

11
SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR
SESI DISEMBER 2017

DTF3023: HALAL STANDARD

TARIKH : 5 APRIL 2018
MASA : 2.30 PETANG – 4.30 PETANG (2 JAM)

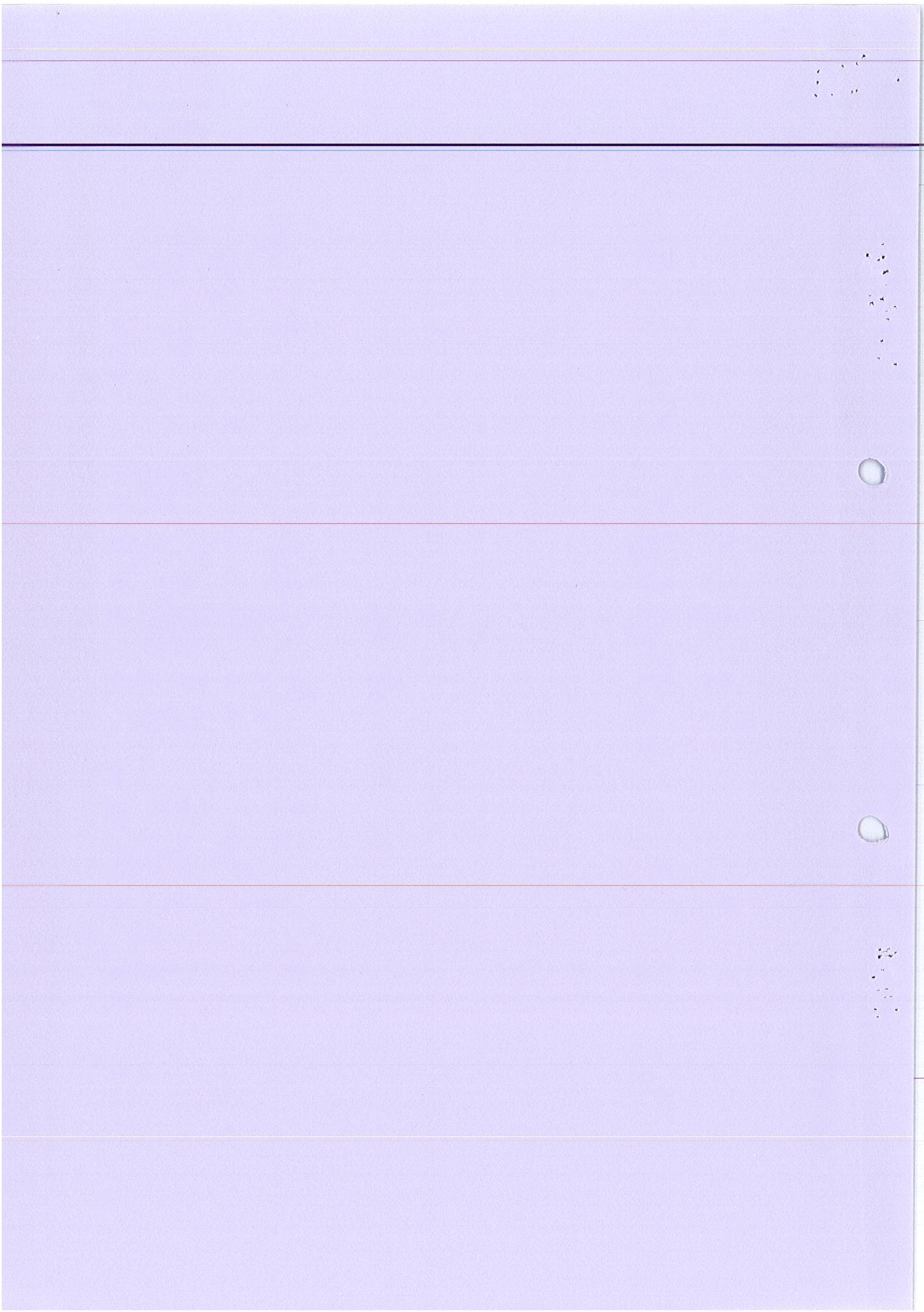
Kertas ini mengandungi DUA PULUH SATU (21) halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)
Bahagian B: Struktur (6 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI 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.

