



Situasi Keselamatan Makanan di Malaysia

Ekstrak Aduan Keselamatan Makanan yang diterima oleh Pusat Khidmat Aduan Pengguna Nasional (NCCC) pada tahun 2007



Terbitan:
Persatuan Pengguna-Pengguna Standard Malaysia
(STANDARDS USERS)

ISBN 983-43940-1-1

Persatuan Pengguna-Pengguna Standard Malaysia

No. 24, Jalan SS 1/22A

47300 Petaling Jaya,

Selangor Darul Ehsan, Malaysia

Tel : + 603 7877 4741

Faks : + 603 7873 0636

E-mel : info@standardsusers.org

Laman Web : www.standardsusers.org

© **Standard Users 2008**

Cetakan Pertama - Oct 2008

Berkenaan Siri Pandangan / Posisi Standards Users

Persatuan Pengguna-Pengguna Standard Malaysia (Malaysian Association of Standards Users) atau Standards Users telah menerbitkan Siri Pandangan atau Posisi Standards Users pada tahun 2007. Ia merupakan penerbitan bersiri tentang pendapat dan pandangan Standards Users tentang isu-isu keselamatan produk dan perkhidmatan pengguna.

Siri ini juga memberikan tumpuan khas kepada isu-isu berkaitan rekabentuk mesra orang kurang upaya (OKU) dan tanggungjawab sosial (SR).

Standards Users akan menggunakan bahan terbitan sebegini untuk membentuk pemikiran dan mempengaruhi pendapat pembaca dengan tujuan meningkatkan kesedaran para pembaca tentang kepentingan standard, keselamatan, membina masyarakat yang prihatin kepada keperluan OKU dan tanggungjawab sosial.

Ia juga boleh mencetuskan perbincangan atau usaha untuk menggubal / mengulas polisi berkaitan standard, keselamatan, keperluan OKU dan tanggungjawab sosial.

Kami berharap para pembaca mendapat manfaat daripada Siri Pandangan atau Posisi Standards Users.

Sekian.



Datuk Marimuthu Nadason
Presiden

Situasi Keselamatan Makanan di Malaysia



Latar Belakang

Keselamatan makanan merupakan suatu isu keselamatan awam yang sangat penting. Kerajaan di seluruh dunia sedang mengambil usaha secara intensif untuk memperbaiki keselamatan makanan. Usaha ini dijalankan berikutan peningkatan masalah keselamatan makanan dan keprihatinan para pengguna.

Di negara-negara industri, 30% daripada penduduk negara tersebut mengalami masalah penyakit yang disebabkan oleh makanan pada setiap tahun. Sebagai contoh, di Amerika Syarikat, 76 juta kes penyakit disebabkan oleh makanan mengakibatkan 325,000 orang dimasukkan ke wad, dan dianggarkan 5000 kematian berlaku setiap tahun. Manakala negara-negara membangun yang kurang mendokumentasi kes-kes ini juga mengalami masalah ini disebabkan oleh penyakit yang disebabkan oleh makanan tercemar termasuk yang disebabkan oleh parasit. Kejadian kes cirit-birit yang tinggi di negara-negara membangun (seperti data yang diperolehi daripada Pertubuhan Kesihatan Sedunia – WHO) menunjukkan bahawa masalah keselamatan makanan boleh dianggap sangat serius.

Masalah keselamatan makanan berlaku disebabkan oleh tiga punca: Pencemaran disebabkan oleh mikroorganisma seperti kuman dan bacteria, bahan kimia yang digunakan dalam pembuatan dan pemprosesan makanan dan pencemaran fizikal seperti kotoran, debu dan sebagainya.

Antara mikro-organisma yang menyebabkan pencemaran makanan adalah bacteria seperti *Salmonella*, *E.Coli*. (terutamanya EO157:H7 yang menyebabkan pendarahan usus), *Vibrio cholerae*, *Listeria monocytogens* (menyebabkan *listeriosis*- pendarahan usus) dan kumpulan bacteria *Campylobacter*.

