan dengan peningkatan insiden penyakit bawaan makanan dalam kalangan pengguna. Begitu juga, Islam et al. (2024) menegaskan bahawa pengendali makanan jalanan masih menunjukkan tahap pematuhan sanitasi yang tidak memuaskan walaupun memiliki pengetahuan asas berkaitan keselamatan makanan.

Dapatan ini memperlihatkan bahawa pemilikan ilmu pengetahuan sahaja tidak mencukupi tanpa kewujudan budaya keselamatan makanan yang berakar umbi dalam organisasi dan operasi harian. Dalam realiti industri, sebahagian besar pengusaha kecil masih mempersepsikan pematuhan keselamatan makanan sebagai formaliti regulatori bagi mengelakkan tindakan penguatkuasaan, dan bukannya sebagai tanggungjawab moral serta sosial terhadap kesihatan awam. Fenomena ini menyebabkan amalan kebersihan sering dilaksanakan secara reaktif semasa audit atau pemeriksaan rasmi, namun gagal dikekalkan secara konsisten dalam operasi harian. Keadaan sedemikian akhirnya mewujudkan fenomena “pematuhan bermusim” yang menjejaskan keberkesanan sistem keselamatan makanan secara menyeluruh.

Selain itu, kekangan kewangan turut menjadi halangan utama dalam pemerkasaan piawaian keselamatan makanan khususnya dalam sektor PKS. Pelaksanaan sistem seperti HACCP memerlukan kos yang tinggi melibatkan latihan pekerja, audit berkala, dokumentasi sistematik, penyelenggaraan fasiliti, dan perolehan peralatan sanitasi yang bersesuaian. Dalam konteks pengusaha kecil, pelaburan ini sering dianggap sebagai beban operasi yang sukar ditanggung berbanding kapasiti modal sedia ada. Akibatnya, aspek kawalan pencemaran silang, pengasingan bahan mentah, dan pemantauan sanitasi premis sering diabaikan walaupun merupakan elemen asas dalam sistem keselamatan makanan moden. Cabaran pematuhan turut menjadi semakin kompleks apabila pengusaha perlu memenuhi keperluan pensijilan halal dan keselamatan makanan secara serentak. Dari perspektif Halalan Tayyiban keadaan ini menunjukkan bahawa sebahagian pengusaha masih gagal mengintegrasikan konsep tayyib

sebagai amanah etika dan tanggungjawab agama dalam operasi makanan mereka. Sebaliknya, pematuhan sering dilihat sebagai bebanan regulatori tanpa penghayatan terhadap nilai perlindungan pengguna dan kesejahteraan masyarakat.

Di samping itu, kelemahan penguatkuasaan dan kekurangan pemantauan berkala turut menjejaskan keberkesanan pematuhan piawaian keselamatan makanan. Pertambahan premis makanan yang pesat tidak seimbang dengan kapasiti tenaga penguatkuasa sedia ada, sekali gus menyukarkan pemantauan sanitasi secara konsisten. Pendekatan penguatkuasaan yang terlalu berpaksikan elemen hukuman tanpa disertai pendidikan dan latihan berterusan juga didapati kurang berkesan dalam membina budaya keselamatan makanan yang mampan. Oleh itu, pendekatan yang lebih holistik diperlukan dengan mengintegrasikan aspek pendidikan, latihan, pemantauan, dan penerapan nilai etika dalam keseluruhan rantai industri makanan.

Perspektif Halalan Tayyiban

Perspektif halalan tayyiban merupakan asas penting dalam Islam yang bukan sahaja menekankan status halal sesuatu makanan, malah merangkumi elemen kebersihan, keselamatan, kualiti dan kemaslahatan kepada manusia. Dalam konteks isu kebersihan penyediaan makanan dan risiko kesihatan awam, konsep ini menjadi kerangka holistik yang menghubungkan tuntutan syariah dengan aspek kesihatan serta keselamatan pengguna. Istilah tayyib merujuk kepada sesuatu yang baik, bersih, selamat dan tidak memudaratkan kesihatan manusia. Oleh itu, makanan yang halal tetapi dihasilkan dalam keadaan kotor, tercemar atau membahayakan kesihatan masih belum memenuhi tuntutan sebenar halalan tayyiban (Arif & Sidek, 2015). Ini turut disokong oleh wacana keselamatan makanan dan kawalan risiko kesihatan awam, pemisahan antara aspek keagamaan dan teknikal tidak lagi relevan, sebaliknya kedua-duanya perlu diintegrasikan secara komprehensif melalui kerangka halalan tayyiban (Zaini & Abd Rahman, 2020).

Selain itu, berdasarkan pandangan para mufassirin terhadap Surah al-Baqarah ayat 168, istilah halal merujuk kepada sesuatu yang sah dan diizinkan oleh syarak, manakala elemen tayyib pula mencerminkan jaminan kebersihan, keselamatan, kualiti serta sesuatu yang tidak memudaratkan fungsi tubuh badan manusia (Ali et al., 2023). Hal ini menunjukkan bahawa konsep halalan tayyiban bukan sekadar menekankan status halal makanan, bahkan turut merangkumi aspek keselamatan, kebersihan dan kualiti secara menyeluruh demi memelihara kesejahteraan dan kesihatan manusia. Secara praktikalnya, pengamalan halalan tayyiban diterjemahkan melalui gaya hidup yang menitikberatkan kebersihan, kesegaran bahan mentah serta penghindaran makanan yang boleh membawa kemudaratan fizikal dan spiritual (Shaary et al., 2024).

Menurut Hashim et al (2022), pemahaman terhadap konsep ini amat penting bagi semua lapisan masyarakat kerana kecuaihan terhadap piawaian keselamatan makanan boleh mencetuskan ancaman secara langsung terhadap kesihatan, kesejahteraan dan nyawa pengguna.

