



KEMENTERIAN PERDAGANGAN ANTARABANGSA DAN INDUSTRI
JABATAN STANDARD MALAYSIA

UCAPAN PERASMIAN

**YBHG. TAN SRI DATO' SERI
DR. NOOR HISHAM BIN ABDULLAH
KETUA PENGARAH KESIHATAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

**SEMINAR “ADA STANDARD UNTUNG!” MS 1514:2022 *GOOD
MANUFACTURING PRACTICE (GMP) FOR FOOD
(SECOND REVISION)***

13 JULAI 2022

SAMA-SAMA HOTEL, KLIA, SEPANG

Terima Kasih Pengacara Majlis,

**Yang Berbahagia Datuk Bahria Mohd Tamil
Timbalan Ketua Setiausaha (Pelaburan)
Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI)**

**Yang Berusaha En. Shaharul Sadri Bin Alwi
Ketua Pengarah Jabatan Standard Malaysia**

**Yang Berbahagia Datuk/Dato', Datin-Datin, Tuan-tuan dan
puan-puan, serta hadirin yang dihormati sekalian**

**Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh dan Salam
sejahtera.**

1. Terlebih dahulu, saya ingin menyampaikan salam daripada YBhg. Tan Sri Dato' Seri Dr. Noor Hisham Abdullah, Ketua Pengarah Kesihatan yang tidak dapat hadir pada hari ini atas komitmen lain yang perlu dilaksanakan dan saya akan membacakan teks ucapan beliau selanjutnya.
2. Alhamdulillah, segala pujian dan syukur saya panjatkan ke hadrat Ilahi kerana dengan limpah dan Rahmat-Nya, kita semua dapat berkumpul pada hari ini untuk menghadiri Seminar “Ada Standard Untung!”- Malaysia Standard (MS) 1514:2022 *Good Manufacturing Practice (GMP) for Food (second revision)* pada hari ini.
3. Saya ingin mengambil peluang ini untuk mengucapkan ribuan terima kasih kepada para hadirin yang terdiri daripada agensi-agensi kerajaan, ahli-ahli akademik, persatuan-persatuan dan para pemain industri makanan yang telah melapangkan masa untuk hadir pada hari ini. Di kesempatan ini juga, saya ingin

merakamkan penghargaan kepada penganjur bersama seminar ini iaitu Jabatan Standard Malaysia (JSM) dan para sekretariat atas daya usaha dan inisiatif dalam menganjurkan seminar pada hari ini.

Para hadirin sekalian,

4. Seiring dengan perkembangan pesat industri makanan di negara ini, penghasilan pelbagai produk makanan telah meningkat saban tahun dengan inovasi dan teknologi terkini bagi memenuhi permintaan pengguna. Ini menjadikan isu berkaitan kawalan keselamatan dan kualiti makanan menjadi semakin mencabar dan dinamik.
5. Ia juga menjadi cabaran kepada pihak industri makanan yang perlu terus meletakkan keselamatan dan kualiti makanan sebagai tanggungjawab utama dalam memastikan makanan yang dihasilkan adalah selamat dan berkualiti, serta mematuhi keperluan perundangan makanan yang ditetapkan iaitu Akta Makanan 1983 serta Peraturan-Peraturan di bawahnya seperti Peraturan-Peraturan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.
6. Sehubungan itu, bagi memastikan makanan yang dihasilkan memenuhi keperluan yang ditetapkan agar selari dengan keperluan standard antarabangsa seperti Codex Alimentarius, MS 1514 telah dikaji semula dan JSM telah berjaya membangunkan Malaysia Standard (MS) 1514:2022 - *Good*

Manufacturing Practice (GMP) for Food (Second Revision) yang telah diluluskan pada 1 Jun 2022 yang lalu.

7. Sekalung tahniah diucapkan kepada Jawatankuasa Teknikal; TC/U/19 berkaitan Sistem Keselamatan Makanan di bawah JSM, yang dipengerusikan oleh Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, KKM kerana telah memikul amanah dengan jayanya, bagi menyempurnakan proses semakan semula standard ini sehingga ia diterbitkan. Jawatankuasa Teknikal ini turut dianggotai oleh pelbagai pihak berkepentingan yang mewakili badan kerajaan, badan profesional, ahli akademik dan pihak industri makanan.

Hadirin hadirat sekalian,

8. GMP ialah salah satu program jaminan keselamatan makanan yang penting bagi memastikan penghasilan produk yang terkawal dan konsisten mengikut standard kualiti yang telah ditetapkan di samping memenuhi kehendak pengguna.
9. Sehubungan itu, MS 1514 ini menyediakan garis panduan kepada pengeluar makanan bagi menghasilkan produk makanan yang selamat dimakan dengan menggariskan kriteria penting yang perlu dipatuhi semasa pemprosesan makanan antaranya merangkumi aspek fasiliti, pengoperasian, kebersihan serta pengangkutan. Ia juga memastikan bahawa produk yang dihasilkan dan dikilangkan dengan kualiti terkawal secara konsisten, sesuai dengan kegunaan yang diinginkan mengikut spesifikasi produk.

10. Seterusnya, pelaksanaan GMP berdasarkan MS1514 ini dinilai melalui proses pensijilan yang antaranya melibatkan audit pematuhan dan pemantauan oleh juruaudit yang dilantik oleh KKM dan badan pensijilan yang berkaitan. Pensijilan GMP dapat meningkatkan keyakinan pengguna ke atas kualiti produk yang dikeluarkan dan membantu dalam meluaskan pasaran produk tempatan ke peringkat antarabangsa sekaligus mematuhi perundangan dan standard semasa.
11. Ini dilihat sebagai penanda kerjasama yang erat dan kukuh antara pihak berkepentingan termasuk KKM, JSM dan industri makanan dalam menyokong pelaksanaan dasar keselamatan makanan kebangsaan yang bersepadu.

Para hadirin sekalian,

12. Sukacita diharapkan agar seminar yang julung kali diadakan ini dapat memberikan kesedaran dan input terkini berkenaan keperluan keselamatan makanan yang memberi impak terhadap perkembangan industri makanan di Malaysia.
13. Sebelum mengakhiri ucapan saya, sekali lagi saya ingin mengucapkan tahniah kepada semua pihak yang telah menjayakan semakan semula standard MS 1514 ini dan merealisasikan seminar pada hari ini. Dengan ini, saya dengan lafaz Bismillahirrahmanirrahim merasmikan Seminar “Ada Standard Untung!”- MS 1514:2022 *Good Manufacturing Practice*

(GMP) for Food (second revision) dan semoga seminar ini dapat berjalan dengan lancar serta mencapai matlamatnya.

Sekian, terima kasih.