Bahan kimia yang wujud secara semulajadi yang boleh memudaratkan kesihatan makanan termasuklah toksin daripada kulat atau cendawan. Ia juga boleh disebabkan bahan alah atau alergen di dalam makanan laut dan kekacang. Pencemaran makanan terproses akibat bahan kimia boleh terjadi disebabkan oleh penyimpanan dan pengendalian makanan yang tidak betul. Penggunaan bahan penambah perisa yang dilarang juga boleh menyebabkan pencemaran makanan – sebagai contoh, penggunaan asid borik dalam pemprosesan mee kuning yang telah diharamkan di Malaysia. Bahan- bahan pencemar daripada racun perosak dan racun perosak yang dilarang juga boleh menyebabkan pencemaran bahan kimia makanan segar dan terproses.

Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) telah menganggarkan bahawa kos mengatasi kesan pencemaran makanan adalah sangat tinggi. Sebagai contoh, di negara Amerika, penyakit yang disebabkan oleh mikroorganisma menelan belanja sebanyak 35 billion dolar Amerika setiap tahun (1997): sebagai kos perubatan dan kerugian yang dialami oleh sektor makanan (akibat penarikan balik dan pelupusan). Di negara Peru pula, kejadian pencemaran cholera berulang dalam ikan dan makanan berasaskan ikan telah menyebabkan kerugian sebanyak 500 juta dolar Amerika dalam sektor eksport pada tahun 1991.

Pengambilan Makanan – Malaysia.

Mengikut sumber Jabatan Statistik Malaysia, harga makanan mewakili lebih daripada 30% daripada Indeks Harga Pengguna (CPI) di Malaysia (Jabatan Statistik, Mei 2008).

Tetapi, adakah kita yakin bahawa makanan yang kita beli adalah selamat daripada pencemaran? Insiden keselamatan mungkin menyebabkan peningkatan bil perubatan, kehilangan waktu kerja yang produktif, atau kesan yang lebih serius - kematian?

Status Keselamatan Makanan.

Aduan yang diterima di Pusat Aduan Khidmat Negara (NCCC)- Makanan yang telah dianalisa.

Pusat Aduan Khidmat Nasional (NCCC) adalah sebuah badan bukan kerajaan yang berfungsi sebagai pusat untuk membantu para pengguna mendapatkan penyelesaian terhadap aduan dengan memastikan bahawa aduan yang diterima dihantar/ ditujukan kepada pihak yang bertanggungjawab. NCCC juga berfungsi sebagai perantaraan pengguna dan pihak bertanggungjawab untuk memastikan supaya masalah pengguna diselesaikan sejauh yang mungkin.

NCCC telah menerima lebih daripada 460 buah aduan berkaitan makanan pada tahun 2007. Daripada 460 aduan, 340 aduan adalah mengenai isu keselamatan makanan (hampir 75%). Kebanyakkan daripada makanan tersebut merupakan makanan yang telah dibeli dari pasar raya besar, kedai runcit, dan kedai serbaneka 24 jam.

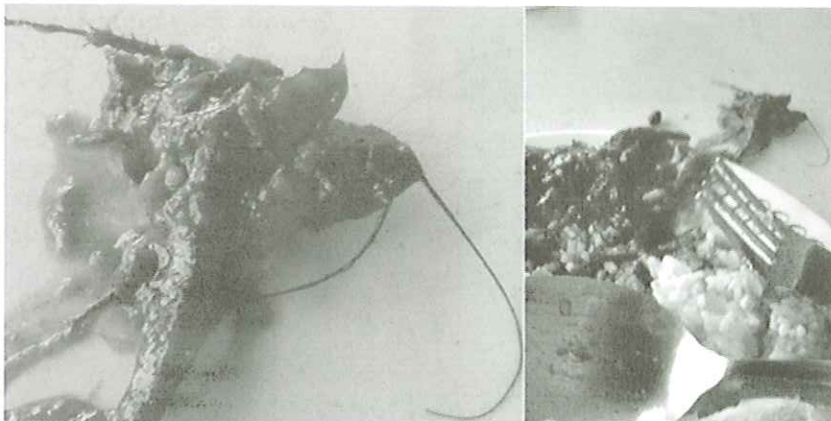
Merujuk kepada Rajah 1, aduan yang berkaitan dengan pelabelan merupakan yang paling banyak diterima dan adalah berkaitan tamat tarikh luput. Jenama coklat popular kerap menjadi sumber aduan tarikh luput. Jenama ini juga kerap menerima aduan dari segi pembiakan ulat

