

Analisis Ayat-Ayat Kebersihan Dalam Al-Quran: Satu Kajian Peranannya Dalam Aspek Keselamatan Makanan

Analysis Of Cleanliness Verses in The Quran: A Study of Their Role in Food Safety Aspects

Anis Hamizah Hamid¹, Siti Sarah Izham², Hajar Opir³, Amiratul Munirah Yahaya⁴ & Muhammad Arif Syukri Suhaini⁵

^{1,2,3,4,5}Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam.

Article progress

Received: 14 Mei 2025

Accepted: 18 November 2025

Published: 30 November 2025

*Corresponding author:

Siti Sarah Izham, Akademi
Pengajian Islam Kontemporari,
Universiti Teknologi MARA
(UiTM), Shah Alam;
Email:
sarahizham@uitm.edu.my

Abstrak: Keselamatan makanan sangat penting untuk diberikan perhatian dan penekanan memandangkan kesannya sangat besar kepada tubuh badan. Selain itu, ia juga memberi kesan kepada kesihatan spiritual. Aspek utama dalam keselamatan makanan adalah berkaitan kebersihan. Justeru itu, objektif utama kajian ini ialah untuk menganalisis ayat-ayat al-Quran yang berkaitan tahārah dan melihat kepentingan ayat-ayat ini dalam aspek keselamatan makanan. Kajian ini menggunakan kaedah kualitatif dengan menjadikan kajian perpustakaan sebagai yang utama. Manakala analisis dilakukan berdasarkan ayat-ayat yang menyebut kalimah tahārah. Setelah itu, analisis akan dibuat dengan melihat ayat-ayat tersebut dengan kepentingan dalam aspek keselamatan makanan. Dapatan kajian menunjukkan terdapat 23 ayat yang menyebut berkaitan tahara di pelbagai surah. Daripada 23 ayat ini terdapat ayat yang dapat dikaitkan dengan keselamatan makanan dari sudut pembuat makanan dan ayat yang dapat dikaitkan dengan keselamatan makanan dari sudut pembuatan makanan. Kajian ini sangat signifikan pada masa kini kerana apabila dikaitkan dengan keselamatan makanan, perlulah melihat dari aspek asas terlebih dahulu di mana asasnya Tuhan yang menciptakan manusia, yang Maha Mengetahui yang terbaik buat hambanya hakikatnya telah memberi panduan dalam hal yang penting sebegini.

Keywords: kebersihan, tahara, halal, pembuat makanan, pembuatan makanan

Abstract: Food safety is a critical concern due to its profound impact on human health, encompassing both physical and spiritual well-being. At the core of food safety lies the principle of cleanliness. This study aims to conduct an in-depth analysis of Quranic verses related to tahārah (purity), exploring their significance in the context of food safety. Adopting a qualitative methodology, this research relies primarily on library-based study, focusing on verses that explicitly reference tahārah. These verses are analyzed to determine their implications for food safety, specifically concerning the roles of food handlers and food preparation practices. The findings identify 23 verses mentioning tahārah across various surahs, of which some are directly linked to food safety from the perspective of food handlers, while others are associated with safe food production methods. This study is particularly relevant in the contemporary context, emphasizing the importance of understanding food safety from a foundational perspective. It highlights that the divine guidance provided by the Allah, who possesses absolute knowledge of what is best for humanity, offers essential insights into maintaining food safety.

Keywords: cleanliness, tahārah, halal, food handlers, food production

Pengenalan

Keselamatan makanan merupakan aspek penting yang perlu diberi perhatian serius kerana implikasinya yang signifikan terhadap kesihatan fizikal dan spiritual individu. Salah satu elemen utama dalam memastikan keselamatan makanan ialah kebersihan, selain memastikan makanan selamat dan bebas daripada sebarang risiko yang boleh menjejaskan kesejahteraan tubuh badan. Dalam konteks semasa, keselamatan makanan juga menjadi

keutamaan dalam dasar halal negara yang menetapkan standard kebersihan dan pengendalian makanan mengikut prinsip syariah. Namun, pengukuhan aspek nilai dan dalil agama dalam kerangka dasar ini masih kurang diberi perhatian.

Dari perspektif Islam, konsep kebersihan mendapat penekanan besar dalam al-Quran melalui penggunaan istilah *ṭahārah* (طهارة). Konsep ini bukan sekadar merujuk kepada kebersihan fizikal, tetapi turut melibatkan aspek kesucian jiwa dan pematuhan kepada perintah Allah. Walau bagaimanapun, tidak semua ayat al-Quran yang mengandungi kalimah *ṭahārah* membawa maksud kebersihan dalam konteks keselamatan makanan. Tambahan pula, kajian-kajian terdahulu lebih banyak menumpukan konsep *ṭahārah* dalam konteks ibadah dan hukum fekah, bukan sebagai asas pemikiran atau prinsip dalam isu kontemporari seperti keselamatan makanan. Jurang inilah yang menjadi asas kepada kajian ini. Walaupun terdapat banyak kajian saintifik mengenai keselamatan makanan dan kebersihan pengendali makanan, masih kurang kajian yang menghubungkan secara langsung ayat-ayat al-Quran berkaitan *ṭahārah* dengan nilai-nilai kebersihan dalam penyediaan makanan yang selamat dan halal. Kefahaman masyarakat terhadap keselamatan makanan berasaskan wahyu masih bersifat terpisah dan tidak sistematik.

Sehubungan itu, kajian ini dijalankan untuk mengenalpasti dan meneliti ayat-ayat *ṭahārah* dalam al-Quran serta menganalisis kaitannya dengan amalan kebersihan makanan dalam konteks semasa. Kajian ini akan memanfaatkan pendekatan Maqasid al-Shari'ah, khususnya dalam menjamin pemeliharaan nyawa (*hifz al-nafs*) dan agama (*hifz al-din*), serta mengaplikasikan pendekatan integrasi Naqli dan Aqli bagi menghubungkan nas wahyu dengan keperluan kontemporari.

Kajian ini sangat penting dan relevan dalam konteks semasa kerana ia menyumbang kepada kefahaman lebih mendalam hakikat bahawa kebersihan dalam pembuatan makanan adalah penting demi keselamatan makanan yang mana hal berkaitan kebersihan ini telah disentuh oleh Allah s.w.t. Selain itu, kajian ini membawa sumbangan baharu dalam dua bidang serentak: pengajian Islam dan keselamatan makanan. Pertama, ia memperluaskan perbincangan *ṭahārah* dalam konteks aplikasi kontemporari. Kedua, ia menawarkan satu kerangka nilai berasaskan al-Quran untuk diintegrasikan dalam pengurusan dan polisi halal atau polisi keselamatan makanan selaras dengan pendekatan maqasid dan integrasi ilmu Naqli-Aqli.