Selain itu, perspektif halalan tayyiban turut berkait rapat dengan konsep tahārah iaitu kebersihan sebagai tuntutan agama. Islam sangat menitikberatkan kebersihan dalam setiap aspek kehidupan termasuk dalam pengurusan dan penyediaan makanan (Tumiran et al., 2025). Kebersihan pekerja, peralatan, premis dan bahan makanan merupakan elemen penting dalam memastikan makanan berada dalam keadaan tayyib dan selamat dimakan (Mustaffa et al., 2017). Pengabaian terhadap aspek sanitasi dan kebersihan boleh menyebabkan pencemaran

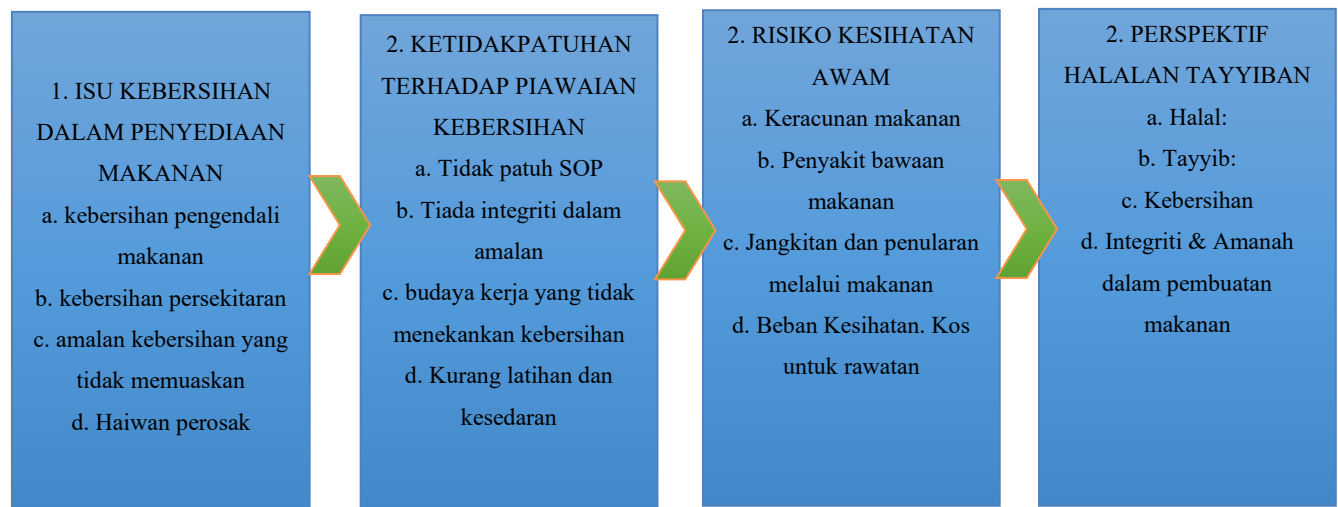
bakteria, keracunan makanan serta penularan penyakit bawaan makanan yang akhirnya memberi kesan kepada kesihatan awam (Hashim et al., 2022).

Justeru, amalan seperti mencuci tangan, sanitasi peralatan, pengasingan bahan mentah dan makanan siap serta pengurusan penyimpanan makanan yang sistematik dilihat sebagai manifestasi praktikal konsep *tahārah* dalam industri makanan. Dalam masa yang sama, konsep *halalan tayyiban* turut mendukung prinsip *Maqāṣid al-Sharī‘ah*, khususnya pemeliharaan nyawa (*hifz al-nafs*) (Mustaffa, 2017). Islam menegaskan bahawa setiap perkara yang boleh mendatangkan mudarat kepada manusia hendaklah dielakkan termasuk penyediaan makanan yang tidak bersih dan tidak selamat (Mhanna, 2026). Risiko keracunan makanan, pencemaran mikroorganisma serta kecuaiian dalam mengendalikan makanan boleh mengancam keselamatan dan nyawa pengguna. Oleh itu, pematuhan terhadap standard kebersihan dan keselamatan makanan bukan sahaja memenuhi tuntutan profesionalisme industri, tetapi juga selari dengan objektif syariah dalam melindungi kesejahteraan manusia (Ramli et al., 2016). Konsep ini menunjukkan bahawa aspek keselamatan makanan dalam Islam bukan sekadar isu teknikal, tetapi merupakan sebahagian daripada tanggungjawab agama dan sosial yang perlu dipelihara secara berterusan (Shaharuddin et al., 2025).

Di samping itu, kebersihan dalam penyediaan makanan juga perlu dilihat sebagai satu amanah yang dipikul oleh pengusaha dan pengendali makanan. Islam menekankan nilai integriti, tanggungjawab dan kejujuran dalam memastikan pengguna menerima makanan yang bersih, berkualiti dan selamat dimakan. Sebarang pengabaian terhadap aspek kebersihan bukan sahaja melanggar etika profesional, malah boleh dianggap sebagai pengkhianatan terhadap hak pengguna dan kesejahteraan masyarakat. Dalam konteks industri halal, amanah ini menuntut supaya setiap prosedur pengendalian makanan dipatuhi secara konsisten bagi mengelakkan pencemaran dan risiko kesihatan awam (Ahmad & Nordin, 2024). Oleh itu, pelaksanaan prinsip *halalan tayyiban* secara menyeluruh mampu memperkukuh budaya keselamatan makanan, meningkatkan keyakinan pengguna serta memelihara kesejahteraan masyarakat secara holistik.

Kerangka Konseptual

Berdasarkan perbincangan dalam sorotan literatur di atas, kerangka konseptual yang dibangunkan dalam kajian ini bertindak sebagai satu mekanisme kawalan holistic yang menghubungkan titik kritikal keselamatan makanan saintifik dengan tuntutan *maqasid syariah*. Selain itu, kerangka ini turut mengintegrasikan perspektif *halalan tayyiban* sebagai lensa analisis dalam memahami isu yang dikaji. Rajah 1.0 di bawah menerangkan berkaitan kerangka konseptual yang dibina.



Rajah 1: Kerangka Konseptual

Metodologi Kajian

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif berbentuk kajian konseptual. Reka bentuk ini dipilih agar dapat membangunkan dapatan teori baru melalui analisis, gabungan dan sintesis teori-teori daripada kajian lepas (Jaakkola E., 2020). Selain itu, kajian kualitatif membantu pengkaji untuk mendapatkan kedalaman konteks kajian, pemahaman holistik dan keupayaan untuk meneroka fenomena yang kompleks (Lim, 2025). Metod ini amat bersesuaian bagi mengkaji konsep berkaitan dengan kebersihan dalam penyediaan makanan, risiko kesihatan awam, penyakit bawaan makanan dan kaitannya dengan prinsip halalan thayyibah.

Justeru itu, pengumpulan data diperolehi melalui analisis dokumen. Dokumen yang dianalisis terdiri daripada sumber primer dan sekunder. Sumber primer terdiri daripada Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan (KKM, 2009), Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (JAKIM, 2020), Manual Sistem Pengurusan Halal Malaysia, (JAKIM, 2020) Garis Panduan Keselamatan Makanan (KKM, 2024) dan Prinsip Umum Kebersihan Makanan (WHO, 2023). Manakala sumber sekunder terdiri daripada artikel jurnal, dokumen piawaian halal, dokumen keselamatan makanan, laporan rasmi dan sumber daripada hukum syariah.