- CLO1 C1 1. *Halalan Toyyiban* is one of the concepts in halal standardization. What is the meaning of *Toyibban*?
- Halalan Toyyiban adalah salah satu konsep dalam standard halal. Apakah maksud Toyyiban?*
- A. safe and clean
selamat dan bersih
 - B. healthy and fresh
sihat dan segar
 - C. careful and satisfied
berhati-hati dan puas hati
 - D. quality and wholesome
berkualiti dan berkhasiat
- CLO1 C1 2. Determine which animal is halal to be consumed by a Muslim.
- Tentukan haiwan manakah yang halal dimakan oleh orang Islam.*
- A. birds with talons or predator birds
burung dengan taring atau burung pemangsa
 - B. animals that are slaughtered according syariah law
haiwan yang disembelih mengikut undang-undang Islam
 - C. creatures that are considered repulsive such as lice and flies
makhluk yang dianggap menjijikkan seperti kutu dan lalat
 - D. animals that are forbidden to be killed in Islam such as bees and woodpeckers
haiwan yang dilarang dibunuh dalam Islam seperti lebah dan burung hud

CLO1
C1

3. What is halal standardization?

- Apakah itu standard halal?*
- A. promotional tool
alat pemasaran
 - B. marketing strategy
strategi pemasaran
 - C. benchmark for halal
penanda aras untuk halal
 - D. production procedure
prosedur pengeluaran

CLO1
C1

4. What is the purpose of halal food standardization?

- Apakah tujuan standard makanan halal?*
- A. enhancing industry protection and confidence
meningkatkan perlindungan dan keyakinan industri
 - B. facilitating trade in reducing technical barriers
memudahkan perdagangan dalam mengurangkan halangan teknikal
 - C. providing financial assistance to improve facilities
menyediakan bantuan kewangan untuk memperbaiki kemudahan
 - D. organizing and managing public policy objectives
menyusun dan menguruskan objektif dasar awam

CLO1
C1

5. Which of the followings are the stakeholders in standardization?

- Yang manakah antara berikut adalah pihak berkepentingan dalam standard?*
- I. Supplier
pembekal
 - II. Manager
pengurus
 - III. Employees
pekerja
 - IV. Consumer
Pelanggan
- A. I and II only
 - B. I and IV only
 - C. II and III only
 - D. III and IV only

CLO1
C1

6. Which of the following is the halal standardization based on Malaysian Standards?

- Yang manakah antara berikut standard halal yang berdasarkan Standard Malaysia?*
- A. manual procedures for halal certification
Prosedur manual untuk pensijilan halal
 - B. guideline certification scheme for MestI
panduan untuk skim pensijilan MestI
 - C. ritual cleansing guideline according to Islamic perspective
panduan sertu mengikut persektif Islam
 - D. halal food production, preparation, handling and storage
pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan halal

CLO1
C2

7. Which of the following is NOT the condition of halal cosmetics?

- Yang manakah antara berikut BUKAN syarat kosmetik halal?*
- A. do not harm the consumer
tidak mencederakan pelanggan
 - B. do not contain any human parts or ingredients
tidak mengandungi mana-mana bahagian atau bahan manusia
 - C. do not contain any materials or genetically modified organism (GMO)
tidak mengandungi mana-mana bahan atau organisma yang terubah genetik
 - D. do not contain halal animal which are slaughtered according to shariah law
tidak mengandungi haiwan halal yang disembelih mengikut undang-undang halal

CLO1
C2

- 8.

- Guideline for the Control of Cosmetic Products in Malaysia
Garis Panduan Kawalan Produk Kosmetik di Malaysia
- Guideline for the Cosmetic Good Manufacturing Practice
Garis Panduan Amalan Pengilangan yang Baik

The above normative references refer to

Rujukan normatif di atas merujuk kepada

- A. MS2400-1:2010
- B. MS2400-2:2010
- C. MS2200-2:2013
- D. MS2200: PART 1:200

CLO1
C2

9. Determine the requirement for Malaysian Standard MS2200-2:2013 of Islamic Consumer Goods.

Tentukan keperluan Standard Malaysia MS2200-2:2013 Barang Pengguna Islam.

