

SULIT



**BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA**

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

**PEPERIKSAAN AKHIR
SESI JUN 2019**

DTF3023: HALAL STANDARD

**TARIKH : 31 OKTOBER 2019
MASA : 11.15 AM – 1.15 PM (2 JAM)**

Kertas ini mengandungi **EMPAT BELAS (14)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

Bahagian B: Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALANINI SEHINGGA DIARAHKAN
(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT

SECTION A: 20 MARKS
BAHAGIAN A: 20 MARKAH

INSTRUCTION:

This section consists of **TWENTY (20)** objective questions. Mark your answers in the **OMR** form provided.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi DUA PULUH (20) soalan objektif. Tandakan jawapan anda di dalam borang OMR yang disediakan.

CLO 1
C1

1. Malaysian Standard document was developed by _____
Dokumen Standard Malaysia telah dibangunkan oleh _____
 - A. Department of Standard Malaysia
Jabatan Standard Malaysia
 - B. Royal Malaysian Custom Department
Jabatan Kastam Diraja Malaysia
 - C. Halal Industry Development Corporation (HDC)
Perbadanan Pembangunan Industri Halal
 - D. Malaysian Administrative Modernisation and Management Planning Unit (MAMPU)
Unit Pemodenan Tadbiran dan Perancangan Pengurusan Malaysia

2. Which of the following is **NOT** the information stated on the front page of every Malaysian Standard document?

CLO 1
C1

*Manakah antara berikut **BUKAN** maklumat yang terdapat pada setiap muka hadapan dokumen Malaysia Standard?*

- A. Code
Kod
- B. Title
Tajuk
- C. Copyright year
Tahun hak cipta
- D. Department Address
Alamat Jabatan

CLO 1
C1

3. The title for Malaysian Standard document MS2565:2014 is _____.
Tajuk bagi dokumen standard Malaysia MS2565:2014 ialah _____.
- A. Halal Packaging – General Guidelines
Pembungkusan Halal – Garis Panduan Umum
 - B. Halal Pharmaceuticals – General Guidelines
Farmasutikal Halal – Garis Panduan Umum
 - C. Good Manufacturing Practice (GMP) for Food (First Revision)
Amalan Pengilangan yang Baik (GMP) untuk Makanan (Semakan Pertama)
 - D. Islamic and Halal Principles – Definition and Interpretations on Terminology
Prinsip islam dan Halal – Definisi dan Interpretasi terhadap Terminologi

CLO 1
C1

4. Each container of halal product shall be marked with the following infomation EXCEPT _____.
Setiap bekas produk halal perlu ditandakan dengan maklumat berikut KECUALI _____.
- A. Country of origin
Negara pengeluar
 - B. List of ingredients
Senarai ramuan
 - C. Halal Certificate expiry date
Tarikh luput sijil halal
 - D. Net Content expressed in metric system
Kandungan bersih yang dinyatakan dalam sistem metrik

CLO 1

C1

5. Najs according to shariah law are any liquid or objects discharged from the human beings or animals such as _____.

Najis mengikut undang-undang syariah adalah apa-apa cecair atau objek yang dikeluarkan dari manusia atau haiwan seperti _____.

- A. Ostrich eggs
Telur burung unta
- B. Goat milk
Susu kambing
- C. Sperm of cow
Sperma lembu
- D. Human Placenta
Uri manusia

CLO 1

C2

6. Identify which of the following is considered as a **NON-HALAL** food?
*Manakah antara berikut merupakan makanan **TIDAK HALAL**?*

- A. Rock Salt
Garam bukit
- B. Chocolate Chips
Cip coklat
- C. Artificial Vinegar
Cuka buatan
- D. Truffles Mushroom
Cendawan truffle