Sehubungan itu, pemilihan dokumen dibuat secara bertujuan yang mana hanya dokumen yang mempunyai kaitan langsung dengan objektif kajian akan dipilih dan dianalisis. Menurut Ahmad & Wilkins (2024) kaedah bertujuan ini adalah pendekatan lazim dalam kajian kualitatif dan digunakan ia digunakan untuk mendapatkan unit data yang lebih relevan. pandangan ini juga disokong oleh Morgan (2022) bahawa kaedah bertujuan ini dapat membantu pengkaji untuk memilih dokumen yang berautoriti dan sesuai dengan persoalan kajian. kajian ini telah menentukan kriteria pemilihan dokumen dengan melihat kepada relevansi tajuk, berautoriti, terkini, bersesuaian dengan analisis konseptual dan berasaskan konteks Malaysia dan Islam.

Seterusnya, Analisis kandungan digunakan oleh pengkaji untuk meneliti, mentafsir dan menilai sumber daripada kajian-kajian lalu secara sistematik dan teratur agar pengkaji dapat memahami fenomena berkaitan dengan isu kebersihan dalam penyediaan makanan secara lebih terperinci. Kajian-kajian lalu menyatakan analisis kandungan sangat sesuai digunakan bagi kajian berbentuk kualitatif kerana ia dapat mengenalpasti konsep, tema dan hubungan makna dalam satu fenomena yang bakal dikaji (Dahal, 2025; Taylor at al., 2024; Ahmed et al., 2025). Proses

analisis kandungan dilaksanakan melalui lima peringkat utama iaitu (i) pembacaan awal dokumen, (ii) pengkodan awal, (iii) pembentukan kategori, (iv) pembentukan tema, (v) pentafsiran tema (Lyhne et al., 2025; Nicmanis, 2024).

Dapatan dan Perbincangan

Isu Kebersihan dalam Penyediaan Makanan

Hasil analisis terhadap kes-kes yang dilaporkan bermula Januari 2025 sehingga Mac 2026 menunjukkan isu kebersihan dalam penyediaan makanan masih kekal berlaku secara berulang dan melibatkan pelbagai bentuk corak ketidakpatuhan terhadap piawaian kebersihan makanan. ketidakpatuhan ini bukan sahaja menjejaskan keselamatan makanan itu sendiri bahkan merisikokan kesihatan awam.

Isu berkaitan kebersihan pengendali makanan

Kes yang menyentuh berkaitan pengendali makanan membabitkan pertama, amalan kebersihan diri pengendali makanan yang lemah. Dalam aspek ini beberapa kes telah didapati yang melibatkan pengendali makanan di restoran segera dan bazar Ramadan. Kes ini berlaku pada Ogos 2024 tetapi dijatuhkan hukuman denda RM1000 pada Mei 2025 atas pertuduhan gagal mematuhi peraturan kebersihan makanan kerana berkuku panjang semasa bekerja di sebuah premis makanan di Senawang (Norafiza Jaafar, 2025). Selain itu, kes melibatkan pemakaian pengendali makanan. 97 notis kompoun di bawah Seksyen 32B Akta Makanan 1973 dikeluarkan kepada pengendali makanan pada minggu pertama Ramadan di Kelantan. Dan kebanyakan kesalah yang dilakukan ialah ketidakpatuhan pakaian seperti tidak memakai apron, kasut, penutup kepala dan pakaian yang tidak bersih (Bernama, 2025). Kes yang melibatkan pengendali makanan lagi berlaku di Alor Setar, Kedah dimana 3% pengendali makanan di bazar Ramadan tiada suntikan anti-tifoid, dan 10% tidak menghadiri kursus pengendalian makanan (Harian Metro, 2026).

Pengendali makanan memainkan peranan yang sangat penting dalam pembuatan makanan. Di bahunya tergalas tanggungjawab untuk dipastikan bahawa makanan yang dihasilkan selamat di makan dan menjamin kesihatan awam. Dalam Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009, aspek pengendali makanan ini berada di bahagian 4 Pengendali makanan. Peraturan ke 30 menyebut latihan pengendali makanan, peraturan 31 pemeriksaan perubatan dan keadaan lesihan pengendali makan, peraturan 32 menyebut pakaian pengendali makanan dan peraturan ke 33 menyebut kebersihan diri pengendali makanan (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2009).

Isu berkaitan kebersihan tempat pembuatan atau premis, peralatan dan persekitaran

Isu berkaitan kebersihan makanan yang merangkumi kawasan pembuatan, peralatan dan persekitaran merupakan pelanggaran utama yang kerap diambil tindakan oleh penguatkuasaan pihak berkuasa. Tahap kebersihan persekitaran yang dilihat secara fizikal khususnya kelengkapan fasiliti seperti tandas dan tempat penyimpanan (*storage*) masih dilihat sering diabaikan oleh segelintir pengusaha. Lantaran itu, kerajaan telah menetapkan bermula 1 Januari 2026, lesen perniagaan bagi premis makanan di 20 kawasan pihak berkuasa tempatan bertaraf bandar raya tidak akan diperbaharui sekiranya tandas mereka gagal mencapai standard Bersih, Menawab dan Wangi (BMW) (Bernama, 2025). Selain tandas yang kotor, pihak berkuasa turut merekodkan pelbagai kes penutupan premis makanan akibat keadaan ruang penyimpanan yang tidak bersih seperti penemuan takungan sampah, kehadiran lalat serta kesan air kencing dan

najis tikus di kawasan penyimpanan makanan, peti sejuk beku dan ruang dapur (Bernama, 2025) yang mana ia mampu mengakibatkan pencemaran yang membawa penyebaran penyakit.

