



جَبَاتِنِ اِاامِ اِاسلامِ پُلاوِ پِنانِجِ  
بُورانِجِ اِاسلامِ پُلاوِ پِنانِجِ

JABATAN AGAMA ISLAM PULAU PINANG

---

BORANG PERMOHONAN  
PERSIJILAN HALAL

RUMAH SEMBELIH

Jabatan Agama Islam Pulau Pinang  
10300 Leboh Pantai  
Pulau Pinang  
Telefon : 04-2502800  
Fax : 04-2502810

**BORANG PERMOHONAN PENSIJILAN HALAL  
APPLICATION FORM FOR HALAL CERTIFICATE**

**RUMAH SEMBELIH  
ABATTOIR**

<b>1. BUTIR-BUTIR PERMOHON</b>			
Butir-butir Syarikat <i>Name of Company</i>  No.Tel : No.Fax : E-mail :	No. Pendaftaran Syarikat <i>Company Registration No.</i>	Jenis Permohonan <i>Type of Application</i>  Baru/Permohonan Semula/Pembaharuan <i>New/Resubmission/Renewal</i>	
		Tarikh Tamat Sijil (Jika Pembaharuan) <i>Expiry Date of Existing Certificate (if Renewal)</i>	
Alamat Rumah Sembelih <i>Address Abattoir</i>  No.Tel : No.Fax : E-mail :	Keluasan Premis <i>Site of Premise</i>  Mps/kps		
	Waktu Operasi <i>Operating Hours</i>	Bil.Syif <i>No.of Shifts</i>	
Alamat Pejabat (Sekiranya berlainan daripada di atas) <i>Office Address ( if different from above)</i>  No.Tel : No.Fax : E-mail :	Pegawai yang boleh dihubungi <i>Contact Person</i>		
	Jawatan <i>Designation</i>		
Alamat Gudang / Bilik sejuk/Pusat Pengedaran (jika ada) <i>Warehouse/Coldroom/Distribution Address (if any)</i>  No.Tel : No.Fax :	Jenis rumah sembelih <i>Type of abattoir</i>  Kecil /Sederhana/Besar <i>Small/Medium/Big</i>		

<b>2. BUTIR-BUTIR PEGAWAI YANG DITUGASKAN UNTUK HAL-EHWAL HALAL PARTICULARS OF PERSONNELS ASSIGNED FOR HALAL MATTERS</b>			
Name <i>Name</i>	No.K/P <i>IC. No.</i>	Jawatan <i>Designation</i>	Waktu Bertugas <i>Working Hours</i>

**3. BILANGAN PEKERJA**  
*NO. OF EMPLOYERS*

	Pengurusan <i>Management</i>		Bahagian Pengeluaran <i>Production</i>	
Islam <i>Muslim</i>	<input type="checkbox"/>	orang <i>person (s)</i>	<input type="checkbox"/>	orang <i>person (s)</i>
Bukan Islam <i>Muslim</i>	<input type="checkbox"/>	orang <i>person (s)</i>	<input type="checkbox"/>	orang <i>person (s)</i>

**4. PENGAKUAN PEMOHON**  
*DECLARATION BY APPLICANT*

Saya mengaku bahawa segala butiran dan maklumat yang dinyatakan di dalam borang ini dan di dalam dokumen yang dilampirkan adalah bertul dan sah pada pengetahuan saya.

*I declare that all particulars stated herein together with the necessary documents attached are true to the best of any knowledge.*

\_\_\_\_\_  
 Ketua Pegawai Eksekutif/Pemilik  
*Chief Executive Officer/Owner*

\_\_\_\_\_  
 Tarikh Permohonan  
*Date of Application*

\_\_\_\_\_  
 Cap Rasmi  
*Official Stamp*

**5. NYATAKAN BILANGAN PENYEMBELIH YANG BERTUGAS DALAM SATU SYIF OPERASI**  
*SPECIFY THE NUMBER OF SLAUGHTERERS IN A SHIFT*