Jenis aduan yang sangat menjijikkan adalah dari segi kehadiran bahan biologi



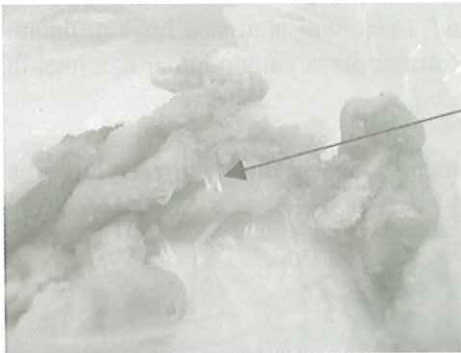
dalam makanan terproses dan juga yang dihidang di restoran. Ini termasuk lendir dalam minuman bir, cicak mati di dalam sos lada hitam dan minuman malta. Terdapat juga aduan mengenai lipas mati atau sisa lipas di dalam minuman ringan yang dihidang di restoran pizza yang popular dan juga di dalam susu pekat manis.

Berikut adalah beberapa visual aduan keselamatan makanan yang diterima oleh NCCC:



Lipas di dalam sambal nasi lemak

Lipas mati di dalam muffin



Cebisan kaca di dalam roti. Pengguna yang membuat aduan telahpun tertelan satu cebisan kaca dan serta merta mendapatkan nasihat doktor. Aduan ini telah dirujuk kepada Jabatan Kesihatan Awam Daerah Petaling.

Tofu goreng yang mempunyai bintik- bintik warna ungu yang mirip seperti pertumbuhan kulat – dijual di pasar raya besar





Sos lada yang mempunyai cicak mati

Kes keselamatan makanan seperti yang dilaporkan oleh Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (FSQD), Kementerian Kesihatan Malaysia.

Berdasarkan laporan daripada Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (FSQD), terdapat 6237 kes keracunan makanan dari Januari hingga April 2008. Ini merupakan sebuah peningkatan yang mendadak berbanding tahun 2006 yang melaporkan jumlah kes sebanyak 6938.

Kami di Persatuan Pengguna-Pengguna Standard Malaysia (Standards Users) berpendapat peningkatan aduan ini turut disebabkan oleh wujudnya kecenderungan untuk bertolak ansur terhadap langkah-langkah keselamatan dalam proses penyediaan makanan. Ini pula akan menyebabkan insiden keselamatan dan keracunan makanan juga turut meningkat - kehadiran bendasing, penggunaan bahan kimia atau pengawet yang dilarang, penjualan barangan yang telah tamat tarikh luputnya, pelabelan yang tidak betul, pengurangan dalam kekerapan pembersihan premis penyediaan makanan dan sebagainya.

Masalah Keselamatan Makanan Khusus untuk Restoran

Standards Users sedia maklum tentang pengredan restoran-restoran oleh kerajaan tempatan. Kami telah mengumpul tiga panduan pengredan berbeza daripada Majlis Perbandaran Subang Jaya (MPSJ), Majlis Perbandaran

Klang (MPK) dan Majlis Bandaraya Petaling Jaya (MBPJ).

Ketiga-tiga panduan tersebut berbeza dari segi:

1. kriteria penggredan
2. tahap penerangan tentang kriteria

Pegawai di MPK telah memberitahu bahawa, mereka telah mendapatkan panduan daripada Kementerian Kesihatan untuk membangunkan kriteria penggredan restoran dan melatih pekerja dan pemilik restoran di daerah Klang. Kami mendapati ketiga-tiga pihak berkuasa tempatan menggunakan cara penggredan berbeza. Ini akan menyukarkan pelanggan membuat perbandingan dan pemilihan restoran yang bersih dan mengamalkan cara penyediaan makanan yang selamat.