Kegagalan menjaga sanitasi dan kebersihan persekitaran secara langsung mengundang infestasi haiwan perosak yang seterusnya menjadi punca berlakunya masalah pencemaran fizikal di dalam makanan yang dihidangkan kepada pengguna. Terdapat beberapa kejadian yang dilaporkan di mana medan selera awam mahupun kafeteria hospital diarahkan tutup berikutan penemuan lipas dalam makanan yang telah dimasak dan najis perosak di atas lantai semasa pemeriksaan (The Star, 2026). Kelemahan ketara dalam pematuan prosedur operasi standard (SOP) keselamatan makanan ini telah menyebabkan pengguna menjumpai sesuatu yang menjijikan seperti kaki lipas di dalam makanan (Dermawan, 2026). Lebih membimbangkan, terdapat insiden di mana pelanggan menemui paku di dalam hidangan ayam, ini merupakan pencemaran fizikal yang melambangkan kelemahan pengurusan dapur dan proses penyediaan makanan di sesetengah premis. Kejadian ini telah meletakkan pengguna kepada risiko kecederaan organ dalaman yang serius terutama jika melibatkan warga emas dan kanak-kanak (Mukhriz Mat Husin, 2025). Selain tikus dan lipas, terdapat kes menunjukkan premis makanan tidak diselenggara dengan baik sehingga mengakibatkan pembiakan jentik-jentik (Azizan, 2026).

Dari sudut pencemaran biologi, kelemahan integriti dalam pengendalian makanan mencetuskan krisis pencemaran mikrob yang berbahaya, iaitu apabula wujud amalan perniagaan yang tidak beretika. Sebagai contoh terdapat satu kes yang kritikal iaitu amalan kitar semula makanan. Sebuah restoran di Negeri Sembilan telah dikesan mencuci semula sisa makanan yang tidak habis dijual seperti ayam dan daging hari sebelumnya untuk dimasak dan dijual semula pada hari berikutnya (Bernama, 2026). Perbuatan yang tidak bertanggungjawab ini mampu membawa kepada pembiakan bakteria perosak yang boleh mengancam keselamatan pengguna melalui insiden keracunan makanan yang teruk (Bernama, 2026). Berikutan kes ini Jabatan Kesihatan Negeri (JKN) telah mengeluarkan notis penutupan serta merta selama 14 hari dibawah Seksyen 11 Akta Makanan 1983. Perkara ini menunjukkan bahawa persekitaran tempat pembuatan, kebersihan peralatan dan etika pengendalian makanan sangat berkait rapat dalam menentukan kelangsungan status keselamatan makanan di negara ini.

Kaitan dengan prinsip halalan tayyiban: prinsip taharah dan tayyib

Bagi isu ketidakpatuhan pengendali makanan mempunyai perkaitan yang sangat hampir dengan konsep halalan tayyiban khususnya pada aspek taharah. Islam sangat menekankan isu taharah. Islam menekankan agar tubuh badan dijaga, pakaian, tempat dan makanan yang dimakan dihindari daripada sebarang bentuk kekotoran dan najis. Kegagalan pembuat dan pengendali makanan dalam aspek penjagaan diri mereka seperti kuku yang panjang, tidak mengikuti etika pemakanan yang benar bukan sahaja menyalahi etika dan prosedur operasi standard (SOP), malah melanggar tuntutan asas penjagaan kebersihan diri. Tangan, kuku serta kulit yang kotor dan tidak terus berisiko tinggi menjadi agen pencemaran silang yang menyebarkan virus mahupun bakteria yang berbahaya. Rentetan daripada itu, makanan yang terdedah kepada pencemaran biologi ini akan terbatal nilai kesuciannya dari perspektif syara biarpun bahan asasnya adalah halal.

Seterusnya, kecuaiannya yang dilakukan oleh pengendali makanan untuk mengambil suntikan anti-tifoid dan tidak menghadiri kursus pengendalian makanan jelas bercanggah dengan elemen tayyib. Konsep tayyib tidak terhadap kepada ketiadaan unsur haram semata-mata, malah memberi penekanan yang luas kepada aspek keselamatan, kesihatan, kesihatan dan kualiti yang

baik agar makanan yang dihasilkan tidak membawa mudarat (Junainah Idris, 2024). Syarat untuk mendapatkan vaksinasi tifoid dan menguasai ilmu pengendalian makanan sebenarnya merupakan tugas utama untuk merealisasikan prinsip maqasid syariah khususnya pada hifz al-nafs (penjagaan nyawa) (Khairul Effendi, 2023). Pengendali yang tidak divaksin atau kurang berpengetahuan berpotensi mencetuskan wabak keracunan dan penyakit bawaan makanan yang mampu membawa kepada kecacatan dan mengancam nyawa pengguna awam (Muhamad Ridzuan et al., 2020). Oleh yang demikian, pematuhan terhadap prosedur kesihatan oleh pengendali adalah suatu kewajipan bagi memastikan rantai makanan tersebut benar-benar mematuhi prinsip halalan tayyiban secara holistik demi memelihara kemaslahatan awam. Manakala isu dalam pengurusan persekitaran premis dan kehadiran haiwan perosak mempunyai percanggahan yang nyata dengan prinsip taharah dalam Islam.

Konsep taharah menuntut agar bukan sahaja tubuh badan pengendali bersih, malah merangkumi kesucian ruang fizikal, tempat penyimpanan dan peralatan yang digunakan dalam penyediaan makanan (Dimiyati & M. Syafi'I, 2021). Kehadiran vektor pembawa penyakit serta penemuan benda asing yang kotor seperti lipas, lalat beserta najis dan air kencing tikus di ruang dapur secara tidak langsung menunjukkan tahap pengabaian kebersihan yang sangat tinggi pada persekitaran pembuatan makanan. Apabila bahan makanan atau peralatan memasak terdedah kepada najis dan kotoran fizikal ini, ia mampu mencetuskan pencemaran dan pencemaran silang yang serius. Kesannya rantai makanan tersebut menjadi *mutanajis* (bercampur najis), sekaligus integriti dan status halalanya hilang biarpun bahan mentah asal yang digunakan adalah halal (Junainah Idris, 2024). Oleh yang demikian, kegagalan menyelenggaraan sanitasi premis merupakan satu pelanggaran syariat yang ketara dalam ekosistem makanan halal.

Apabila dilihat dari perspektif prinsip tayyib, segala bentuk pencemaran baik dari sudut fizikal seperti kehadiran paku dalam makanan, mahupun pencemaran biologi seperti kitar semula makanan untuk dijual esoknya merupakan penolakan terhadap aspek keselamatan yang digariskan Islam. Makanan yang diklasifikasikan sebagai tayyib mestilah bersih, selamat dan berkualiti dan tidak membawa sebarang mudarat kepada pengguna (Khairul Effendi, 2023). Amalan pengusaha yang tidak beretika mengitar semula makanan lama turut juga mendedahkan makanan kepada pembiakan mikrob patogen yang mengundang keracunan yang teruk. Kesan keracunan dan kecederaan fizikal akibat kelalaian pada kawasan pembuatan ini bertentangan dengan teras maqasid syariah khususnya dalam aspek hifz al-nafs (Khairul Effendi, 2023).