\_\_\_\_\_

**6. SENARAIKAN NAMA PENYEMBELIH BERSAMA SIJIL KELAYAKAN MEREKA (JIKA ADA)**  
*LIST OF SLAUGHTERERS AND THEIR CERTIFICATE OF QUALIFICATION (IF ANY)*

Nama <i>Name</i>	Sijil Kelayakan <i>Certificate of Qualification</i>		Badan Pengeluar Sijil <i>Certificate Issuance Body</i>
	Ya <i>Yes</i>	Tidak <i>No.</i>	
1. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
2. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
3. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
4. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
5. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
6. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
7. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
8. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Nota : Setiap permohonan WAJIB disertakan sekurang-kurangnya dua orang penyembelih Islam bertauliah  
 If is **COMPULSORY** to name at lease two certified slaughterers for each application  
 Sertakan Sijil  
*Attach Certificate*

**7. NAMA PEGAWAI PENGESAH SEMBELIHAN**  
*NAME OF CHECKERS*

\_\_\_\_\_

**8. BUTIR-BUTIR AGENSI KERAJAAN YANG MEMBERI KELULUSAN PERNIAGAAN**  
*PARTICULARS OF LICENSING OR APPROVAL AUTHORITIES FOR YOUR BUSINESS*

e.g. Majlis Bandaran Tempatan, Jabatan Haiwan, Pejabat Kedutaan dll.

Tarikh Sah Laku  
*Expiry Date*

Nama Jabatan :  
 Name of Department \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Sila serta salinan Sijil Pengesahan tersebut  
*Please attach copy of the certificate*

**9. NYATAKAN JENIS HAIWAN YANG DIKENDALIKAN**

*STATE THE TYPES OF ANIMAL SLAUGHTERED*

Lembu  
Cattle

Kambing/ Biri-biri  
Goat / Sheep

Ayam  
Chicken

Lain-lain (Nyatakan)  
Others (Please Specify)

---

---

---

---

**10. NYATAKAN BILANGAN PENYEMBELIHAN MAKSIMUM DALAM SEHARI/SEBULAN**

*STATE THE NUMBER OF SLAUGHTERING PER DAY/MONTH*

Lembu  
Cattle

Kambing/ Biri-biri  
Goat / Sheep

Ayam  
Chicken

Lain-lain (Nyatakan)  
Others (Please Specify)

---

---

---

---

**11. TERANGKAN PROSEDUR PENYEMBELIHAN DENGAN LEBIH JELAS**

*DESCRIBE THE SLAUGHTERING PROCESSES AND PROCEDURES CLEARLY*

Tandakan cara proses penyembelihan dijalankan  
*Mark the slaughtering procedure done in your premise*

Menggunakan tangan <i>Manual</i>	<input type="checkbox"/>
Menggunakan mesin <i>Machine Slaughtering</i>	<input type="checkbox"/>

**12. JENIS STUNNER YANG DIGUNAKAN**

*TYPE OF STUNNER USED*

<input type="checkbox"/>	Water Stunner	<input type="checkbox"/>	Nyatakan kekuatan arus yang digunakan <i>Please state voltage rate</i>
<input type="checkbox"/>	Electrical Stunner		
<input type="checkbox"/>	Mushroom Knocker		
<input type="checkbox"/>	Pneumatic Stunner		
<input type="checkbox"/>	Lain-lain (Nyatakan) <i>Others (Please Specify)</i>		

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**13. NYATAKAN BENTUK KELUARAN PRODUK**

*STATE THE NATURE OF PRODUCT*

<input type="checkbox"/>	Daging potong sahaja <i>Carcass only</i>
<input type="checkbox"/>	Produk Siap (Sila Nyata) <i>Finished Product (Please Specify)</i>

