



082 | التبيان
2024

Penyembelihan Ayam Dengan Menggunakan Pelalian *Water Stunner*

Penggunaan *water stunner* dalam proses penyembelihan ayam adalah **harus** dan mengambil kira *hayat mustaqirrah* (tanda-tanda jelas yang menunjukkan haiwan itu masih hidup semasa disembelih) itu masih ada serta pelaksanaannya sentiasa dipantau.

(Mesyuarat Lembaga Fatwa Sarawak Kali Ke-19)

Imbas kod QR untuk penerangan lanjut:



<https://muftinegeri.sarawak.gov.my> +60 82-507500

Penyembelihan Ayam Dengan Menggunakan Pelalian *Water Stunner* **Penggunaan *Water Stunner* Dalam Sembelihan**

Water Stunner ialah sejenis alat litar elektrik yang menggunakan air sebagai (media) untuk melalikan ayam dengan kuasa elektrik sebelum disembelih. Ia telah diperkenalkan dan juga digunakan di pusat sembelihan ayam di negara-negara seperti Denmark, Arab Saudi, Mesir dan Thailand.

Semasa penggunaan *Water Stunner*, ayam akan dilalikan sebelum sembelihan dan akan digantung kaki ke atas pada besi yang bersambung satu litar elektrik dan paruhnya akan tercecah ke dalam bekas berair yang mengandungi satu lagi litar elektrik. Apabila melalui proses ini selama 0.30 saat hingga 2 saat, ayam tersebut akan pengsan dan tidak akan bergerak semasa disembelih dan sesudah disembelih. Dalam tempoh 2 minit selepas melalui alat *Water Stunner*, ayam ini akan hidup semula.

Walau bagaimanapun, penggunaan *Water Stunner* juga boleh menyebabkan kematian kepada ayam yang melalui proses pelalian sekiranya *Water Stunner* tersebut menggunakan arus elektrik yang tinggi. Oleh yang demikian, Mesyuarat Lembaga Fatwa Sarawak kali ke -19 yang bersidang pada 20 Rejab 1432 bersamaan 22 Jun 2011 telah memutuskan bahawa:

Syarikat-syarikat yang besar menyediakan pegawai syariah bagi memantau proses penyembelihan di premis masing-masing. Manakala bagi syarikat kecil, pemantauan yang lebih kerap perlu dilakukan oleh Unit Halal, Jabatan Agama Islam Sarawak.

Tujuan Penggunaan *Water Stunner* Dalam Sembelihan Ayam

Penggunaan *Water Stunner* sewaktu proses penyembelihan ayam bertujuan:

- (a) Memudahkan kerja-kerja penyembelihan dijalankan oleh pusat-pusat penyembelihan ayam yang menggunakan sistem jentera pemprosesan.
- (b) Mengurangkan kecederaan pada bahagian kepek akibat menggelupur sebelum dan sesudah disembelih. Kecederaan yang berlaku di waktu ini akan mengurangkan mutu daging ayam dan kadang-kadang ia tidak boleh diterima untuk pasaran.
- (c) Mengurangkan kandungan air yang ada di dalam daging ayam. Ayam yang terlalu kuat menggelupur sebelum dan sesudah disembelih mengakibatkan ketegangan otot dan akan banyak mengeluarkan cairan di dalam daging. Keadaan ini menyebabkan mutu daging ayam itu kurang baik jika dibandingkan dengan ayam yang diproses melalui sistem ini.

Maksud *Hayat Mustaqirrah*

Hayat mustaqirrah ialah binatang yang dapat ditentukan kehidupannya atau roh masih kekal selama sehari atau dua hari setelah menerima kecederaan. Manakala binatang yang ditimpa sakit seperti terlalu tua tidak disyaratkan *hayat mustaqirrah*. Al-Imam an-Nawawi *Rahimahullah* menerangkan seperti yang dinukilkan oleh Imam Taqiyuddin Abu Bakar bin Muhammad al-Husaini *Rahimahullah* dalam Kitab *Kifayatul Akhyar* :

Hayat mustaqirrah ialah apa yang tetap kehidupannya atau roh masih kekal selama sehari atau dua hari, sekiranya disembelih maka ianya halal dimakan, dan beliau menyatakan sebelumnya bahawa kambing yang ditimpa kecederaan (oleh binatang buas) atau dihempap atap lalu disembelih, sekiranya pada binatang itu masih ada hayat mustaqirrah maka ia halal dimakan serta diyakini bahawa binatang itu akan mati selepas sehari atau dua hari. Sekiranya tiada hayat mustaqirrah maka ianya tidak halal (sekiranya disembelih) seperti yang dinaskan dalam mazhab dan telah diputuskan oleh jumhur.

Di antara tanda yang menunjukkan binatang itu masih ada *hayat mustaqirrah* menurut ulama adalah seperti:

- (a) Roh binatang itu masih lagi berada di dalam jasadnya
- (b) Matanya masih lagi boleh mengerdip
- (c) Suaranya masih lagi kedengaran
- (d) Pergerakannya masih kuat
- (e) Ketika disembelih darahnya memancut keluar

Rujukan: MS ISO 1500:2019, Halal food – General requirements (Third revision),
16/12/2021