Risiko Kesihatan Awam

Dalam konteks Islam, kebersihan makanan sangat berkait rapat dengan konsep taharah, yang mana penyediaan makanan perlu suci daripada najis, kotoran atau unsur yang boleh mendatangkan kemudarat (Awang, 2021; Nordin, 2024). Jika perkara-perkara ini diambil ringan oleh pihak penyedia makanan ia dapat meningkatkan risiko kesihatan awam. Hal ini kerana makanan yang tercemar boleh menjadi medium kepada penyebaran virus, bakteria dan parasit yang sekaligus dapat membahayakan kesihatan dan nyawa pengguna (Almaary, 2023). Jadual 1 menunjukkan secara lengkap jenis-jenis penyakit bawaan makanan yang boleh menyebabkan kepada risiko kesihatan awam.

Jadual 1: Jenis-Jenis Penyakit Bawaan Makanan

No	Jenis Penyakit Bawaan Makanan	Agen Penyebab	Sumber	Gejala Penyakit
1	salmonellosis	salmonella spp.	telur, ayam, daging, makanan tidak cukup masak	cirit-birit, demam, muntah, sakit perut
2	Jangkitan escherichia coli	E.coli	daging kurang masak, sayur & air tercemar	cirit-birit berdarah, muntah
3	Listeriosis	listeria monocytogenes	produk tenusu, makan sejuk sedia makan, daging proses	sakit otot, kes serius melibatkan saraf
4	Campylobacteriosis	campylobacter spp.	ayam tidak cukup masak, susu mentah	cirit-birit, demam, sakit perut, loya
5	Norovirus gastroenteritis	norovirus	makanan disentuh pengendali, makanan laut mentah	muntah, cirit-birit, loya, sakit perut
6	penyakit akibat parasit makanan	parasit giardia, toxoplasma	air tercemar, sayur tidak basuh bersih	cirit-birit, sakit perut. loya, keletihan

Sumber: Mafe et al., 2024; Hassan et al., 2023.

Berdasarkan kepada carian pengkaji, antara kes yang kerap berlaku di Malaysia ialah kes keracunan makanan yang antara sebabnya adalah daripada agen salmonellosis. Laporan daripada Health Facts Kementerian kesihatan (2024), kadar keracunan makanan di Malaysia pada tahun 2023 adalah 53.67 per 100,000 penduduk, berlaku peningkatan berbanding pada tahun 2022. Menurut Lamichhane et al., (2024), penularan salmonellosis kepada manusia berlaku melalui rantai makanan daripada ladang hingga ke meja dan kebiasaannya ia dikaitkan dengan pengambilan produk makanan berasaskan haiwan. Laporan akhbar dan media massa menunjukkan pada tahun 2024 terdapat 3 kes yang melibatkan restoran dan agen salmonella. Antaranya berlaku di salah satu restoran di pengkalan chepa, kelantan pada oktober 2024, kes ini melibatkan 108 orang pelanggan yang mana 18 orang dimasukkan ke wad berpunca daripada makanan berasaskan ayam tandoori (Sinar Harian, 2024). Pada Jun 2024, makanan bihin goreng dan telur mata yang disediakan oleh pihak katering di Gombak, Selangor menyebabkan 11 mangsa menerima rawatan dan media melaporkan berlakunya dua kematian (Bernama, 2024). Manakala, pada Julai 2024 empat orang awam didapati meninggal dunia disebabkan oleh pengambilan makan berbentuk cheese tart (The Star, 2024).

Selain itu, makanan yang tercemar boleh menyebabkan terjadinya penyakit gastrousus. Tanda-tanda awal bagi penyakit ini seperti gastroenteritis, cirit-birit, loya, muntah, kekejangan perut dan demam (Wang et al., 2024). Dalam kes yang serius, muntah dan cirit-birit yang berterusan akan menyebabkan seseorang itu kehilangan air dan elektrolit secara berlebihan sehingga membawa kepada komplikasi kesihatan misalnya kecederaan buah pinggang sehingga menyebabkan kematian khususnya dalam golongan kanak-kanak, ibu hamil, warga emas dan orang-orang yang mempunyai imuniti yang rendah (Kinasha et al., 2025; Khan et al., 2025; Jones et al., 2024). Sehubungan itu, penyakit bawaan makanan seperti gastrousus boleh menjejaskan kelestarian dan reputasi perniagaan makanan. perkara ini disokong oleh Md Ali et al., (2025) yang menyebut anggaran beban penyakit bawaan makanan di Malaysia iaitu lebih daripada 2 juta kes penyakit dan hampir 1000 kematian setiap tahun. Seterusnya, Yang et al., (2025) mempunyai pandangan yang sama bahawa penyakit bawaan makanan dilihat dapat memberikan beban ekonomi kepada masyarakat terutama dari segi kos rawatan dan kehilangan produktiviti.

Dalam kerangka halalan tayyiban, makanan yang menyebabkan penyakit tidak lagi memenuhi prinsip maqasid syariah dan tayyib. Justeru itu, aspek keselamatan makanan menjadi elemen utama bagi memastikan komponen tayyib dipatuhi termasuk makanan yang sihat, berkualiti, bersih dan selamat (Awang, 2021; Nordin et al., 2024, Nordin et al, 2025). Hal ini kerana pengambilan makanan yang tayyib dapat mempengaruhi kesihatan mental serta membentuk akhlak yang mulia. Para penyedia makanan perlu cakna walaupun sesuatu makanan itu pada asalnya halal, tetapi pencemaran boleh berlaku semasa penyediaan, penyimpanan atau penghidangan sehingga boleh menjadi risiko kepada kesihatan pengguna. Sehubungan dengan itu, aspek kebersihan makanan bukan sahaja bersangkut paut dengan keperluan teknikal keselamatan makanan semata-mata, tetapi juga ia adalah tuntutan syariah yang berkaitan langsung dengan prinsip hifz al-nafs, iaitu pemeliharaan nyawa dan kesihatan manusia. Prinsip hifz al-nafs dalam maqasid syariah menekankan empat perkara utama iaitu (i) mencegah kemudaratan kepada pengguna, (ii) menjamin makanan halal, bersih, selamat dan tayyib, (iii) melindungi nyawa, kesihatan fizikal dan kesejahteraan masyarakat dan (iv) tanggungjawab bersama. Manakala, hifz al-nafs dalam konteks makanan meliputi aspek keselamatan makanan, kebersihan dalam pengendalian, kawalan bahan mentah dari tercemar, penyimpanan mengikut piawaian, pencegahan daripada pencemaran silang serta ketelusan maklumat makanan (Hashim et al., 2022).