Apakah langkah seterusnya bagi seorang pelanggan restoran bagi membuat aduan jika sesebuah restoran yang telah mendapat gred A atau B melanggar peraturan penyediaan makan yang selamat, contohnya:

1. tidak menyediakan sabun cuci tangan (setelah menegur pemilik dan pekerja restoran tersebut)?
2. pekerja tidak memakai apron, tutup rambut dan menggunakan kain yang sama untuk mengelap meja dan pinggan mangkuk; juga setelah ditegur?

Ini adalah di antara beberapa masalah praktikal yang dihadapi pengguna berkaitan perkhidmatan restoran.

Langkah Seterusnya

Pendidikan dan penglibatan semua pihak berkepentingan di dalam pemprosesan dan penyediaan makanan dapat membantu menangani kekurangan kesedaran tentang kepentingan keselamatan makanan dan implikasinya jika standard keselamatan makanan (seperti Amalan Pengilangan yang Baik dan Bahaya Analisa Tahap kawalan Kritikal - HACCP) tidak dipatuhi. Tambahan pula undang-undang memainkan peranan penting dalam mengawal kejadian tidak mematuhi standard keselamatan makanan. Tetapi sebelum itu, standard tersebut haruslah dijadikan mandatori.

Jabatan Standard Malaysia telah membangunkan Standard Malaysia MS 1514 untuk Prinsip Am Kebersihan Makanan dan MS 1480:2007 Keselamatan Makanan Mengikut Sistem HACCP untuk membantu pihak pengilang dan pengendali makanan untuk memastikan penghasilan makanan yang selamat untuk pengguna. Namun, sekiranya status standard tersebut adalah bersifat sukarela (voluntary), maka pematuhanya adalah minimum.

Pada tahun lalu (2007), kami telah merekod jumlah kes yang tinggi dalam kejadian keracunan makanan di sekolah. Begitu juga pada awal tahun ini.

Apakah yang harus kita lakukan?

Para pengguna haruslah diberikan pengetahuan supaya berhati-hati dalam membeli barangan makanan. Peningkatan kos makanan dan kehidupan pada masa ini, menyebabkan bayaran untuk bil perubatan merupakan sesuatu bebanan kepada mangsa keracunan makanan. Pengguna harus diberikan akses yang mudah untuk membuat sebarang aduan atau pertanyaan. Segala data tersebut haruslah didokumenkan dan ditinjau semula dalam usaha untuk meningkatkan keselamatan dan sekuriti makanan di Malaysia.

Semua pihak berkepentingan perlu diingatkan bahawa isu berkaitan keselamatan makanan telah mengalami evolusi dan pelbagai teknologi dalam pemprosesan makanan mungkin akan mewujudkan risiko baru. Teknologi seperti kejuruteraan genetik makanan, nanoteknologi, bahan tambah baru dan lain-lainnya akan menimbulkan isu-isu keselamatan dan sekuriti makanan baru. Kita tidak seharusnya mengambil masa yang lama untuk menumpukan perhatian mengenai isu keselamatan yang asas dan tidak meninjau isu-isu keselamatan makanan yang baru yang mungkin memberikan kesan yang lebih serius.

Saranan dan Permintaan Standards Users

Persatuan Pengguna-Pengguna Standard Malaysia meminta agar Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (FSQD);

- Menkuatkuasakan pematuhan yang ketat terhadap standard keselamatan makanan (katering dan makanan yang diproses);