Sorotan Literatur

Keselamatan Makanan

Keselamatan makanan yang di dalamnya termasuk kebersihan makanan merupakan komponen penting dalam kesihatan awam yang memastikan makanan yang dimakan oleh pengguna adalah selamat dan sesuai untuk dimakan oleh manusia. Menurut Suruhanjaya Codex Alimentarius (CAC), kebersihan makanan merangkumi langkah-langkah yang diperlukan untuk memastikan keselamatan dan kesesuaian makanan di setiap peringkat dalam rantai makanan dan dalam apa jua keadaan (Masood et al., 2019). Ini termasuk dua aspek utama iaitu keselamatan makanan dan kesesuaian makanan. Keselamatan makanan ditakrifkan sebagai jaminan bahawa makanan yang dimakan tidak akan mendatangkan mudarat kepada pengguna apabila ia disediakan dan dimakan mengikut cara yang betul dan sepatutnya (Masood et al., 2019; Witzak & Pokorska-Niewiada, 2023). Manakala, kesesuaian makanan pula memastikan bahawa makanan boleh diterima untuk dimakan oleh manusia mengikut tujuan asalnya (Masood et al., 2019).

Tambahan itu, keselamatan makanan memainkan peranan asas dalam melindungi pengguna daripada penyakit bawaan makanan serta menjaga kepentingan kesihatan dan ekonomi masyarakat (Witzak & Pokorska-Niewiada, 2023). Ia merangkumi pelbagai tindakan yang bertujuan untuk mengelakkan pencemaran makanan dan memastikan makanan tidak mendatangkan risiko kesihatan apabila dimakan. Ini termasuk pelaksanaan Amalan Kebersihan Baik (GHP), Amalan Pengilangan Baik (GMP), dan prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (Liu et al., 2024; Witzak & Pokorska-Niewiada, 2023). Amalan-amalan ini membantu dalam mengenal pasti dan mengawal bahaya yang berpotensi dalam proses pengeluaran makanan, seterusnya memastikan keselamatan produk makanan.

Selain itu, kebersihan makanan adalah penting untuk mengekalkan keselamatan dan kualiti makanan. Ia

melibatkan amalan yang berkaitan dengan penyimpanan, penyediaan dan pengawetan makanan bagi mengelakkan pencemaran serta penyakit bawaan makanan (Izumi, 2014; Parwanda et al., 2015). Tambahan lagi, kebersihan diri yang baik, reka bentuk loji pemprosesan yang bersih, dan amalan sanitasi yang betul juga merupakan antara komponen utama dalam kebersihan makanan (Izumi, 2014). Amalan kebersihan makanan yang berkesan membantu mengurangkan risiko pencemaran daripada bahaya biologi, kimia dan fizikal, sekali gus memastikan makanan selamat dan sesuai untuk dimakan (Bari & Kawasaki, 2014; Izumi, 2014).

Di Malaysia, keselamatan dan kebersihan makanan merupakan isu yang penting memandangkan kadar kejadian penyakit bawaan makanan yang tinggi. Amalan yang lemah dalam kalangan pengendali makanan dan kurangnya kesedaran awam terutama dalam kalangan pengendali makanan merupakan faktor utama yang menyumbang kepada isu keselamatan makanan di negara ini (Salleh et al., 2017). Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) telah melaksanakan pelbagai usaha berterusan untuk menambah baik sistem keselamatan makanan negara, termasuk program latihan pengendali makanan, penubuhan Sistem Maklumat Keselamatan Makanan Malaysia (FOSIM), dan Rangkaian Penyakit Bawaan Makanan Malaysia (MyFoodNet) (Salleh et al., 2017). Baru-baru ini, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) telah menguatkuasakan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 di seluruh negara dalam usaha memantau tahap kebersihan premis makanan (Nasional, 2025). Kesemua inisiatif ini bertujuan untuk mengukuhkan sistem pemantauan serta meningkatkan penguatkuasaan terhadap peraturan keselamatan makanan. Ini membuktikan bahawa Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) sangat komited dalam memastikan keselamatan pengguna.

Tambahan lagi, beberapa kajian telah menyoroti cabaran dan risiko yang berkaitan dengan keselamatan makanan di Malaysia. Sebagai contoh, satu kajian mengenai minuman yang dijual di jalanan di Kuala Lumpur mendapati pencemaran bakteria yang ketara, menunjukkan keperluan untuk meningkatkan pendidikan keselamatan makanan dan kemudahan sanitasi di tapak penjualan (Nawawee et al., 2019). Kajian lain mengenai giardiasis dalam komuniti Orang Asli di Pahang mengenal pasti kualiti air yang rendah dan pengambilan sayur-sayuran mentah sebagai faktor risiko utama jangkitan tersebut (Mahdy et al., 2008). Penemuan ini menekankan kepentingan menangani keselamatan makanan dan air secara serentak untuk mencegah penyakit bawaan makanan.

Oleh itu, keselamatan makanan dan kebersihan makanan adalah aspek penting dalam memastikan kesihatan dan kesejahteraan pengguna. Ia melibatkan pendekatan menyeluruh dalam menguruskan penyakit yang berpotensi dalam proses pengeluaran makanan. Disamping itu, ia juga berperanan mengekalkan tahap kebersihan serta sanitasi yang tinggi. Di Malaysia, usaha berterusan oleh kerajaan dan sektor swasta adalah penting untuk menambah baik amalan keselamatan makanan dan mengurangkan kejadian penyakit bawaan makanan. Pendidikan yang berterusan, penguatkuasaan peraturan yang berkesan, dan kerjasama antara pihak berkepentingan adalah penting untuk mencapai penambahbaikan keselamatan makanan dan kebersihan yang mampan.

Kebersihan Sebagai Elemen Tayyiban

Apabila menyentuh berkaitan keselamatan makanan, tidak dapat tidak ia mestilah dikaitkan dengan konsep halalan tayyiban. Kedua-dua ini saling melengkapi. Di dalam al-Quran terdapat empat ayat yang Allah SWT menggabungkan kalimah halal dan tayyib, iaitu pada surah al-Baqarah ayat 168, surah al-Maidah ayat 4, surah al-An'am ayat 145 dan surah Al-Araf ayat 157. Penyebutan yang berulang ini tidaklah secara sia-sia, ia sebagai petunjuk jelas kepada manusia untuk sentiasa memerhati dan memastikan makanan yang hendak dimakan itu bebas daripada sebarang unsur yang memudaratkan. Konsep halal itu jelas. Sememangnya telah disebutkan Allah dalam al-Quran dan telah dijelaskan oleh baginda Nabi s.a.w. dalam hadith.

Konsep tayyib pula, menurut Farhan (2019) yang dipetik dari Demirci (2016), takrifan tayyib yang paling tepat adalah bersih, selamat dan berkualiti (clean, safe and quality). Justifikasinya, "bersih" merujuk kepada bebas daripada sebarang bentuk kekotoran. Manakala "selamat" daripada pencemaran, tidak memudaratkan dan "berkualiti" dari sudut luaran, dalaman dan isi kandungan. Hal ini selari dengan konteks operasi semasa dan pandangan al-Sharbini yang merujuk tayyib sebagai berlaku apabila bersih, tidak memudaratkan dan bermanfaat kepada manusia (al-Sharbini, 1996, Farhan, 2019).