Kesimpulan

Isu kebersihan makanan di Malaysia kekal kritikal akibat ketidakpatuhan pengendali terhadap aspek sanitasi, penyimpanan dan pencemaran silang, sekali gus meningkatkan Risiko penyakit bawaan makanan. Dari perspektif halalan tayyiban, isu ini bukan sekadar kegagalan teknikal tetapi pelanggaran tanggungjawab agama (taharah) dan maqasid syariah (hifz al-nafs), kerana status halal yang syumul wajib merangkumi elemen keselamatan dan kualiti. Oleh itu, pematuhan regulatori seperti Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 tidak boleh bergantung kepada penguatkuasaan formal semata-mata, sebaliknya perlu diperkukuh melalui Pendidikan etika Islam bagi membentuk budaya keselamatan makanan yang mampan berasaskan nilai amanah.

Secara keseluruhannya, kajian ini menyumbang kepada literatur sedia ada dengan mengangkat integrasi keselamatan makanan dan perspektif halalan tayyiban sebagai satu mekanisme kawalan holistik dalam menangani risiko kesihatan awam. Kajian ini memberi implikasi penting merentasi tiga tunjang utama. Pertama: Teori dan akademik. Iaitu menutup jurang

kajian terdahulu dengan membina kerangka konseptual yang membuktikan parameter sains moden adalah manifestasi praktikal kepada prinsip taharah dan maqasid syariah. Hal ini membuka ruang penyelidikan lanjutan. Kedua: Dasar dan penggubal polisi. Mencadangkan sebuah anjakan paradigma kepada pihak berkuasa seperti JAKIM dan KKM agar tidak hanya berpaksikan penguatkuasaan teknikal sebaliknya menyepadukan elemen etika Islam dalam latihan. Ketiga: Industri dan komuniti. Memberi panduan praktikal kepada pengusaha (PKS) untuk membentuk budaya keselamatan makanan mampan berasaskan amanah agama, manakala bagi masyarakat, ia meningkatkan literasi kepenggunaan agar lebih kritikal menilai aspek keselamatan dan kualiti premis makanan.

Penghargaan

Penulis ingin merakamkan penghargaan kepada UiTM cawangan Sabah, UiTM Shah Alam dan Kumpulan SIG Nusantara Halal Group atas segala sokongan, kemudahan, kerjasama serta maklum balas yang membina sepanjang pelaksanaan kajian ini. Sokongan yang diberikan amat bermakna dalam memastikan proses penyelidikan dan penulisan artikel ini dapat disempurnakan dengan baik.

Rujukan

- Abu Bakar, M., Noor, A. M., Ismail, S., Shahrom, N. F. N., Talib, N. M., & Hashim, N. (2025). Halal Food Industry In Malaysia: Key Challenges And The Path Forward. *International Journal of Entrepreneurship and Management Practices*, 8(29), 400-414.
- Ahmad K,S., Mohammed A R., Nashwan, Abdala Q, A.,Mohammad B., Khahir M, R., (2025), Using Thematic Analysis in Qualitative Research, *Journal of Medicine, Surgery, and Public Health* 6, 1-6.
- Al Zoubi M., Alzoubi M., Hussein N., Albtoush I., Naqrash M., Alshwaiyat N., Al-Mugheed K., Alabdullah S, A,A., & Abdelaliem F M., (2025), Evaluating Knowledge Attitudes and Hygiene Practices of Food Safety among Culinary Art and Hospitality Management Students, *Scientific Reports* 15, 1-12.
- Ali, M. A. M., Riza, N. S. M., Hamdan, M. N., & Ariffin, M. F. M. (2023). Food safety in Halalan Tayyiban discourse according to Mufassirin. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 13(8), 210–219. <http://dx.doi.org/10.6007/IJARBS/v13-i8/17531>
- Alice Njolke Mafe, Great Iruoghene Edo, Raghdha S.Makia, Ogunyemi Ayobami Joshua, Patrick Othuke Akpogheli, Tayser Sumer Gaaz, Agatha Ngukuran Jikah, Emad Yousif, Endurance Fegor Isoje, Ufuoma Augustine Igbuku, Dina S.AHmed, Arthur Efeoghene Athan Essahah & Huzafah Umar (2024), A Review on Food Spoilage Mechanism, Food Borne Disease and Commercial Aspect of Food Preservation and Processing, *Food Chemistry Advances* 5, 1-39.
- Almaary, K.S. (2023), Food-Borne Diseases and their Impact on Health, *Biosciences Biotechnology Research Asia* 20 (3), 745-755.
- Arif, S., & Sidek, S. (2015). Application of halalan tayyiban in the standard reference for determining Malaysian halal food. *Asian Social Science*, 11(17), 116–129. <https://doi.org/10.5539/ass.v11n17p116>
- Asdullah, H. U., Chen, F., Hassan, M. A., Abbas, A., Sajad, S., Rafiq, M.,... Chen, Y. (2024). Recent advances and role of melatonin in post-harvest quality preservation of shiitake (*Lentinula edodes*). *Frontiers in Nutrition*, 11. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1348235>
- Awang, N., (2021), The Application of Food Safety Concept Within the Reference Standards for Halal Food in Malaysia: An Overview, *TAFHIM: IKIM Journal of Islam and the Contemporary Word* 14 (2), 27-51.