CLO 1

C2

7. Indicate which of the following is **TRUE** about halal slaughtering?
*Tunjukkan manakah antara berikut **BENAR** berkenaan sembelihan halal?*
- A. Slaughtering can be done only once
Sembelihan hanya boleh dilakukan sekali sahaja
 - B. Slaughtering certificate is obligatory as determined by shariah law.
Sijil tauliah sembelihan adalah wajib seperitmana yang ditentukan oleh undang-undang syariah
 - C. Children as young as 7 years old are encouraged to slaughtered animals
Anak-anak seawal usia 7 tahun adalah digalakkan untuk menyembelih haiwan korban
 - D. Halal slaughtering is obliged to sever trachea, esophagus, carotid artery and jugular vein.
Sembelihan halal wajib memutuskan urat merih, halkum, urat arteri carotid dan jugular.
8. Choose the correct statement regarding the usage of animals hair?
Pilih jawapan yang betul antara pernyataan berikut mengenai penggunaan bulu haiwan?
- A. Hair from dogs and pigs can be used if tanned
Bulu dari anjing dan babi boleh digunakan jika disamak
 - B. The hair from halal edible animal taken while still alive can be used
Bulu dari haiwan yang halal dimakan yang diambil semasa hidup boleh digunakan
 - C. The hair from halal edible animal that died on its own cause can be used
Bulu dari haiwan yang halal dimakan, yang mati dengan sendirinya boleh digunakan
 - D. The hair from non-halal edible animals other than dogs and pigs that died on its own cause other than dogs and pigs can be used
Bulu dari haiwan yang tidak halal dimakan selain daripada anjing dan babi, yang mati dengan sendirinya boleh digunakan

FOOD PREMISE SCHEME HOTEL (KITCHEN /RESTAURANT)
SKIM PREMIS MAKANAN BAGI HOTEL (DAPUR/RESTORAN)

Categories <i>Kategori</i>	Annual Fee Rate (Each kitchen) <i>Kadar Yuran Tahunan (Setiap Dapur)</i>
4 Stars and above <i>4 Bintang ke atas</i>	<i>X</i>
3 stars and below <i>3 bintang ke bawah</i>	<i>Y</i>

CLO 2

C1

9. What is the amount of fees marked *X* and *Y* to be paid by a kitchen hotel?
Berapakan jumlah yuran bertanda X dan Y yang perlu dibayar oleh sebuah dapur hotel?

- A. RM500.00, RM300.00
- B. RM500.00, RM200.00
- C. RM400.00, RM300.00
- D. RM400.00, RM200.00

CLO 2

C2

10. If the Malaysian Halal Certificate is lost, choose the action should be done by the owner?

- Jika sijil halal Malaysia yang diperolehi telah hilang, pilih tindakan yang perlu dilakukan pemilik?*
- A. Lodge a police report
Membuat laporan polis
 - B. Apply for new certification
Membuat pemohonan sijil baru
 - C. Wait until the expiry dates end
Tunggu hingga tarikh tamat tempoh berakhir
 - D. The process of re-auditing will be carried out
Proses pengauditan semula akan dijalankan

CLO 2

C2

11. Identify if the following statements is **TRUE** about the food premise scheme for a franchise restaurant?

*Kenalpasti antara penyataan berikut **BETUL** berkenaan skim premis makanan bagi sebuah restoran franchise?*

- I. Appoint the Halal Executive
Melantik Eksekutif Halal

- II. Establish the Halal Assurance System
Mewujudkan Sistem Jaminan Halal

- III. Establish the Internal Halal Committee
Menubuhkan Jawatankuasa Halal Dalaman

- IV. Appoint two Muslim workers at every premise
Melantik dua orang pekerja Muslim disetiap premis

A. I, II & III only

B. I, II & IV only

C. I, III & IV only

D. II, III & IV only

CLO 2

C1

12. _____ is the rating given by the Universal Crescent Standard Center (UCSC) inspectors to grade the accommodation dan and services provided by the hotel as comfort.

_____ adalah penarafan yang diberikan oleh pemeriksa Universal Crescent Standard Centre (UCSC) untuk menarafkan penginapan dan perkhidmatan yang disediakan oleh hotel tersebut sebagai selesa.

- A. IQS Two
IQS Dua

- B. IQS Three
IQS Tiga

- C. IQS Four
IQS Empat

- D. IQS Five
IQS Lima

CLO 2

C2

13. Determine the following statement is considered as quality assurance?

Manakah antara penyataan berikut merupakan jaminan kualiti?

- A. Make salmonella test against raw meat

Membuat ujian salmonella terhadap daging mentah

- B. Test the carcasses as a safety precautions

Menguji rangka ayam sebagai langkah keselamatan

- C. Take samples from the fresh milk obtained from the fields

Mengambil sampel dari susu segar yang diperolehi dari ladang

- D. Implement any safety precautions steps at all levels of the farm

Melaksanakan sebarang langkah keselamatan di segenap peringkat di kawasan ladang

CLO 2

C2

14. Describe the main function of Department of Veterinary Services (DVS)?

Terangkan fungsi utama bagi Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV)?