Jelaslah di sini bahawa antara elemen utama tayyib ialah kebersihan. Dan konsep tayyib pula sangat signifikan pada masa kini dari sudut keselamatan makan agar makanan yang dimakan adalah makanan yang memberi manfaat dan kebaikan kepada tubuh badan. Elemen tayyiban dalam kebersihan makanan bukan sahaja bergantung

kepada kebersihan zat makanan itu sendiri, tetapi juga dipengaruhi oleh kebersihan tempat penyediaan makanan serta peralatan yang digunakan dan keadaan kebersihan yang datangnya daripada pekerja atau pengendali makanan.

Metodologi

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan reka bentuk kajian perpustakaan bagi menganalisis ayat-ayat al-Quran yang berkaitan dengan konsep *ṭahārah* dan hubungannya dengan keselamatan makanan. Pemilihan pendekatan ini adalah bersesuaian dengan sifat kajian normatif yang berfokus kepada penafsiran ayat al-Quran serta pemahaman terhadap prinsip Islam berkaitan kebersihan. Sumber data utama terdiri daripada ayat-ayat al-Quran yang mengandungi lafaz berasaskan kata akar *ṭā-hā-rā* (ط-ه-ر), seperti *ṭahārah*, *ṭāhīr*, *yūṭāhhir*, *muṭāhhir* dan variasi morfologinya. Proses pencarian ayat dilakukan menggunakan perisian al-Quran digital dan kamus al-Quran, dengan kriteria inklusi adalah ayat-ayat yang secara eksplisit menyebut lafaz tersebut dan mengandungi konteks kebersihan fizikal atau kesucian spiritual. Ayat-ayat yang hanya menyebut lafaz tanpa konteks kebersihan yang relevan, atau yang menyimpang daripada fokus kajian, dikecualikan daripada analisis.

Analisis terhadap ayat-ayat yang terpilih dijalankan secara dua lapis, iaitu melalui kaedah analisis kandungan dan pendekatan tematik. Analisis kandungan dilakukan dengan merujuk kepada karya tafsir utama seperti Tafsir Ibn Kathīr, al-Mārāghī dan Fi Zilal al-Qur'an, bagi memahami konteks penggunaan lafaz, maksud yang diungkap, serta pentafsiran mufasssir konsep *ṭahārah* dalam ayat tersebut. Seterusnya, pendekatan tematik digunakan bagi mengenal pasti kod awal daripada ayat-ayat tersebut, yang kemudiannya dikembangkan kepada kategori dan tema utama. Proses ini turut melibatkan rujukan silang antara ayat dan sokongan daripada jurnal ilmiah serta karya kontemporari yang berkaitan. Daripada analisis ini, tiga tema utama telah dikenalpasti: (1) kebersihan diri dan pengendali makanan, (2) kesucian dalam penyediaan dan peralatan makanan, dan (3) hubungan antara *ṭahārah* dan kesedaran spiritual dalam pemakanan.

Kajian ini menggunakan pendekatan tafsir tematik (tafsir mawḍū'ī). Pendekatan ini membolehkan pengkaji memahami konsep *ṭahārah* secara menyeluruh merentasi ayat-ayat yang pelbagai konteks, serta menghubungkannya dengan tujuan-tujuan syariah seperti pemeliharaan nyawa (*ḥifẓ al-nafs*) dan agama (*ḥifẓ al-dīn*). Justeru, pemilihan metodologi ini adalah tepat bagi menjelaskan hubungan antara prinsip *ṭahārah* dalam al-Quran dengan amalan keselamatan makanan, dalam usaha merangka satu pendekatan holistik yang menyatukan wahyu dan keperluan kontemporari.

Keputusan

Hasil kajian menunjukkan terdapat 23 ayat yang menyebut berkaitan kata dasar *ta-ha-ra* di pelbagai surah. Jadual 1 di bawah menjelaskan perincian perkataan, ayat yang berkaitan dan isi penting.

Jadual 1: Taburan ayat-ayat Al-Quran yang terdapat padanya kalimah *taharah* dan kesesuaian dengan tema keselamatan makanan

Bil	Perkataan	Ayat	Isi penting terkait <i>taharah</i>	Kesesuaian dengan tema keselamatan makanan
1.	Mutahharah	Surah al-Baqarah: 25	Pasangan isteri-isteri yang suci.	Tidak
		Surah Ali Imran: 15	Pasangan isteri-isteri yang suci.	Tidak
		Surah Abasa: 14	Sifat al-Quran adalah suci yakni terpelihara dari kekotoran dan penipuan.	Tidak
		Surah al-Bayyinah: 2	Sifat al-Quran adalah suci yakni terpelihara dari kekotoran dan penipuan.	Tidak
2.	Tahhira	Surah al-Baqarah: 125	Kesucian persekitaran atau tempat.	Ya
3.	Al-Mutatahhirin	Surah al-Baqarah: 222	Kesucian spiritual dan kesucian peribadi	Ya
		Surah al-Taubah: 108	Kesucian peribadi, kesucian persekitaran dan kesucian spiritual	Ya

4.	Athar	Surah al-Baqarah: 232	“Lebih suci” bermaksud wanita yang selesai tempoh iddahnyanya berhak untuk berkahwin.	Tidak
		Surah al-Mujadalah: 12	Kesucian spiritual	Ya
		Surah al-Ahzab: 53	Kesucian spiritual	Ya
		Surah Hud: 78	Kesucian anak perempuan Nabi Luth	Tidak
5.	Tahhara	Surah Ali Imrah: 42	Sifat Maryam suci.	Tidak
6.	Mutahhiru	Surah Ali Imrah: 55	Kesucian daripada segala tohmahan orang kafir.	Tidak
7.	Fattahharu	Surah al-Maidah: 6	Kesucian peribadi	Ya
8.	Yutahhira	Surah al-Maidah: 41	Kesucian spiritual	Ya
		Surah al-Ahzab: 33	Allah mensucikan ahli bait dari dosa.	Tidak
		Surah al-Anfal: 11	Kesucian peribadi Kesucian persekitaran Kesucian spiritual	Ya
9.	Yatatahharu	Surah al-Naml: 56	Penyebutan kalimah suci sebagai satu ejekan.	Tidak
		Surah al-‘Araf: 82	Penyebutan kalimah suci sebagai satu ejekan	Tidak
10.	Mutatahharun	Surah al-Waqiah: 79	Kitab yang suci di langit	Tidak
11.	Fatahhir	Surah al-Muddaththir: 4	Kesucian peribadi	Ya
12.	Tahhiru	Surah al-Taubah: 103	Kesucian harta	Tidak
13.	Tahhir	Surah al-Hajj: 26	Kesucian persekitaran	Tidak

Sumber: Analisis pengkaji berdasarkan pentafsiran mufassir

Merujuk kepada Jadual 1, terdapat 23 ayat al-Quran daripada pelbagai surah yang mengandungi kalimah yang membawa makna tahārah atau kesucian. Walaupun pelbagai kalimah digunakan, kesemuanya berasal daripada kata dasar ta-ha-ra. Sebanyak 13 bentuk kalimah dikenal pasti, masing-masing dengan makna dan konteks yang berbeza. Bagi memahami maksud ayat-ayat tersebut secara mendalam, rujukan telah dibuat kepada beberapa kitab tafsir berautoriti, termasuk Tafsir Ibn Kathir, Tafsir al-Munir, Tafsir Fi Zilal al-Quran, Tafsir al-Sya’rawi, Tafsir al-Azhar oleh HAMKA, dan Tafsir M. Quraish Shihab. Daripada tafsiran-tafsiran ini, isi penting berkaitan konsep tahārah dapat diperoleh.