- Azizan, A. (2026, April 5). Rubbish on the roof & mosquito larvae: DBKL finds KL eateries in unsatisfactory cleanliness. World of Buzz. <https://worldofbuzz.com/rubbish-on-the-roof-mosquito-larvae-dbkl-finds-kl-eateries-in-unsatisfactory-cleanliness/>
- Bernama (2024), Keracunan Makanan Gombak: 15 Termasuk Pengusaha Katering Di Rakam Keterangan, dicapai pada 19 Mei 2026, <https://www.astroawani.com/berita-malaysia/keracunan-makanan-gombak-15-termasuk-pengusaha-katering-dirakam-keterangan-475258>
- Bernama. (2025, February 26). 97 kompaun dikeluarkan kepada pengendali makanan bazar RaAhmad, K. S., Mohammed, A. R., Nashwan, A. Q. A., Mohammad, B., & Khahir, M. R. (2025). Using thematic analysis in qualitative research. Journal of Medicine, Surgery, and Public Health, 6, 1–6 madan di Kelantan. Astro Awani. Astro Awani
- Bernama. (2026, February 4). Restaurant ordered closed 14 days over alleged food recycling. New Straits Times. <https://www.nst.com.my/amp/news/regional/2026/02/1370965/restaurant-ordered-closed-14-days-over-alleged-food-recycling>
- Chen Y., Wan G., Song J., Dai J., Shi W., Wang L., (2024), Food Safety Practices of Food Handlers in China and Their Correlation with Selfed Reported Foodborne Illness, Journal of Food Protection 87, 1-9.
- Dahal N., (2025), Qualitative Data Analysis: Reflections, Procedures and Some Points for Consideration, Frontiers in Research Metric and Analytics, 1-10.
- Dermawan, A. (2026, March 26). Cockroach leg found in food: Penang Health Dept issues corrective orders. New Straits Times. https://www.nst.com.my/news/regional/2026/03/1404126/cockroach-leg-found-food-penang-health-dept-issues-corrective-orders#google_vignette
- Dimiyati, & Syafi'i Budi, M. (2021). Aspek kesucian dalam pengolahan makanan oleh pedagang sekitar Pesantren Tebuireng Jombang. Tijaratuna: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Syariah, 2(2), 33–46.
- Gałęcki, R., Bakula, T., & Gołaszewski, J. (2023). Foodborne Diseases in the Edible Insect Industry in Europe—New Challenges and Old Problems. Foods, 12(4), 770. <https://doi.org/10.3390/foods12040770>
- Gudisa Berede (2025), Toxicological Impacts and Mitigations Strategies of Food Contaminants: Global Perspective and Comprehensive Narrative Review, Current Research in Toxicology 9, 1-18.
- Harian Metro. (2026, March 16). JKNK kesan pekerja bazar Ramadan tiada suntikan anti tifoid. Harian Metro
- Hashim E, K., Tumiran A, M., & Mohammad N., (2022), Elements of Food Product Safety and its Relationship with the Concept of Preserving Live in Maqasid Syariah, Journal of Contemporary Islamic Studies 8 (3), 93-106. 10.24191/jcis.v8i3.5
- Hashim, K. E., Mohammad, N., & Kamis, M. S. (2022). Kepentingan Memahami Konsep Halalan Tayyiban dalam Aspek Keselamatan Makanan di Kalangan Mahasiswa Muslim: Pandangan daripada Perspektif Maqasid Syariah Memelihara Nyawa. Journal of Management & Muamalah, 12(2), 1-11.
- Hashim, K. E., Tumiran, M. A., & Husna, A. (2023). Maqasid Shariah dalam industri halal: Aplikasi elemen keselamatan makanan dalam kalangan pengusaha pembuatan produk makanan di Bangi, Selangor. Journal of Management & Muamalah, 13(1), 1–12
- Hassan A., Khan I,K,M., Fordos S., Hasan A., Khalid S., Naeem Z, M., & Usman A., (2023), Emerging Foodborne Pathogens: Challenges and Strategies for Ensuring Food Safety, Biol.life Sci, 1-6.

- Husin, M. M. (2025, Julai 15). Pelanggan terkejut makan ayam jumpa paku. Sinar Harian. <https://www.sinarharian.com.my/ampArticle/738696>
- Idris, J., Mat Nor, F., Saleh, N., Ramli, M. S., & Sarji, N. A. (2025). Tinjauan sistematik terhadap pengurusan persekitaran premis makanan berteraskan amalan halal dan toyyiban. *e-Jurnal Penyelidikan dan Inovasi*, 12(4), 179–199. <https://doi.org/10.53840/ejpi.v12i4.290>
- Islam S., Tanjia N., Mitra A., Hossain A., Jasika T M., Suhi S S., & Hossain J S., (2024), Inadequate Food Safety Knowledge and Hygiene Practices Among Street Food Vendors in Dhaka, Bangladesh, *Scientific Reports* 14, 1-11.
- Jaafar, N. (2025, January 17). Pengendali makanan berkuku panjang didenda RM1,000. Sinar Harian. Sinar Harian
- Jaakkola E., (2020), Designing Conceptual Articles: Foru Approaches, *AMS Review* 10, 18-26.
- Jones A., Ahmed M, S., Jame A,P, M., Karen L, K., Adam C, L., Eric J,N., Andrew T, P., Ashraful I, K., & Daniel T, L., (2024), Etiology of Severely Dehydrating Diarrheal Illness in Infant and Young Children Residing in Low-and Middle-Income Countries, *Infectious Diseases Society of America*, 1-8.
- Juhaina, E. (2020). Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *e-SEHAD*, 1(1), 32–44.
- Karant, S., Feng, S., Patra, D., & Pradhan, A. K. (2023). Linking microbial contamination to food spoilage and food waste: The role of smart packaging, spoilage risk assessments, and date labeling. *Frontiers in Microbiology*, 14. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1198124>
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2009). Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (P.U. (A) 437/2009). Jabatan Peguam Negara Malaysia. Portal Rasmi AGC Malaysia
- Keru Duan, GU Pang, Yanqing Duan, Helen Onyeaka & John Krebs (2025), Current Research Development on Food Contaminants, Future Risks, Regulatory Regime and Detection Technologies: A Systematic Literature Review, *Journal of Environmental Management* 381, 1-18.
- Khan, O., Burki, F, U., Khan, I., Yahya, A., & Khan, A., (2025), Frequency of Serum Electrolytes in Children Suffering from Acute Gastroenteritis Aged 6 Months to 3 Years Amitted to MTI DHQ Hospital Dera Ismail Khan: Electrolyte Imbalance in Gastroenteritis, *Pakistan Journal of Health Sciences* 6 (4), 128-133. <https://doi.org/10.54393/pjhs.v6i4.2984>
- Kinasha AA, Pernica JM, Banda FM, Goldfarb DM, Welch HD, Steenhoff AP, et al. (2025) Electrolyte abnormalities and clinical outcomes in children aged one month to 13 years hospitalized with acute gastroenteritis in two large referral hospitals in Botswana. *PLOS Glob Public Health* 5(5): e0004588. <https://doi.org/10.1371/journal.pgph.0004588>
- Lamichhane, B.; Mawad, A.M.M.; Saleh, M.; Kelley, W.G.; Harrington, P.J., II; Lovestad, C.W.; Amezcua, J.; Sarhan, M.M.; El, Zowalaty, M.E.; Ramadan, H.; et al. Salmonellosis: An Overview of Epidemiology, Pathogenesis, and Innovative Approaches to Mitigate the Antimicrobial Resistant Infections. *Antibiotics* 2024, 13, 76. <https://doi.org/10.3390/antibiotics13010076>
- Lim M, W., (2025), What is Qualitative Research? An Overview and Guidelines, *Australasian Marketing Journal* 33 (2), 199-229.
- Mafe N, A., Edo I, G., Makia S, R., Joshua A, O., Akhpogelia O, P., Gaaz S,T., Jikah N, A., (2024), A review on Food Spoilage Mechanism, Food Borne Disease and Commercial Aspect of Food Preservation and Processing, *Food Chemistry Advances*, 1-39.

