



KENYATAAN MEDIA

KETUA PENGARAH

JABATAN KEMAJUAN ISLAM MALAYSIA

BERKENAAN

PENJELASAN KOD E YANG DIKAITKAN MENGANDUNGI LEMAK BABI

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia ingin memaklumkan kepada masyarakat berhubung maklumat yang telah disebarikan secara meluas khasnya melalui media sosial berhubung kod E yang dikaitkan mempunyai lemak babi.

Untuk makluman, KOD E ialah kod untuk bahan tambah (aditif) dan ianya selalu digunakan pada label makanan di negara Kesatuan Eropah. Bahan aditif ialah bahan yang selamat dimakan dan ditambah secara sengaja ke dalam makanan dalam kuantiti yang sedikit bagi mempengaruhi kualiti penyimpanan, pemprosesan, penyediaan dan pembungkusan makanan.

Skim penomboran ini mengikut Sistem penomboran Antarabangsa (International Numbering System @ INS) yang telah ditentukan oleh Jawatankuasa Codex Alimentarius. Ia adalah koleksi pelbagai standard, kod praktis, panduan antarabangsa yang diiktiraf berkaitan dengan makanan, pemprosesan makanan dan keselamatan makanan bertujuan untuk menjaga kesihatan manusia dan memastikan kod perdagangan yang beretika dijalankan.

Bagi Kesatuan Eropah, Kod E ini adalah merujuk kepada aditif yang boleh dimakan kerana hanya sebahagian daripada bahan aditif yang dibenar untuk digunakan. Nombor E juga digunakan pada label pemakanan di Australia, New Zealand, Amerika Utara, terutama Kanada dan Israel.

PENGGELASAN NOMBOR E MENGIKUT JENIS BAHAN ADITIF

E100 - E199	- Warna
E200 - E299	- Pengawet
E300 - E399	- Oksidan - Fosfat - Antioksida - PengawalAsid
E400 - E499	- Pemekat - Pelembap - Penstabil - Emulsifier
E500 - E599	- Garam - Regulator Asid - AgenPenghalangKerak
E600 - E699	- PenambahPerisa
E900 - E999	- Pemanis - Bahan-bahan lain
E1000- E1999	- Bahan Kimia Tambahan

Tidak semua nombor E yang digunakan untuk membuat sesuatu produk makanan berasaskan dari sumber yang haram. Bahan-bahan aditif ini boleh bersumberkan tumbuhan, sintetik, mikrob, semulajadi, kimia dan haiwan. Contoh Nombor E yang paling kerap ditanya oleh orang ramai adalah E471. Ia adalah sejenis pengemulsi iaitu mono dan digliserida. Sumbernya adalah dari lemak sintetik yang terhasil dari gliserol dan asid lemak semulajadi terutamanya dalam tumbuhan (contohnya minyak kelapa

sawit) atau lemak haiwan. Ramuan ini secara umumnya ialah sebatian pelbagai bahan dengan kandungannya hampir sama dengan lemak semulajadi yang boleh dihadam.

Dalam memastikan sumber yang kita makan adalah terjamin, **masyarakat** harus peka mengenai jenis aditif makanan dan tahap kandungan yang dibenarkan untuk digunakan dalam sesuatu produk makanan. **Pihak industri makanan dan barang guna**an pula bertanggungjawab untuk mengenal pasti status sumber aditif makanan yang digunakan supaya tidak akan menimbulkan keraguan kepada para pengguna Islam. Manakala **Bahagian Hab Halal, Jakim** akan memastikan syarikat yang memohon sijil halal wajib mengishtihar kesemua ramuan termasuk aditif makanan yang digunakan beserta dokumen yang kukuh (seperti sijil halal yang diiktiraf dan analisis makmal).

Sehubungan itu, sekiranya produk tersebut merupakan produk tempatan dan mendapat sijil Pengesahan Halal Malaysia, maka ia boleh digunakan tanpa was-was sekalipun mempunyai kod E-kod. Tetapi sekiranya produk tersebut bukan produk tempatan serta tidak mendapat sijil pengesahan halal Malaysia walaupun menggunakan e-kod yang sama, pengguna dinasihatkan agar berhati-hati dalam memilih produk tersebut.

Sekian dimaklumkan, terima kasih.

“BERKHIDMAT UNTUK NEGARA”

‘Saya Yang Menurut Perintah’

DATO’ HAJI OTHMAN MUSTAPHA

26 Mei 2014