Pokok perbincangan kajian ini adalah menganalisis ayat-ayat yang menggunakan kalimah tahara dan peranan serta kepentingannya dalam aspek keselamatan makanan. Daripada 23 ayat yang disenaraikan, tidak semua yang dapat dikaitkan dengan aspek keselamatan makanan. Ini kerana terdapat ayat yang menggunakan kalimah dasar ta-ha-ra untuk maksud pasangan isteri-isteri yang suci, sifat al-Quran adalah suci yakni terpelihara dari kekotoran dan penipuan, “lebih suci” bermaksud wanita yang selesai tempoh iddahnyanya berhak untuk berkahwin, kesucian anak perempuan Nabi Luth, sifat Maryam yang suci, kesucian daripada segala tohmahan orang kafir, Allah SWT mensucikan ahli bait dari dosa, penyebutan kalimah suci sebagai satu ejekan, kitab yang suci dilangit dan kesucian harta.

Manakala bagi ayat-ayat yang dapat dikaitkan dengan perbincangan keselamatan makanan berjumlah 11 ayat dengan tema i) Kesucian peribadi, ii) Kesucian persekitaran, dan iii) kesucian spiritual. Ketiga-tiga isi penting terkait tahārah, yang selepas ini akan disebut sebagai tema, begitu penting ketika membincangkan aspek keselamatan makanan yang ditinjau dari perspektif al-Quran. Ini kerana, jika dirujuk pada pembuatan makanan untuk memastikan ia selamat, perkara yang penting diutamakan adalah kesucian peribadi (pekerja) dan kesucian persekitaran. Manakala kesucian spiritual turut menjadi penting apabila perbincangan terkait dengan agama.

Perbincangan

Apabila membincangkan hal berkaitan keselamatan makanan, perkataan yang tepat digunakan ialah bersih. Bersih serta suci adalah perkara yang sama. Maka, selepas ini kajian akan menggunakan kalimah bersih bagi membawa maksud pada kalimah ta-ha-ra.

Kebersihan Diri Pekerja atau Pengendali Makanan

Menurut Satish Kumar et. al (2020), kebersihan diri merujuk kepada penjagaan kebersihan badan. Ramai orang mengaitkan kebersihan dengan aspek luaran semata-mata, namun kebersihan adalah satu proses yang kompleks. Ia merangkumi pelbagai kaedah dan amalan bagi mencapai tahap kebersihan dan sanitasi yang optimum. Amalan kebersihan yang baik merupakan penghalang utama kepada pelbagai penyakit berjangkit, termasuk penyakit bawaan kuman dari bahan buangan ke mulut, serta menyokong kesejahteraan dan kesihatan yang lebih baik.

Berdasarkan ayat *ṭahārah* yang dapat dikaitkan dengan perbincangan kebersihan diri adalah pada surah al-Baqarah ayat 222, surah al-Taubah ayat 108, surah al-Maidah ayat 6, surah al-Anfaal ayat 11 dan surah al-Mudathhir ayat 4. Walaubagaimanapun, pada bahagian ini hanya empat ayat sahaja yang akan dibahaskan di bawah perbincangan basuh tangan, mandi dan kebersihan pakaian.

Basuh tangan

Ayat yang bersangkutan dengan basuh tangan adalah pada surah al-Maidah ayat 6. Firman Allah taala:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِذَا قُمْتُمْ إِلَى الصَّلَاةِ فَاغْسِلُوا وُجُوهَكُمْ وَأَيْدِيَكُمْ إِلَى الْمَرَافِقِ وَامْسَحُوا بِرُءُوسِكُمْ وَأَرْجُلَكُمْ إِلَى الْكَعْبَيْنِ

Terjemahan: Hai orang-orang yang beriman, apabila kamu hendak mengerjakan solat, maka basuhlah mukamu dan tanganmu sampai dengan siku, dan sapulah kepalamu dan (basuh) kakimu sampai dengan kedua mata kaki.

Ayat ini adalah berkaitan kewajipan berwuduk jika hendak menunaikan solat. Dan cara-cara berwuduk telah diterangkan oleh Allah SWT (Ibn Kathir,). Perkaitan ayat ini dengan kebersihan diri pekerja adalah dengan memahami hadith Nabi s.a.w. dibawah:

حَدَّثَنَا كَثِيرٌ بْنُ سُلَيْمٍ، سَمِعْتُ أَنَسَ بْنَ مَالِكٍ، يَقُولُ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ - صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ - "مَنْ أَحَبَّ أَنْ يُكَثِّرَ اللَّهُ خَيْرَ بَيْتِهِ فَلْيَتَوَضَّأْ إِذَا حَضَرَ غَدَاؤُهُ وَإِذَا رُفِعَ".

Terjemahan: Dari Kathir bin Salim, aku mendengar Anas bin Malik berkata, telah bersabda Rasulullah s.a.w. "Sesiapa yang ingin Allah memperbanyak kebaikan di dalam rumahnya, hendaklah dia berwuduk sekiranya makanannya telah dihidangkan (sebelum makan) dan selepas diangkat (selesai makan)" (Hadith riwayat Ibn Majah: Sahih: 3260)

Al-Sindi ketika mensyarahkan lafaz 'berwuduk' dalam kitab syarah Ibn Majah menyatakan bahawa maknanya adalah membasuh kedua-dua tangannya (Hasyiah al-Sindi 'ala Sunan Ibn Majah, 2/301).