- A. Provide guidance for managing Shariah compliance

Memberi panduan yang sesuai untuk menguruskan pematuhan Syariah

- B. Monitor the movement of meat products from halal animals only

Memantau pergerakan produk daging dari haiwan ternakan halal sahaja

- C. Promoting the development of livestock industry, products and animal feed production in Malaysia

Mempromosikan pembangunan industri ternakan, produk dan pengeluaran makanan haiwan di Malaysia

- D. Periodically monitored and review business organisation which have been awarded the IQS certification

Memantau dan mengkaji semula organisasi perniagaan yang telah dianugerahkan pensijilan IQS secara berkala

CLO 2

C1

15. The _____ must be a Muslim that competent with Shariah knowledge of halal principles and have the final decision upon the outcome of the audit.

mestalah seorang Muslim yang berwibawa dengan pengetahuan Syariah dan mempunyai keputusan muktamad terhadap hasil audit.

- A. Auditee
Pihak yang di audit
- B. Lead auditor
Ketua juru audit
- C. Halal executive
Eksekutif halal
- D. Human Resource Manager
Pengurus Sumber Manusia

<i>w</i>	<i>x</i>	<i>y</i>	<i>z</i>
Agreeing with suitable corrective action to remove from non-conformance <i>Bersetuju dengan tindakan pembetulan yang bersesuaian bagi dimansuhkan dari ketidakpatuhan</i>	Identifying non-conformances <i>Mengenalpasti ketidakpatuhan</i>	Conduct follow-up audit <i>Melaksanakan audit susulan</i>	Checking the current compliance status <i>Menyemak status pematuhan terkini</i>

CLO 2
C1

16. Rearrange the roles of an auditor above correctly
Susun aturkan semula peranan juru audit di atas dengan betul.

- A. *w, x, y, z*
- B. *x, y, z, w*
- C. *y, x, w, z*
- D. *z, x, y, w*

CLO 2

C1

17. The follow-up audit will be done _____.
Audit susulan hanya akan dilakukan _____.

- A. Before adequacy audit
Sebelum audit kecukupan
- B. After the onsite audit and if necessary
Setelah selesai audit lapangan dan jika perlu
- C. After the company paid application fee
Setelah syarikat membayar yuran pemohonan
- D. As instructed by the Halal Certification Panel meeting
Seperiti yang diarahkan oleh mesyuarat Panel Pensijilan Halal

CLO 3

C2

18. Recognize if the following statement are **TRUE** about halal internal audit?
*Kenalpasti antara pernyataan berikut **BETUL** mengenai audit dalaman halal?*

- I. Payable with fees for each audit session
Telah dibayar dengan yuran bagi setiap sesi pengauditan
 - II. The auditor has been appointed by the management
Juru audit telah dilantik oleh pihak pengurusan
 - III. The auditor must be permanent staff from the audited company
Juru audit mestilah seorang pekerja tetap dari syarikat yang diaudit
 - IV. The lead auditor must be able to access potential non-halal issues
Ketua juru audit mestilah mempunyai kebolehan untuk menilai potensi isu-isu tidak halal
- A. I, II & III only
 - B. I, II & IV only
 - C. I, III & IV only
 - D. II, III & IV only

Technical offence which can be given warning by the Inspection Officer for the corrective action.

Kesalahan teknikal yang boleh diberi amaran oleh Pegawai Pemeriksa untuk tindakan pembetulan.

- CLO 3 19. According to the above statement, classify the correct category of the offences.
C2 *Berdasarkan pernyataan di atas, tentukan kategori kesalahan yang sesuai.*

- A. Minor
Kecil
- B. Major
Besar
- C. Serious
Serius
- D. Audit Warning
Teguran Audit

- CLO 3 20. Explain what is audit finding ?
C2 *Terangkan apakah maksud dapatan audit?*
- A. a session devoted to the auditor to interview the auditee
sebuah sesi yang dikhaskan kepada juru audit untuk menemuduga pihak yang di audit
 - B. the process to make final decision either the company halal certificate shall be revoked or not
adalah proses membuat keputusan akhir sama ada sijil halal syarikat tersebut akan dibatalkan atau tidak
 - C. the time given by the auditor to the auditee to check either the company complied or not with the audit requirements
masa yang diberikan kepada pihak yang diaudit bagi menilai samaada syarikat tersebut memenuhi segala keperluan audit atau tidak
 - D. where the auditors discussed the findings of the audit before presenting it in front of the management during closing audit meeting
dimana juru audit membincangkan hasil dapatan audit sebelum dibentangkan dihadapan pihak pengurusan ssemasa mesyuarat penutupan audit