- Meminta pengeluar makanan mengambil tanggungjawab yang lebih besar dalam rantaian pengeluaran dan pengedaran makanan;
- Data kes-kes keracunan makanan boleh diakses oleh pihak-pihak berkepentingan termasuk pengguna dan pihak industri.
- Menggunapakai standard katering makanan (berdasarkan CODEX) secara mandatori untuk restoran, pengusaha kantin, dan katerer makanan.
- Mengulangkaji Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985 yang memerlukan pematuhan mandatori terhadap standard GMP dan HACCP oleh pihak pengeluar, pengedar makanan dan penjual makanan terutamanya bagi makanan yang sensitif seperti yang berasaskan telur, susu, daging dll dan untuk kumpulan pengguna sensitif seperti bayi, kanak-kanak, dan golongan tua.
- Makmal-makmal serta badan akreditasi haruslah diiktiraf oleh Jabatan Standard Malaysia (STANDARDS MALAYSIA).
- Mengkaji semula Akta atau mempercepatkan proses pelaksanaan peraturan berikut:
 - Peraturan Kebersihan Makanan (menggunapakai standard GMP, HACCP, dan CODEX)
 - Peraturan Makanan Import (termasuk produk yang ditarik balik dari pasaran dan elemen 'anti-dumping') dan
 - Akta Penganalisa Makanan (menjamin kebebasan daripada menyebelahi mana-mana pihak; penguatkuasaan ketat dan rantai pemilikan sampel - *chain of custody of samples* dan lain-lain)
- Proses menderaf akta atau peraturan harus melibatkan input semua pihak berkepentingan (dan ini sekali lagi termasuk pertubuhan pengguna).



PERSATUAN
PENGGUNA-PENGGUNA
STANDARD MALAYSIA



Pembela KUALITI ANDA

Tugas dan Tanggungjawab Kami:

- Mendidik pengguna tentang kepentingan standard dalam memastikan keselamatan produk dan perkhidmatan pengguna
- Mengambil bahagian dalam pembangunan Standard Malaysia untuk mengenalpasti hal-hal berkaitan keselamatan, kesihatan, kualiti serta penyampaian produk dan perkhidmatan yang melibatkan pengguna.
- Melaksanakan aktiviti-aktiviti untuk meningkatkan kesedaran dan mempromosikan kepentingan standard di kalangan pengguna dan pihak-pihak berkepentingan (industri dan kerajaan).
- Memastikan bahawa pengguna diberikan maklumat, pengetahuan dan kesedaran yang secukupnya mengenai standard dan standardisasi.

Persatuan Pengguna-Pengguna Standard merupakan satu-satunya organisasi yang terlibat dalam mempromosikan kepentingan standard untuk keselamatan dan kesihatan pengguna serta alam sekitar di Malaysia.

www.standardsusers.org

Aktiviti Kami

Promosi:

- Risalah-risalah mengenai keselamatan produk, pelabelan, standards, standardisasi, dll
- Siri buku- buku aktiviti untuk pengguna muda.
- Modul latihan
- Penampilan dan rencana di media dll
- Pertandingan dll

Pembelaan:

- Mempengaruhi polisi keselamatan produk pengguna dan tanggungjawab sosial.
- Kajian dan kaji selidik untuk mengumpulkan persepsi/ kelakuan pengguna berkaitan keselamatan, kualiti, dan kesejahteraan umum.
- Menyalurkan input berkenaan keselamatan, kualiti, dan prestasi produk serta perkhidmatan pengguna kepada penggubal dasar.

Program-program promosi:

- Bengkel sekolah
- Bengkel, seminar, dan latihan kesedaran di institusi pengajian tinggi
- Latihan untuk pelatih berpotensi untuk lebih melibatkan diri dalam aktiviti-aktiviti promosi
- Latihan kesedaran untuk masyarakat sivil, pemimpin komuniti dan organisasi swasta.
- Latihan untuk wakil-wakil industri tentang kepentingan standard.

Penglibatan Pengguna dalam Pembangunan Standard

Penglibatan di peringkat Nasional

- Ahli Majlis Standard dan Akreditasi Malaysia MSDAM;
- Ahli Jawatankuasa Standards Kebangsaan (MyNSC)
- Ahli Jawatankuasa Elektroteknikal Kebangsaan (MyENC)
- Ahli Jawatankuasa Penasihat Pensijilan SIRIM QAS International Sdn Bhd
- Ahli Jawatankuasa Standard Industri (ISC), Jawatankuasa Teknikal (TCs) dan Kumpulan Kerja (WG), contohnya:
 - ISC S untuk Perkakas Elektrik
 - ISC U untuk Makanan dan Produk Makanan
 - TC untuk Pengubahsuaian organisma secara genetik
 - TC untuk Keselamatan Makanan
 - TC untuk Pelabelan Eko
 - WG untuk Sistem Harmonisasi Global (GHS)
 - WG untuk Beras
 - WG untuk Sisa Pejaldan lain- lain