Dalam konteks kehidupan seharian, manusia terdedah kepada kotoran yang berada di sekeliling kita. Justeru, membasuh tangan sebelum mengambil makanan adalah salah satu kaedah menjaga kebersihan dan kesihatan. Ini kerana ia akan menghindarkan kuman atau bakteria yang terlekat di tangan masuk ke rongga mulut dengan amalan membasuh tangan. Ini dikuatkan dengan pandangan Imam al-Ghazali yang menyatakan bahawa tangan kita tidak dapat lari daripada tercemar atau kotor disebabkan oleh aktiviti (seharian kita), maka membasuhnya adalah (merupakan perbuatan) yang lebih dekat (terjamin) kepada kebersihan dan kesucian (Al-Ghazali, 1997)

Perspektif sains kesihatan membuktikan keperluan membasuh tangan dan teknik yang betul bagi menjamin kesejahteraan. Ini kerana sekiranya teknik mencuci tangan yang betul tidak diikuti, terdapat kemungkinan bahawa kawasan tangan yang masih mengandungi kotoran boleh membawa mikroorganisma berbahaya seperti bakteria dan virus. Tempat yang sering mengandungi mikroorganisma walaupun tangan telah dicuci adalah pada celahan jari, kuku, dan di bawah cincin. Kajian oleh Hoffman et al. (1985) menunjukkan bahawa 40% jururawat yang memakai cincin mendapati mikroorganisma seperti *Klebsiella* spp., *Acinetobacter* spp., dan *Enterobacter cloacae* pada kulit di bawah cincin mereka, dan ini boleh bertahan selama lima bulan. Lebih banyak cincin yang dipakai,

lebih banyak bakteria yang dibiakkan (Hayes et al., 2001; Trick et al., 2003). Oleh itu, penting untuk memastikan teknik mencuci tangan yang betul diikuti dan mempertimbangkan untuk mengelakkan pemakaian cincin semasa bekerja, terutamanya dalam persekitaran penjagaan kesihatan, bagi mengurangkan risiko penyebaran jangkitan.

Penularan wabak pandemik COVID-19 telah menyedarkan masyarakat global tentang kepentingan kebersihan yang sering dipandang remeh sebelum ini. Kini, bukan hanya petugas kesihatan yang wajib mencuci tangan pada setiap masa, tetapi setiap individu dalam sesebuah keluarga dan komuniti juga wajib mencuci tangan dengan betul dan kerap. Para pakar kesihatan telah sekian lama meneliti kaedah mencuci tangan yang betul, dan menurut mereka, '7 langkah' inilah cara yang paling efektif dalam menghilangkan kotoran dan bakteria. Bahagian Pendidikan Kesihatan, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), telah mengeluarkan garis panduan mengenai cara mencuci tangan yang betul. (<http://www.myhealth.gov.my>):

Rajah 1 Pencegahan Penyakit COVID-19 Melalui 'Amalan Mencuci Tangan



Mandi

Amalan kebersihan khususnya mandi bertujuan menjaga kebersihan tubuh badan dan memelihara kesihatan dari jangkitan penyakit. Ia menjadi sebahagian ajaran dan tuntutan agama Islam sebagai simbol dan syiar menunjukkan keprihatinan Islam terhadap amalan kebersihan. Islam menggalakkan umatnya mengamalkan kebersihan diri iaitu mandi agar tubuh badan sentiasa dalam keadaan bersih dan suci dari segala najis dan kekotoran. Allah taala telah berfirman dalam surah al-Baqarah ayat 222:

وَيَسْأَلُونَكَ عَنِ الْمَحِيضِ قُلْ هُوَ أَذَى فَأَعْتَزِلُوا النِّسَاءَ فِي الْمَحِيضِ وَلَا تَقْرَبُوهُنَّ حَتَّى يَطْهَرْنَ فَإِذَا تَطَهَّرْنَ فَأْتُوهُنَّ مِنْ حَيْثُ أَمَرَكُمُ اللَّهُ إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

Terjemahan: Dan mereka bertanya kepadamu (wahai Muhammad), mengenai (hukum) haid. Katakanlah: “Darah haid itu satu benda yang (menjijikkan dan) mendatangkan mudarat”. Oleh sebab itu hendaklah kamu menjauhkan diri daripada perempuan (jangan bersetubuh dengan isteri kamu) dalam masa datang darah haid itu, dan janganlah kamu hampiri mereka (untuk bersetubuh) sebelum mereka suci. Kemudian apabila mereka sudah bersuci maka datangilah mereka menurut jalan yang diperintahkan oleh Allah kepada kamu. Sesungguhnya-Nya Allah mengasihi orang-orang yang banyak bertaubat, dan mengasihi orang-orang yang sentiasa mensucikan diri.

Menurut Wahbah al-Zuhaili (1991), lafaz tahārah dalam ayat ini disebutkan sebanyak tiga kali dengan maksud yang berbeza, menunjukkan keperluan kepada pemahaman mendalam terhadap dimensi fizikal dan spiritual penyucian. Ini menggambarkan bahawa penyucian dalam Islam bukan sekadar bersifat simbolik, tetapi mempunyai implikasi nyata terhadap kesihatan dan kesejahteraan manusia. Suci yang pertama membawa maksud kering daripada keluarnya darah haid. Suci yang kedua bermaksud seseorang itu suci setelah melakukan mandi wajib. Dan suci yang ketiga adalah menunjukkan bahawa Allah sangat sayang pada orang yang melakukan penyucian. Apabila darah haid disebut sebagai kekotoran yang bersifat membawa mudarat, Allah meminta supaya

tidak dilakukan jima'. Hendak membersihkan kekotoran itu perlulah untuk mandi. Maka, dalam konteks keselamatan makanan, para pekerja yang terlibat mengendalikan makanan sewajarnya prihatin aspek kebersihan diri kerana amalan mandi berperanan memelihara kesihatan dan menghindarkan dari berlaku pencemaran makanan. Setiap pergerakan aktiviti pekerja terdedah dengan kotoran peluh dan debu yang melekat pada badan mengakibatkan tubuh berbau tidak menyenangkan.

Dari sudut maqāsid al-sharī'ah, amalan mandi ini secara langsung menyokong objektif penjagaan nyawa (hifz al-nafs) dan kesucian agama (hifz al-dīn). Mandi secara berkala menghapuskan bakteria dan virus pada tubuh, seperti yang dinyatakan oleh Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO, 2020) iaitu mandi mampu mengurangkan sehingga 90 peratus mikroorganisma patogenik di permukaan kulit. Selain itu, selari dengan tuntutan Islam penjagaan kebersihan seperti memberus gigi, memotong kuku, misai dan rambut turut perlu diberi perhatian oleh pekerja bagi memastikan kebersihan terpelihara (Mohd Muhiden, 1997).

Dalam konteks perundangan semasa, Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 menyatakan secara jelas bahawa pengendali makanan wajib memastikan tahap kebersihan diri yang tinggi. Seksyen 33, misalnya, mengkehendaki pengendali bebas daripada sebarang kotoran fizikal dan hendaklah bersih ketika mengendalikan makanan. Ketetapan ini selari dengan piawaian kebersihan diri yang ditetapkan oleh MS1500:2019 (Standard Halal Malaysia) yang menyatakan bahawa pekerja perlu bersih secara fizikal dan berpakaian bersih sebelum memasuki ruang penyediaan makanan (JAKIM, 2019).