SECTION B: 80 MARKS
BAHAGIAN B: 80 MARKAH**INSTRUCTION:**

This section consists of **FOUR (4)** structure questions. Answer **ALL QUESTIONS.**

ARAHAN:

*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan struktur. Jawab **SEMUA SOALAN.***

QUESTION 1**SOALAN 1**

- CLO 1 (a) List **EIGHT (8)** stakeholders involved in defining standards.

C1 *Senaraikan **LAPAN (8)** pemegang taruh yang terlibat didalam menentukan standard.*

[8 marks]
[8 markah]

- CLO 1 (b) Explain **THREE (3)** types of najs and way of cleansing it according to Shariah law.

C2 *Jelaskan **TIGA (3)** jenis najis dan cara menyucikannya mengikut undang-undang Syariah.*

[12 marks]
[12 markah]

QUESTION 2
SOALAN 2

CLO 2

C3

- (a) Sketch the Malaysia halal certification process flow chart accordingly.

Lakarkan carta alir bagi proses pensijilan halal Malaysia dengan betul.[10 marks]
[10 markah]

CLO 2

C4

- (b) Malaysia halal certificate is open to any company within Malaysia. However, not all of these applications are accepted and eligible for processing. Determine
- FIVE (5)**
- reasons for the halal certification applications not eligible to apply.

*Permohonan sijil halal Malaysia adalah terbuka kepada mana-mana syarikat yang terdapat di Malaysia. Walau bagaimanapun, tidak semua pemohonan ini layak untuk diterima dan diproses. Tentukan **LIMA (5)** sebab pemohonan pensijilan halal tidak layak untuk dipohon.*[10 marks]
[10 markah]**QUESTION 3**
SOALAN 3

CLO 2

C3

- (a) Apply the principles of halal practice for a hotel as characterized by the Islamic Quality Standard (IQS).

Aplikasikan prinsip-prinsip amalan halal bagi sebuah hotel yang bercirikan Standard Kualiti Islam (IQS).[10 marks]
[10 markah]

CLO 2

C4

- (b) Determine
- FIVE (5)**
- best practices of Islamic Manufacturing Practice (IMP).

*Kenalpasti **LIMA (5)** teknik amalan baik bagi Amalan Pengilangan Islam (IMP).*[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 4***SOALAN 4***

CLO 2 (a) Differentiate the stages of audit between adequacy audit and on site audit.

C4 *Bezakan peringkat audit diantara audit kecukupan dan audit premis.*

[8 marks]

[8 markah]

CLO 3 (b) **BUTTERWORTH Jan 9** - Malaysian halal certificate of Yasmin Tandori Restaurant has been revoked after the authorities found various serious offences when storming into the main kitchen of the restaurant at 9.00am. This is due to the public's concern about the level of hygiene and processing methods practiced by the restaurant.

BUTTERWORTH 9 Jan – Sijil halal Malaysia milik Restoran Yasmin Tandori telah ditarik balik setelah pihak berkuasa menemui pelbagai kesalahan serius sewaktu menyerbu masuk dapur utama restoran terbabit pada jam 9.00 pagi. Tindakan ini susulan daripada laporan orang ramai yang khuatir dengan tahap kebersihan dan kaedah pemprosesan yang diamalkan oleh restoran terbabit.

i. Predict **THREE (3)** serious offences that might be found by the authorities during the raid on the premises.

Ramalkan TIGA (3) kesalahan serius yang mungkin ditemui oleh pihak berkuasa sewaktu serbuan dilakukan di premis berkenaan.

[6 marks]

[6 markah]

ii. Forecast the implications that the restaurant will face after the Malaysian halal certificate previously granted has been withdrawn.

Ramalkan implikasi yang bakal dihadapi oleh restoran berkenaan setelah sijil halal Malaysia yang diperolehi sebelum ini ditarik balik.

[6 marks]

[6 markah]

SOALAN TAMAT