Penglibatan Antarabangsa

- Pengerusi bersama Penglibatan Pengguna Asian (ANCO)
- Co-Convenor Kumpulan Kerja Keselamatan Produk ISO COPOLCO
- Mesyuarat Kumpulan pengerusi ISO COPOLCO
- Ahli pakar ISO Kumpulan Kerja untuk ISO 26000
 - Panduan Tanggungjawab Sosial.
- dan lain- lain.

Mengenai Persatuan Pengguna - pengguna Standard Malaysia

Persatuan Pengguna-Pengguna Standard Malaysia merupakan organisasi bukan kerajaan yang ditubuhkan pada September 2004 dengan sokongan daripada Jabatan Standard Malaysia- sebuah badan kerajaan di bawah Kementerian Sains, Teknologi, dan Inovasi (MOSTI).

Persatuan ini mewakili kepentingan pengguna dalam pembangunan standard di peringkat kebangsaan dan antarabangsa.

Di samping usaha untuk meningkatkan kualiti hidup pengguna, kesejahteraan alam sekitar dan perkembangan industri, Standards Users berusaha untuk meningkatkan kesedaran tentang kepentingan mematuhi keperluan standard demi keselamatan pengguna dan alam sekitar.

Visi

Standards Users bertujuan untuk menjadi badan akreditasi pilihan untuk produk dan perkhidmatan pengguna dan seterusnya menjadi organisasi dengan kedudukan kewangan tersendiri dan berasaskan nilai- nilai tanggungjawab sosial.

Misi

Kami ingin mewujudkan kesedaran tentang kepentingan standard untuk keselamatan pengguna dan pembangunan industri dengan memperkasakan pengguna dan diiktiraf antarabangsa. Kami ingin mencapai nilai-nilai tersebut berdasarkan:

- **kualiti** • **dedikasi** • **keikhlasan** • **hormat**
- **kebertanggungjawaban** • **kerjasama**

standard & anda

Apa Itu Standard?

Standard menggariskan ciri-ciri dan keperluan yang akan dipatuhi oleh pengeluar produk dan penyedia perkhidmatan untuk memastikan produk dan perkhidmatan adalah SELAMAT untuk pengguna dan alam sekitar.

Pematuhan kepada standard memberikan peluang untuk pengguna menikmati produk dan perkhidmatan yang selamat sambil memuaskan citarasa / kualiti.

Dua Jenis Standard:

Mandatori

- Dikuatkuasa oleh undang-undang; contohnya:
 - Peraturan Kawalan Kosmetik dan Dadah 1984,
 - Peraturan Makanan 1985
 - Peraturan Elektrik 1994

Voluntari (Suka Rela)

- Dipatuhi tanpa paksaan undang-undang; contohnya:
 - Pelabelan penjimatan tenaga peti sejuk, lampu dan penyaman udara.
 - Pelabelan kitar semula

Keputusan Standard untuk Pelbagai Pihak Berkepentingan atau 'Stakeholders'

- **Untuk Pengguna**
Kualiti, keselamatan, ketahanan, keberkesanan, pemeliharaan alam sekitar
- **Untuk Peniaga**
Kepercayaan & keyakinan pengguna dan pengiktirafan serta akses kepada pasaran
- **Untuk Kerajaan**
Instrumen penting bagi mencapai objektif penguatkuasaan, pengawasan, pemantauan, pengujian dan merangka polisi.

Contoh-contoh Standard Untuk Keselamatan Pengguna:

STANDARD UNTUK MAKANAN

- HACCP (MS1480 : 2007) memastikan supaya produk makanan yang dihasilkan tidak menyebabkan ancaman kuman, bahan kimia dan bendasing merbahaya.
- Standard untuk pengeluaran produk HALAL (MS 1500 : 2004 Garis paduan umum mengenai pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan halal) membantu dalam pengeluaran produk HALAL.