Pengamalan kebersihan diri seperti mandi, memotong kuku, mencukur bulu dan bersugi juga telah dinyatakan oleh Nabi SAW dalam hadis sahih riwayat Muslim dalam Kitab al-Taharah menyebutkan “Sepuluh perkara mengenai fitrah iaitu memotong misai, membiarkan janggut, bersugi, memasukkan air ke dalam hidung, memotong kuku, membersihkan pelipat-pelipat jari, memotong bulu ketiak dan bulu kemaluan serta beristinja'.” Perkara-perkara ini merupakan sebahagian daripada fitrah manusia yang juga berperanan dalam membentuk amalan kebersihan diri yang akhirnya menyokong kawalan risiko dalam sistem keselamatan makanan Islamik. Ia bukan sahaja menepati tuntutan ibadah dan fitrah, tetapi juga menyumbang kepada kelestarian alam sekitar (hifz al-bi'ah) melalui amalan kebersihan berterusan yang mengurangkan pencemaran bioogi dan fizikal dalam ruang penyediaan makanan.

Dengan itu, integrasi antara konsep tahārah dari perspektif al-Quran dan hadis, prinsip maqāsid al-sharī'ah, serta peraturan kebersihan sains moden dan dasar negara menunjukkan kesepaduan antara nilai agama dan keperluan keselamatan makanan semasa. Maka jelas bahawa kebersihan diri melalui amalan mandi dan pemeliharaan fitrah adalah bukan sahaja tuntutan syarak, tetapi juga keperluan profesional dalam sistem halal dan piawaian keselamatan makanan negara.

Kebersihan pakaian

Ayat yang berkaitan dengan kebersihan pakaian ialah ayat keempat surah al-Mudaththir. Firman Allah taala:

وَيُثَابِتْكَ فَطْهَر

Terjemahan: Dan pakaianmu, maka hendaklah engkau bersihkan. (Surah al-Mudaththir: 4)

Menurut Ibn Kathir (2004) dalam tafsirnya yang memetik pandangan Ibn Zaid bahawa orang-orang Musyrik tidak biasa membersihkan diri sehingga Allah menyuruh baginda membersihkan diri dan pakaian baginda. M Quraish Shibab (2022) pula ketika membincangkan ayat ini memberikan pelbagai pandangan antaranya ayat ini dapat difahami perlunya membersihkan pakaian dari sebarang bentuk kekotoran dan tidak memakai pakaian itu kecuali ia bersih dan memberi ketenangan kepada pemakai dan orang yang memandang. Kata Hamka (2018) pula, baginda Nabi s.a.w. setiap hari dan masa akan berhadapan dengan orang kenamaan, pemimpin-pemimpin kaum, atau sesiapa sahaja. Oleh itu, imej kebersihan adalah satu aspek yang sangat penting bagi menarik perhatian orang. Apatah lagi, saat ayat ini turun, ketika itu masih diperingkat awal proses dakwah baginda Nabi s.a.w.

Kata Hamka (2018) lagi, kebersihan pakaian sangat besar pengaruhnya kepada sikap seseorang. Kebersihan menaikkan harga diri seseorang itu, apatah lagi jika orang itu pendakwah. Betapa besarnya pengaruh kebersihan pakaian dalam kehidupan. Berdasarkan kepada pentafsiran mufassir di atas, kita dapat menyimpulkan bahawa kebersihan pakaian adalah antara perkara yang ditekankan seawal proses berdakwah Nabi s.a.w. Kebersihan pakaian seseorang itu menentukan disiplin diri mereka. Sekiranya seseorang itu membiarkan pakaiannya kotor dan busuk, ia bukan sahaja menyebabkan individu lain menjauhi bahkan ia mampu membawa kesakitan dan pencemaran kepada diri dan orang sekeliling. Dalam memastikan sesuatu makanan itu selamat, elemen yang penting perlu diberi perhatian sebagaimana yang terdapat dalam Akta Makanan 1983 Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009 bahagian keempat, bernombor 32 pakaian pengendali makanan, pengendali makanan hendaklah memakai pakaian yang bersih, sesuai dan wajar yang hendaklah tidak menyumbangkan kepada apa-apa pencemaran makanan dan baju luar yang bersih, sesuai dan berwarna cerah atau apron berwarna cerah, penutup kepala dan kasut, atau apa-apa pakaian yang sesuai pada pendapat Pengarah atau seseorang pegawai yang diberi kuasa olehnya.

Berdasarkan perbincangan di atas, suruhan Allah untuk memastikan pakaian bersih sangat signifikan jika dikaitkan dengan keselamatan makanan. Ini kerana sesuatu makanan yang diproses atau dimasak jika pengendalinya berpakaian kotor ia akan menyebabkan berlakunya pencemaran ke atas makanan yang dihasilkan dan mampu menjatuhkan reputasi dan imej sesuatu perniagaan. Sepertinya reputasi dan imej seorang pendakwah yang berpakaian kotor dan tidak kemas.

Kebersihan persekitaran dalam pembuatan makanan

Kebersihan persekitaran dalam pembuatan makanan bermaksud kebersihan premis atau tempat makan yang menyediakan, menghidang dan menjual makanan atau minuman yang berkhasiat, bersih dan selamat di tempat yang mematuhi prinsip amalan kebersihan yang baik (Hassan a-Banna et. al, 2022). Berdasarkan ayat tahara, yang dapat dikaitkan dengan perbincangan kebersihan persekitaran ini ialah surah al-Anfaal ayat 11, surah al-Taubah ayat 108 dan surah al-Hajj ayat 26. Firman Allah taala dalam surah al-Hajj ayat 26:

وَإِذْ بَوَّأْنَا لِإِبْرَاهِيمَ مَكَانَ الْبَيْتِ أَنْ لَا تُشْرِكْ بِي شَيْئًا وَطَهِّرْ بَيْتِيَ لِلطَّائِفِينَ وَالْقَائِمِينَ وَالرُّكَّعِ السُّجُودِ

Terjemahan: Dan (ingatlah), ketika Kami memberikan tempat kepada Ibrahim di tempat Baitullah (dengan mengatakan): “Janganlah kamu mensyirikkan sesuatu pun dengan Aku dan sucikanlah rumah-Ku ini bagi orang-orang yang thawaf, dan orang-orang yang beribadat dan orang-orang yang ruku’ dan sujud. (Surah al-Hajj: 26)

Ayat ini berkaitan Allah meminta baginda Nabi s.a.w. memberi peringatan kepada orang musyrik yang menghalang manusia ke jalan Allah dan mencegah dari memasuki Masjid al-Haram sedangkan Allah menjadikan rumah itu sebagai tempat kembali seluruh manusia untuk beribadah. Dan Allah menekankan untuk tidak menyekutukan Allah dengan sesuatu makhluk ketika beribadah dan sucikanlah rumahNya daripada patung dan kotoran demi kepentingan orang yang bertawaf dan mengerjakan solat disitu.

Menurut al-Sya’rawi (2011), penyucian yang disebut dalam ayat ini merangkumi dimensi fizikal dan spiritual. Penyucian zahir ialah pembersihan kawasan Kaabah daripada najis, kotoran dan berhalah, manakala penyucian maknawi pula bermaksud penyucian akidah dan ibadah daripada unsur syirik. Al-Baidhawi seperti dikutip oleh Zulkifli al-Bakri (2018), menegaskan bahawa taharah di sini bermaksud kebersihan mutlak, baik dari aspek luaran mahupun dalaman, yang menjadikan ruang ibadah bersih, suci dan selamat untuk semua manusia.