- A. hair of halal animals that are slaughtered is prohibited.
penggunaan rambut daripada haiwan halal yang disembelih adalah tidak dibenarkan.
- B. hair obtained from a living or dead non halal animal are permitted.
penggunaan rambut daripada haiwan tidak halal yang hidup atau mati adalah dibenarkan.
- C. skin of halal animal that are slaughtered according shariah law which is cleansed through the process of tanning are permitted.
kulit haiwan halal yang disembelih mengikut undang-undang Islam dan melalui proses samak dibenarkan.
- D. skin of halal animals but not being slaughtered according to shariah law which is cleansed through the process of tanning are prohibited.
kulit haiwan halal yang disembelih mengikut undang-undang Islam dan melalui proses samak tidak dibenarkan.

CLO2
C4

10. Azman is the owner of halal certified seafood restaurant located in Kuantan, Pahang. He lends his company halal certificate to his cousin in Morib, Selangor. What is the consequence of his action?

Azman merupakan pemilik restoran makanan laut yang diiktiraf halal di Kuantan, Pahang. Beliau meminjamkan sijil halalnya untuk kegunaan sepupunya di Morib, Selangor. Apakan kesan tindakan Azman?

- A. the halal certificate shall be suspended.
sijil halal akan digantung.
- B. the halal certificate shall be revoked immediately.
sijil halal akan dibatalkan dengan segera.
- C. he will receive a warning for immediate remedial action.
Azman akan menerima amaran untuk tindakan pemulihan segera.
- D. he will receive Malaysia Halal Certificate Monitoring Notice.
Azman akan menerima Notis Pemantauan Sijil Halal Malaysia.

Quality assurance is different from quality control. Its implementation is to check and balance the quality and procedure, thus every problem will be solved immediately.

Jaminan kualiti berbeza dari kawalan kualiti. Pelaksanaannya adalah untuk menyemak dan mengimbangi kualiti dan procedure agar setiap pemasalahan pada ditangani segera.

- CLO2
C4
11. Identify which of the following statement is about the purpose of Quality Assurance.

Kenal pasti di antara pernyataan berikut yang manakah adalah mengenai tujuan Jaminan Kualiti.

- A. to increase customer's confidence and company's credibility.
untuk mengurangkan keyakinan pengguna dan kredibiliti syarikat.
- B. to ensure only Muslim can consume halal products with confidence.
untuk memastikan hanya muslim boleh membeli produk halal dengan yakin.
- C. to enable a company not to compete with other halal companies.
untuk tidak membolehkan syarikat bersaing dengan syarikat halal yang lain.
- D. to give profit and business opportunity to the company.
untuk memberi keuntungan dan peluang perniagaan kepada syarikat.

Adequacy audit is an audit that evaluates all documentation in the Halal Assurance System (HAS)

Audit kecukupan adalah audit bagi menilai semua dokumen dalam Sistem Jaminan Halal

- CLO2
C4 12. The determination of adequacy audit in halal internal audit is to _____

Menentukan audit kecukupan dalam audit dalaman halal adalah untuk _____

- A. follow up audit
audit susulan
- B. prepare checklist
penyediaan Senarai Semak
- C. evaluate document
penilaian dokumen
- D. implementation on on-site audit
pelaksanaan audit tapak

Inspection on any company which failed to comply with the halal Certification Procedures based on the earlier inspection

Pemeriksaan ke atas syarikat yang gagal mematuhi Prosedur Pensijilan Halal berdasarkan pemeriksaan awal

- CLO2
C4 13. The above statement is referring to _____
Kenyataan di atas adalah merujuk kepada _____

- A. scheduled inspection
pemeriksaan Berkala
- B. follow-up inspection
pemeriksaan susulan
- C. enforcement inspection
pemeriksaan Pengawas
- D. complaint-based inspection
pemeriksaan berdasarkan aduan

CLO2
C4

14. Malaysia halal logo can only be used for the products that have been approved by JAKIM. The name of the product is in the list of Malaysia Halal Certificate. Determine which action is applied to food producers who are using Malaysia Halal Logo on products which are not certified?

Logo halal Malaysia hanya layak digunakan bagi produk yang telah diiktiraf oleh JAKIM sebagai halal. Nama produk tersebut tersenarai didalam senarai Sijil Halal Malaysia. Tentukan tindakan yang dikenakan kepada pengeluar makanan yang menggunakan Logo Halal Malaysia kepada produk yang tidak disijilkan?