**14. TERANGKAN SISTEM PENGENDALIAN STOR PENYIMPANAN/BILIK SEJUK**

*DESCRIBE THE HANDLING PROCEDURE OF YOUR STORAGE/COLD ROOM SYSTEM*

		Ya <i>Yes</i>	Tidak <i>No</i>
<input type="checkbox"/> Suhu <i>Temperature</i>	Adakah Produk Halal Disimpan Bersama dengan Produk Tidak Halal? Jika Ya, nyatakan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tempoh penyimpanan (hari) <i>Storage Period (day)</i>	<i>Are Your Halal Products Stored Together With Your Non-Halal Products?</i> <i>If Yes, please notify _____</i>		
<input type="checkbox"/> Keluasan Stor <i>Store Size</i>	Adakah Produk Luar Disimpan Di dalam Stor Yang Sama? Jika Ya, nyatakan.	Ya <i>Yes</i>	Tidak <i>No</i>
<input type="checkbox"/> Kuantiti Produk Yang Disimpan <i>Quantity of Product Stored</i>	Jika Ya, nyatakan. <i>Are The Other Products Kept Together With Your Halal Products?</i> <i>If Yes, please notify _____</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**15. SISTEM RAWATAN SISA BUANGAN**

*SYSTEM OF DISPOSAL TREATMENT*

	Ya <i>Yes</i>	Tidak <i>No</i>
Adakah premis anda mempunyai logi rawatan untuk sisa buangan <i>Does your premise have a disposal treatment plant</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sekiranya Ya, senaraikan bahan kimia yang digunakan <i>If Yes, list all chemicals used _____</i>		

**16. ADAKAH SISA BUANGAN DIGUNAKAN UNTUK MENGHASILKAN PRODUK LAIN**

*ARE ANY DISPOSAL USED TO PRODUCE OTHER PRODUCTS*

Jika ada, senaraikan produk-produk tersebut  
*If Yes, list all the products*

\_\_\_\_\_

**17. ADAKAH PREMIS ANDA MENGENDALI/MEMPROSES/MENYIMPAN BAHAN YANG DINYATAKAN DI BAWAH**

*IS YOUR PREMISE HANDLING/PROCESSING/STORING OF ANY MATERIALS LISTED BELOW*

	Ya <i>Yes</i>	Tidak <i>No</i>
Daging Babi/Produk Babi <i>Pork/Pork Products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Minuman Keras <i>Alcoholic Beverages</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bahan Kimia <i>Chemicals</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lain-lain (Nyatakan) <i>Others (Please Specify)</i>		
_____		
_____		
_____		
_____		

**18. PROSEDUR JAMINAN DAN PENGAWALAN KUALITI (JIKA ADA) SERTAKAN SALINAN SIJIL**

*QUALITY ASSURANCE AND CONTROL PROCEDURES (IF ANY) ATTACH COPY OF CERTIFICATE*

Tandakan amalan/program kebersihan dan kawalan kualiti yang dijalankan di premis  
*Mark the hygiene and quality program/procedures adopted in the premise.*

HACCP	<input type="checkbox"/>
MS ISO	<input type="checkbox"/>
GMP	<input type="checkbox"/>
GHP	<input type="checkbox"/>
TQM	<input type="checkbox"/>
Pencucian Biasa Ordinary Cleaning	<input type="checkbox"/>
Lain-lain (Nyatakan) Others (Please Specify)	<input type="checkbox"/>

\_\_\_\_\_

Amalan kebersihan dan sanitasi berjadual (terangkan)  
Scheduled Hygiene and Sanitation Program (Please Specify)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**19. UNTUK KEGUNAAN PEJABAT**

*FOR OFFICE USE ONLY*

Tarikh penerimaan permohonan <i>Date of applicaton received</i>	_____	Diterima oleh <i>Received by</i>	_____
Pembayaran/No. Resit <i>Date of applicaton received</i>	_____	Diterima oleh <i>Received by</i>	_____
Tarikh lawatan pemeriksaan <i>Inspection Date</i>	_____	Disemak oleh <i>Reviewed by</i>	_____
Status kelulusan <i>Approval status</i>	_____		
Tarikh Pengeluaran Sijil <i>Certificate Issuance Date</i>	_____		
Tarikh Tamat Sijil <i>Expiry Date</i>	_____		