Kebersihan persekitaran ini penting kerana ia membentuk suasana yang kondusif untuk menjalankan aktiviti suci seperti solat dan tawaf, serta bebas daripada pencemaran dan gangguan. Justeru, konsep kebersihan yang diperintah dalam ayat ini boleh dikembangkan dalam konteks kontemporari seperti pengurusan persekitaran premis makanan, yang juga merupakan ruang ibadah secara tidak langsung apabila melibatkan tanggungjawab amanah dan menjaga hak pengguna.

Dari sudut maqāṣid al-sharī’ah, penjagaan kebersihan persekitaran menyokong prinsip ḥifẓ al-nafs iaitu

penjagaan nyawa dengan mencegah penyebaran penyakit, serta *hifz al-bi'ah* (M. Khusnul Khuluq & Asmuni, 2024), iaitu pemeliharaan alam sekitar yang bersih dan lestari. Dalam konteks perundangan Malaysia, perkara ini ditekankan secara jelas dalam Peraturan Kebersihan Makanan 2009, khususnya Peraturan 12 yang menyatakan premis makanan mestilah terletak jauh daripada sumber pencemaran seperti tangki septik, kolam pengudaraan dan tapak pelupusan sampah. Peraturan 15 pula menyebut bahawa premis perlu sentiasa dalam keadaan bersih, kemas dan diselenggara dengan baik pada setiap masa (KKM, 2020).

Selaras dengan ini, MS1500:2019 (Standard Halal Malaysia) menetapkan bahawa reka bentuk, lokasi dan penyelenggaraan premis makanan halal perlu mengelakkan risiko pencemaran silang dan menyediakan persekitaran yang mematuhi prinsip amalan kebersihan yang baik (JAKIM, 2019). Ini termasuk sistem saliran, pengurusan sisa, dan susun atur kawasan yang tidak bersentuhan dengan sumber najis atau bahan tercemar.

Secara tidak langsung, perintah Allah SWT kepada Nabi Ibrahim dan Nabi Ismail untuk menyucikan Kaabah daripada kekotoran menunjukkan bahawa ruang ibadah, dan secara meluasnya ruang kehidupan, perlu bebas daripada kekotoran untuk memastikan kemuliaan, kesihatan dan kelangsungan manusia. Jika ruang ibadah seperti Kaabah diperintahkan untuk sentiasa bersih bagi tujuan spiritual, maka ruang penyediaan makanan lebih-lebih lagi perlu bersih kerana ia melibatkan penjagaan jasmani dan kesejahteraan masyarakat.

Kesimpulannya, kebersihan persekitaran adalah komponen utama dalam sistem keselamatan makanan yang Islami. Ia bukan sahaja menyumbang kepada pemeliharaan kesihatan pengguna tetapi juga merupakan manifestasi pemuatan kepada perintah Allah. Pendekatan integratif ini memperkukuh hubungan antara nilai-nilai Islam dan dasar keselamatan makanan negara dalam menyokong pembangunan masyarakat yang sihat, bersih dan diberkati.

Kesimpulan

Kajian ini menganalisis ayat-ayat al-Quran berkaitan *ṭahārah* dan hubungannya dengan keselamatan makanan, khususnya dari aspek kebersihan diri, pakaian dan persekitaran. Dapatan menunjukkan bahawa nilai *ṭahārah* yang digariskan oleh al-Quran bukan sekadar berkaitan hukum ibadah, tetapi juga mempunyai implikasi langsung terhadap kesihatan fizikal, kawalan pencemaran, dan kesejahteraan masyarakat. Konsep ini sejajar dengan prinsip *maqāsid al-sharī'ah* seperti penjagaan nyawa (*hifz al-nafs*), agama (*hifz al-dīn*), dan alam sekitar (*hifz al-bi'ah*), serta dapat disepadukan dengan garis panduan semasa seperti Akta Makanan 1983, Peraturan Kebersihan Makanan 2009, dan standard pensijilan halal MS1500:2019. Kajian ini mencadangkan agar nilai *ṭahārah* dijadikan asas kepada pembangunan modul latihan pengendali makanan Islamik. Kajian lanjutan dicadangkan untuk memperluas perbincangan kepada hadis, kerangka audit berasaskan nilai Islam dan integrasi Naqli-Aqli dalam polisi keselamatan makanan negara. Hal ini penting bagi memastikan keselamatan makanan di Malaysia tidak hanya berpaksikan kepada sains dan perundangan semata-mata, tetapi juga terhubung secara langsung dengan wahyu sebagai sumber etika dan petunjuk utama dalam kehidupan.

Penghargaan

Sekalung penghargaan dan terima kasih kepada Yayasan RI atas penganugerahan geran penyelidikan ini. Selain itu, ucapan terima kasih turut disampaikan kepada Universiti Teknologi MARA (UiTM) kerana menguruskan geran 100-TNCPI/PRI 16/6/2 (051/2024) yang bertajuk "Pembinaan Kerangka Modul Pengajaran dan Pembelajaran (P&P) Berkaitan Kebersihan dan Sanitasi Makanan Halal Menurut Perspektif al-Quran dan al-Hadith".

Rujukan

- Adamu Muhammed Tukur, Garba Lawan & Shuaibu Isa (2021). A Review on Public Health Concern Caused by *Escherichia coli* O157:H7. *Jurnal Kesihatan Persekitaran MAEH* Vol. 3, No. 2, m/s 31-35.
- Akta Makanan (1983) (Akta 281) & Peraturan-peraturan makanan 1985. Peraturan-peraturan kebersihan makanan 2009.
- Al-Ghazali, A. H. M. (1997). *Ihya Ulum al-Din (The Revival of the Religious Sciences)*
- Al-Sindi, Nuruddin bin Abdul Hadi Abu al-Hasan (1986). *Hasyiyah al-Sindi Ala Ibni Majah Halb: Maktab al-Mathbu'at*