- Mataragka A., Anthi R., Christodouli Z., Malisova O., & Andritso D, N., (2025), Presence of Major Bacterial Foodborne Pathogens in the Domestic Environment and Hygienic Status of Food Cleaning Utensils: A Narrative Review, *hygiene* 5 (60), 1-23.
- Md Ali S, A., & Watanabe T., (2026), Operational and Structural Risk Factors Associated with Foodborne Outbreaks in Malaysia Food Service Establishment, *Food Safety and Risk* 13 (3), 1-11.
- Mhanna, J. S. M. (2026). Shariah Principles and Jurisprudential Rules for Ensuring the Safety of Halal Food: A Contemporary Maqasid-Based Perspective. *Asian Journal of Law and Governance*, 8(1), 18-29.
- Mohamad Riza, N. S., Hamdan, M. N., Md Ariffin, M. F., & Abd Rahman, N. N. H. (2022). Keselamatan makanan: Kepentingan kesedaran pengguna terhadap halālan ṭayyiban. *Al-Turath Journal of al-Quran and al-Sunnah*, 7(1), 1–13.
- Mustaffa, K. A., Borhan, J. T., & Nor, M. R. M. (2017). Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia Sebagai Suatu Aplikasi Memenuhi Keperluan Konsep Halalan Tayyiban: Suatu Analisis. *Online Journal of Research in Islamic Studies*, 4(1), 1-16.
- Nordin N., Slamet A., Mat Zaid Z, A., Ishak I,S,M., Usop R., Daud N., (2025), Empowering the Tayyib Principle in Halal Health Products: A Holistic Approach to Sustainable Development Goals, *Journal of Lifestyle & SDG’S Review* 5, 1-18.
- Nordin, N., Zaid, A.Z.M., Astutik, A.P., Rashid, N,K,A., Zahari, Z., Ifwat, M.S.,Khairuldin, W.M.K.F.W., & Embong, R., (2024), Integrating Tayyib Principles in Halal Health Products and Services: A Holistic Consumerism Approach, *GJAT*,228-239.
- Ramli, J. A. (2026, Mei 20). Jadikan pematuhan halal tanggungjawab sosial dalam berniaga. *Portal Berita RTM*.
- Shaary, K., Baharuddin, A. S., & Harun, M. A. W. (2024). Konsep pemakanan halalan tayyiban: Kajian terhadap penerima Anugerah Keluarga Mithali peringkat kebangsaan Malaysia. *Kajian Malaysia*, 42(1), 267–290. <https://doi.org/10.21315/km2024.42.1.12>
- Shaharuddin, F. Z., Norman, A. A., Hamid, S., & Zakaria, Z. (2025). Halal food industry in Malaysia: Issues and challenges. *Food Research*, 9(Suppl. 2), 33–42. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.9\(S2\).06](https://doi.org/10.26656/fr.2017.9(S2).06)
- Sinar Harian (2024), Salmonela Punca Lebih 100 Pelanggan Keracunan Makanan di Pengkalan Chepa, dicapai pada 19 Mei 2026, https://www.sinarharian.com.my/article/692879/edisi/kelantan/salmonela-punca-lebih-100-pelanggan-keracunan-makanan-di-pengkalan-chepa?utm_source=chatgpt.com
- Subbarayudu, S., Namasivayam, S. K. R., & Arockiaraj, J. (2024). Immunomodulation in Non-traditional Therapies for Methicillin-resistant Staphylococcus aureus (MRSA) Management. *Current Microbiology*, 81(10), 346. <https://doi.org/10.1007/s00284-024-03875-7>
- Taylor M., Garner P., Oliver S., & Desmond N., (2024), Use of Qualitative Research in World Health Organisation Guidelines: A Document Analysis, *Health Research Policy and Systems* 22 (44), 1-17.
- The Star (2024), Sandakan Food Poisoning: Cheese Tart Suspected Vector in Case that Led to Child’s Death, dicapai pada 19 Mei 2026, https://www.thestar.com.my/news/nation/2024/07/29/pupil-dies-of-suspected-food-poisoning-in-sandakan?utm_source=chatgpt.com
- Tumiran, M. A., Daud, M. Z., Zarmani, N. F., & Ruzulan, Z. (2025). Bacteria as a microbiological harm in halal food: An integrated preventive concept from maqasid syariah. *Ulum Islamiyyah*, 37(2)

- Wang C., Wang T., Niu Y., Wu Y., Jiang J., Ma X., (2024), Pathogenic Surveillance of Foodborne Illness-Related Diarrhea- Beijing Municipality, China, 2013-2023, *CCDC Weekly* 6 (24), 568-573.
- Wang, Daixun, Cheng, F., Wang, Y., Han, J., Gao, F., Tian, J.,... Jin, Y. (2022). The Changes Occurring in Proteins during Processing and Storage of Fermented Meat Products and Their Regulation by Lactic Acid Bacteria. *Foods*, 11(16), 2427. <https://doi.org/10.3390/foods11162427>
- Wang, Dan, Xiao, H., Lyu, X., Chen, H., & Wei, F. (2023). Lipid oxidation in food science and nutritional health: A comprehensive review. *Oil Crop Science*, 8(1), 35–44. <https://doi.org/10.1016/j.ocsci.2023.02.002>
- Yang Y., Xu B Y., Hu L, Q.,Lu W., Zhang H,S., Hu H., & Huang E, X., (2025), Epidemiological Characteristics of Foodborne Disease Outbreaks in a Hospital: A 5- Year Retrospective Study, *International Journal of General Medicine* 18, 1529-1542.