- A. Malaysia Halal Certificate shall be suspended.
Sijil Halal Malaysia akan digantung.
- B. Malaysia Halal Certificate shall be revoked immediately.
Sijil Halal Malaysia akan dibatalkan serta merta.
- C. Food producer will receive a warning for immediate remedial action.
pengeluar makanan akan menerima surat amaran untuk tindakan segera.
- D. producer will receive a copy of Malaysia Halal Certification Monitoring Notice.
pengeluar makanan akan menerima salinan Notis Pemantauan Sijil Halal Malaysia.

CLO3
C1

15. State the objective of halal internal audit?

Nyatakan objektif audit halal dalaman?

- A. to increase profit of the company
untuk meningkatkan keuntungan syarikat
- B. to maintain the quality of the food
untuk mengekalkan kualiti makanan
- C. to avoid summons from local authorities
untuk mengelakkan saman daripada pihak berkuasa tempatan
- D. to make sure the food is halal from farm to table
untuk memastikan makanan yang disediakan halal dari ladang kepada pelanggan

CLO3
C1

16.

- Organize and manage the audit process

Mengatur dan menguruskan proses audit

- Make final decisions regarding the outcome of the audit

Membuat keputusan akhir mengenai hasil audit

The above statement is referring to

Pernyataan di atas adalah merujuk kepada

- the roles of lead auditor
peranan ketua juruaudit
- the responsibilities of auditor
tanggungjawab juruaudit
- the competencies of auditor
kecekapan juruaudit
- the characteristics of auditor
ciri-ciri juruaudit

CLO3
C1

17. Describe the Onsite audit.

Terangkan audit tapak.

- the audit will be done on time
audit akan dilaksanakan mengikut masa
- the auditor has to visit the company
auditor perlu melawat syarikat
- the auditor will come to the company to do the auditing
auditor akan datang ke syarikat untuk membuat audit
- the auditing process will take about 2 days to complete
proses mengaudit akan mengambil masa 2 hari untuk diselesaikan

CLO3
C2

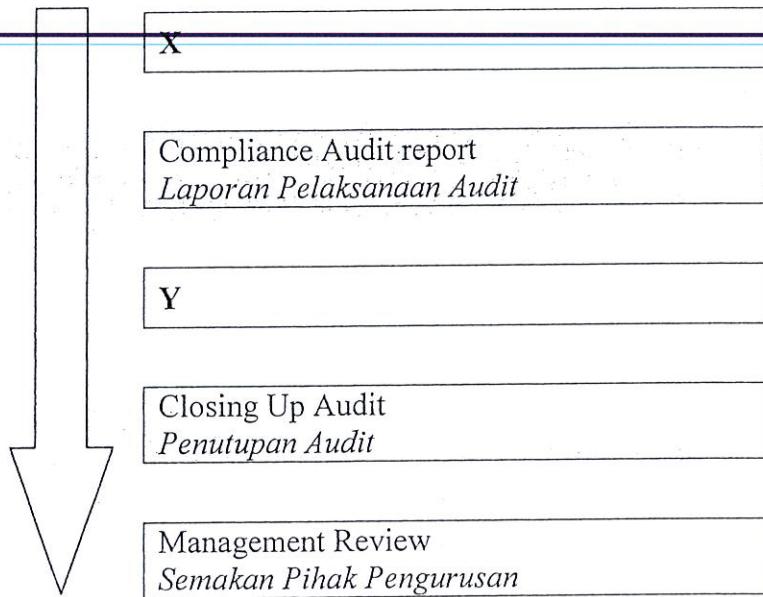
18. The assembly of supporting documents for halal audit is _____

Pengumpulan dokumen sokongan yang diperlukan untuk audit halal adalah

- I. Manual Procedure of Malaysia Halal Certification
Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia
 - II. Malaysian Food Act 1983 and Food Regulation 1985
Akta Makanan Malaysia 1983 dan Peraturan Makanan 1985
 - III. Fatwa issued by National Fatwa Council of Malaysia
Fatwa yang dikeluarkan oleh Majlis Fatwa Kebangsaan Malaysia
 - IV. MS1500:2009 Halal Food Production, Preparation & Storage
MS1500:2009 Pengeluaran, Penyediaan dan Penyimpanan Makanan Halal
- A. I and II only
 - B. I and IV only
 - C. II and III only
 - D. III and IV only

CLO3
C3

19.