- al-Islamiyyah.
- Al-Sya'rawi, Muhammad Mutawalli. 2011. Tafsir al-Sya'rawi. (terj.). Jakarta Timur: PT Khazanah Nusantara Agung
- Aminah Hajah Thaha, Ratmawati Malaka, Wahniyati Hatta and Fatma Maruddin (2024). Staphylococcus aureus as a foodborne pathogen in eggs and egg products in Indonesia: A review, *Int. J. One Health*, 10(1): 141–147.
- Bari, M. L., & Kawasaki, S. (2014). Rapid Methods for Food Hygiene Inspection. In *Encyclopedia of Food Microbiology: Second Edition*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384730-0.00287-1>
- Cairo: Dar al-Tauzi' wa al-Nashr al-Islami.
- Conny Riana Tjampakasari dan Rifdah Hanifah (2022). Bakteri Anaerob Clostridium botulinum dan Toksin yang Dihasilkannya. *Cermin Dunia Kedokteran* Vol. 49, No. 5, m/s 260-264.
- Demirci, M. N., Soon, J. M., Wallace, C. A., “Positioning Food Safety in Halal Assurance,” *Food Control*, No. 70, (2016), 257–270.
- Global Food Security Index 2022. The Economist Impact. <https://impact.economist.com/sustainability/project/food-security-index/explore-countries/malaysia>
- Hamka. 2018. Tafsir al-Azhar Juzuk 29. Selangor: PTS Publishing House.
- Hayes RA et al. Ring use as a risk factor for hand colonization in a surgical intensive care unit. Abstract of the 41st Interscience Conference on Antimicrobial Agents and Chemotherapy, Chicago, IL, 2001: abst.424.
- Hoffman PN et al. Micro-organisms isolated from skin under wedding rings worn by hospital staff. *BMJ. Clinical Research Edition*, 1985, 290:206-207.
- Ibn Kathir. 2004. Tafsir al-Qur'an al-'Azim. Riyadh: Dar al-Salam.
- Izumi, H. (2014). Preservatives: Overall Approach to Hygienic Processing. In *Encyclopedia of Food Microbiology: Second Edition*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384730-0.00274-3>
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). (2019). Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan 2019).
- John Tang Yew Huat (2020). Campylobacter: Bakteria Penyebab Keracunan Makanan dan Penyakit Autoimun. *Majalah Sains*. <https://www.majalahsains.com/campylobacter-bakteria-penyebab-keracunan-makanan-dan-penyakit-autoimun/>
- Kalidass Murugan, Khairul Naim Md Padzil, Rabiha Sulaiman & Yaya Rukayadi (2024). Antibacterial activity of ethanolic jambu batu (*Psidium guajava* Linn.) leaves extract against vegetative cells of *Bacillus* spp. *Malaysian Journal of Microbiology*, Vol 20(2), m/s 167-174.
- Liu, Y.-C., Chen, J.-Y., & Zhang, L.-S. (2024). Revision and consideration of the new edition of the general rules of food hygiene issued by the Codex Alimentarius Commission; [国际食品法典委员会新版《食品卫生通则》的修订及思考]. *Modern Preventive Medicine*, 51(7), 1212 – 1216. <https://doi.org/10.20043/j.cnki.MPM.202310276>
- M. Khusnul Khuluq & Asmuni. 2024. Hifz Al-Bi'ah As Part Of Maqashid Al Shari'ah And Its Relevance In The Context of Global Climate Change. *Indonesian Journal of Interdisciplinary Islamic Studies (IJIIS)*. Vol. 7 No. 2.
- Mahdy, M., Lim, Y.-S., Surin, J., Wan, K. L., & Al-Mekhlafi, M. S. H. (2008). Risk factors for endemic giardiasis: highlighting the possible association of contaminated water and food. 102, 465–470. <https://doi.org/10.1016/j.trstmh.2008.02.004>
- Masood, F., Siddiqui, Z., Ahmad, S., & Malik, A. (2019). Management of food safety and hygiene: An overview. In *Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies*. https://doi.org/10.1007/978-3-030-24903-8_1
- Mohd Farhan Md Ariffina (2020). Keselamatan Makanan: Dimensi Zaman, Keperluan dan Kekangan Semasa. *Online Journal of Research in Islamic Studies* 7(3) (2020): 41-54.
- Mohd Muhiden (1997), Kebersihan Alam Sekitar Mengikut Perspektif Islam, *Jurnal Usuluddin*, bil 6, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya.
- Nasional, (2025). Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dikuatkuasakan di seluruh negara. <https://berita.rtm.gov.my/nasional/senarai-berita-nasional/senarai-artikel/peraturan-peraturan-kebersihan-makanan-2009-dikuatkuasakan-di-seluruh-negara>
- Nawawee, N. S. M., Bakar, N. F. A., & Zulfakar, S. S. (2019). Microbiological safety of street-vended beverages in Chow Kit, Kuala Lumpur. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(22). <https://doi.org/10.3390/ijerph16224463>
- Noor Hisham Abdullah (2015), Kenyataan Akhbar Ketua Pengarah Kesihatan Malaysia, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Isu Buah Epal Granny Smith Dan ala Keluaran Syarikat Bidart Brothers, Bakersfield, California, Amerika Syarikat Dicemari Listeria Monocytogenes. https://www.moh.gov.my/index.php/database_stores/attach_download/337/627

- Parwanda, G., Batra, N., Yadav, V., Yadav, C., Sharma, P., & Emanwel, R. (2015). Impact of STP on food hygiene in terms of knowledge and practice among food handlers. *Indian Journal of Public Health Research and Development*, 6(3), 249 – 253. <https://doi.org/10.5958/0976-5506.2015.00175.8>
- Pradeep Kumar Singh, Rajat Pratap Singh, Pankaj Singh and Ram Lakhan Singh (2019), Chapter 2 - Food Hazards: Physical, Chemical, and Biological. In Ram Lakhan Singh and Sukanta Mondal (Ed.), *Food Safety and Human Health* (pp. 15-65). Elsevier.
- Salleh, W., Lani, M. N., Abdullah, W. Z. W., Chilek, T. Z. T., & Hassan, Z. (2017). A review on incidences of foodborne diseases and interventions for a better national food safety system in Malaysia. *Malaysian Applied Biology*, 46(3), 1 – 7. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85031127410&partnerID=40&md5=0f4ed66f843e356ae31a7592775a3d65>
- Shams al-Din Muhammad Ibn al-Khatib al-Sharbini, Mughni al-Muhtaj ila Ma'rifah Ma'ani Alfaz al-Minhaj, Beirut-Lubnan: Dar al-Ma,,rifah, 1997.
- Shihab, M. Quraish. 2002. *Tafsir al-Mishbāh Pesan, Kesan dan Keserasian Al-Qur'an*, Jakarta: Lentera Hati.
- Trick WE et al. Impact of ring wearing on hand contamination and comparison hand hygiene agents in a hospital. *Clinical Infectious Diseases*, 2003, 36: 1383-1390.
- Wahbah al-Zuhaili. (1991). *Al-Tafsīr Al-Munīr Fī Al-‘Aqīdah Wa Al-Syarī’ah Wa Al-Manhaj*. Bayrūt: Dār al-Fikr Mu’assir.
- Witczak, A., & Pokorska-Niewiada, K. (2023). Food Safety. In *Chemical and Functional Properties of Food Components: Fourth Edition*. <https://doi.org/10.1201/9781003265955-15>
- World Food Safety Day 2022. World Health Organization. <https://www.who.int/campaigns/world-food-safety-day/2022>
- Zulkifli Mohamad al-Bakri (2018), Bayan Linnas Siri ke-152: Konsep Kebersihan: Praktikal dalam Kesempurnaan Haji, Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan. <https://muftiwp.gov.my/en/artikel/bayan-linnas/2745->