Above is the flow chart of Halal Auditing process. X and Y refer to

Carta alir di atas merujuk kepada Proses Audit Halal. Label X dan Y merujuk kepada

- A. Prepare checklist, Submit Audit result
Menyediakan senarai semak, Penyerahan keputusan audit
- B. Submit Audit result, Prepare Checklist
Penyerahan keputusan audit, Menyediakan senarai semak
- C. Follow up Audit, Conduct Compliance audit
Audit susulan, Melaksanakan Audit
- D. Conduct compliance Audit, Follow up audit
Melaksanakan audit, Audit susulan

CLO3
C3

20. In compliance audit, the question of the checklist always works through the following sequence:

Dalam audit di lapangan, pertanyaan kepada senarai semak selalunya mengikut kepada urutan berikut:

- I. Check
Pemeriksaan
 - II. Record
Penyimpanan
 - III. Listening
Mendengar
 - IV. Observing
Pemantauan
- A. I, II, III and IV
- B. II, I, IV and III
- C. III, IV, I and II
- D. IV, III, II and I

SECTION B: 80 MARKS
BAHAGIAN B: 80 MARKAH

INSTRUCTION:

This section consists of **SIX (6)** structured questions. Answer **FOUR (4)** questions only.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi ENAM (6) soalan struktur. Jawab EMPAT (4) soalan sahaja.

QUESTION 1

SOALAN 1

CLO1
C1

- (a) Explain **FIVE (5)** importance of halal standardization.
Jelaskan LIMA (5) kepentingan standard halal.

[10marks]

[10markah]

CLO1
C2

- (b) Identify **FIVE (5)** principles in halal standardization.
Kenalpasti LIMA (5) prinsip dalam standard halal.

[10 marks]

[10markah]

QUESTION 2
SOALAN 2CLO1
C1

Question 2 is based on MS1500:2009 Halal Food: Halal Food Production, Preparation and Storage – General Guidelines.

Soalan 2 adalah berdasarkan kepada MS1500:2009 Pengeluaran, Penyediaan dan Penyimpanan Makanan Halal – Garispanduan Umum.

- (a) Identify the scope of MS1500:2009.

Kenalpasti skop bagi MS1500:2009.

[2 marks]

[2 markah]

- (b) Define halal food according to MS1500:2009.

Berikan definisi Makanan Halal mengikut MS1500:2009.

[4 marks]

[4 markah]

- (c) List TWO (2) characteristics of the following sources for halal food and drink:

Senaraikan DUA (2) ciri-ciri untuk sumber makanan dan minuman halal berikut:

- i. Land Animal

Haiwan darat

- ii. Aquatic animal

Haiwan Akuatik

- iii. Plants

Tumbuhan

- iv. Mushroom and microorganisms

Cendawan dan mikroorganisma

v. Natural minerals and chemical

Mineral dan bahan kimia semulajadi

vi. Drinks

Minuman

vii. Genetically modified food (GMF)

Makanan terubahsuai genetic

[12 marks]

[12 markah]

QUESTION 3
SOALAN 3

CLO2
C2

- (a) Explain **SIX (6)** conditions of warehouse according to Manual Procedure for Malaysia Halal Certification.

*Terangkan **ENAM (6)** keadaan gudang mengikut Prosedur Manual Pensijilan Halal Malaysia.*

[12 marks]

[12 markah]

The awareness level towards halal logo is increasing and its help to rise the demand of product that has halal logo.

Kesedaran kepada produk yang mempunyai logo halal sudah semakin meningkat dan ini membantu kepada peningkatan permintaan terhadap produk yang mempunyai logo halal.

CLO2
C3

- (b) List **FOUR (4)** negative impacts towards the company that found to be using fake halal logo on their products.

*Senaraikan **EMPAT (4)** kesan negatif kepada syarikat jika diketahui menggunakan logo halal palsu pada produk yang dikeluarkan.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO2
C4

- (c) Love Sweet company change the raw material for the product which has halal certification without a written notification to JAKIM/MAIN/JAIN. Explain **FOUR (4)** steps of action taken by the authorized officer to Love Sweet Company.

*Syarikat Love Sweet mengubah bahan mentah untuk produknya yang telah diiktiraf halal tanpa makluman secara bertulis kepada JAKIM/MAIN/JAIN. Terangkan **EMPAT (4)** langkah tindakan yang dilaksanakan oleh pihak berkuasa keatas Syarikat Love Sweet.*

[4 marks]

[4 markah]

**QUESTION 4
SOALAN 4**CLO2
C2

- (a) Identify **SIX (6)** quality assurance standard for halal product certification in food production / manufacturing.

Kenalpasti ENAM (6) standard jaminan kualiti untuk pensijilan produk halal dalam pengeluaran makanan. / perkilangan.

[12 marks]

[12 markah]

CLO2
C3

- (b) Assurance that food will not cause harm to the customer when it is prepared and/or eaten according to its intended use are very important. List **FOUR (4)** purposes of quality assurance in foodservice industry.

Jaminan bahawa makanan tidak akan menyebabkan bahaya kepada pelanggan apabila ia disediakan dan / atau dimakan mengikut kegunaannya adalah amat penting. Senaraikan EMPAT (4) tujuan jaminan kualiti dalam industri perkhidmatan makanan..

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 5
SOALAN 5

CLO2
 C2

- (a) Classify the following situations according to the audit offences.
Kategorikan situasi berikut mengikut kesalahan audit.

No	Situation/ <i>Situasi</i>	Offences / <i>Kesalahan</i>
i	The stunner is controlled by a non-muslim. <i>Stunner dikawal oleh pekerja bukan muslim.</i>	
ii	Use and display of expired Halal Certificate. <i>Menggunakan dan memaparkan Sijil Halal yang tamat tempoh.</i>	
iii	Mixing/ storing halal and haram materials together. <i>Mencampurkan/ menyimpan bahan-bahan halal dan haram bersama.</i>	
iv	Alter the information on the Malaysia Halal Certificate. <i>Mengubah maklumat Sijil Halal Malaysia.</i>	
v	Failed to comply with corrective action for minor offence. <i>Gagal untuk melaksanakan tindakan pembetulan untuk kesalahan kecil.</i>	
vi	Food handler who does not have anti-typhoid vaccination. <i>Pengendali makanan tidak mempunyai suntikan typhoid.</i>	
vii	Use of stunner which may cause death of animal or <i>hayat mazboh</i> . <i>Penggunaan stunner yang menyebabkan haiwan mati atau hayat mazboh.</i>	
viii	Failed to produce documents requested by the inspection officer. <i>Gagal mengemukakan dokumen yang diminta oleh Pegawai Pemeriksa.</i>	
ix	Using haram material after receiving Malaysia Halal Certificate. <i>Menggunakan bahan haram selepas menerima Sijil Halal</i>	

	<i>Malaysia.</i>	
x	<p>Relocation of premise/ factory without informing JAKIM/ MAIN/ JAIN.</p> <p><i>Penempatan semula premis/ kilang tanpa memaklumkan JAKIM/ MAIN/ JAIN.</i></p>	
xi	<p>Tools/ elements of religious worship are placed in the processing area/ kitchen.</p> <p><i>Peralatan/ elemen penyembahan agama diletakkan di dalam kawasan pemprosesan/ dapur.</i></p>	
xii	<p>Bringing in haram material into the premise or company which holds Malaysia Halal Certificate.</p> <p><i>Membawa masuk bahan haram ke premis atau syarikat yang mempunyai Sijil Halal Malaysia.</i></p>	

[12 marks]
 [12 markah]

- CLO2
 C3 (b) List the actions taken if the premises bring in haram material into their premises or companies which hold Malaysia Halal Certificate.

Senaraikan tindakan yang diambil pada premis yang mempunyai sijil Halal Malaysia jika premis atau syarikat tersebut membawa masuk bahan-bahan haram.

[8 marks]
 [8 markah]

QUESTION6
SOALAN 6CLO3
C1

- (a) List the steps in conducting a closing meeting.

Senaraikan langkah – langkah di dalam mengendalikan mesyuarat penutup.;p

[8 marks]

[8markah]

CLO3
C2

- (b) Describe SIX (6) methods to perform an effective audit process.

Huraikan ENAM (6) kaedah untuk melaksanakan proses audit yang berkesan.

[6 marks]

[6markah]

CLO3
C5

- (c) Prescribe THREE (3) types of NCR during audit process.

Tetapkan dengan jelas TIGA (3) jenis NCR sewaktu proses audit.

[6 marks]

[6markah]

SOALAN TAMAT