STANDARD BARANGAN KOSMETIK DAN PERUBATAN

- Adalah menjadi keperluan undang-undang bagi syarikat pengeluar dan pemborong barangan kosmetik, perubatan, farmaseutikal untuk mendapatkan pensijilan GMP (Amalan Pengilangan Baik). Tanpa pensijilan GMP, produk tidak akan diberikan nombor pendaftaran MAL maka tidak boleh dipasarkan kepada pengguna di Malaysia.



STANDARD UNTUK PERALATAN / PERKAKAS ELEKTRIK

- Peraturan Elektrik 1994 (Electricity Regulations 1994) memperuntukan keperluan mandatori bagi pensijilan peralatan elektrik. SIRIM Berhad diberi tanggungjawab oleh Suruhanjaya Tenaga untuk menjalankan pengujian produk dan memberikan sijil dan label bagi produk yang telah lulus ujian. Peraturan ini dikuatkuasakan oleh Suruhanjaya Tenaga (ST).



STANDARD BERKAITAN PERLINDUNGAN ALAM SEKITAR dan PENGGUNAAN LESTARI

- **Taraf (rating) penggunaan tenaga** bagi peti sejuk
Memberikan maklumat tentang kecekapan penggunaan tenaga oleh peti sejuk. Skim ini telah dibangunkan oleh Suruhanjaya Tenaga.
- **Produk Mesra Alam - Eko-label**
Memberi peluang kepada pengguna untuk mendapatkan maklumat berkaitan alam sekitar yang tepat tentang produk dan perkhidmatan. Pematuhan kepada standard mesra alam diketahui melalui kewujudan label mesra alam. Standard ini dibangunkan untuk barangan elektrik, plastik, bahan pencuci dan kertas.



RUANGAN PUSAT KHIDMAT ADUAN PENGGUNA NASIONAL (NCCC)



NCCC

No. 1D-1, Bangunan SKPPK,
Jalan SS9A/17,
47300 Petaling Jaya, Selangor
Tel : 03-7877 9000
Faks : 03-7874 8097
Emel : nccc@eraconsumer.org
www.eraconsumer.org

ADIL ● PROFESIONAL ● BERKESAN

Tentang Standards Users

Persatuan Pengguna-Pengguna Standard Malaysia merupakan organisasi bukan kerajaan yang ditubuhkan pada September 2004 dengan sokongan daripada Jabatan Standard Malaysia- sebuah badan kerajaan di bawah Kementerian Sains, Teknologi, dan Inovasi (MOSTI).

Persatuan ini mewakili kepentingan pengguna dalam pembangunan standard di peringkat kebangsaan dan antarabangsa.

Di samping usaha untuk meningkatkan kualiti hidup pengguna, kesejahteraan alam sekitar dan perkembangan industri, Standards Users berusaha untuk meningkatkan kesedaran tentang kepentingan mematuhi keperluan standard demi keselamatan pengguna dan alam sekitar.

Visi

Standards Users bertujuan untuk menjadi badan akreditasi pilihan untuk produk dan perkhidmatan pengguna dan seterusnya menjadi organisasi dengan kedudukan kewangan tersendiri dan berasaskan nilai-nilai tanggungjawab sosial.

Misi

Kami ingin mewujudkan kesedaran tentang kepentingan standard untuk keselamatan pengguna dan pembangunan industri dengan memperkasakan pengguna dan diiktiraf antarabangsa. Kami ingin mencapai nilai-nilai tersebut berdasarkan:

• kualiti • dedikasi • keikhlasan • hormat • kebertanggungjawaban • kerjasama

Standards



Persatuan Pengguna-Pengguna Standard Malaysia

No. 24, Jalan SS1/22A

47300 Petaling Jaya,

Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Tel : + 603 7877 4741

Faks : + 603 7873 0636

E-mel : info@standardsusers.org

www.standardsusers.org

ISBN 978-983-43940-1-1



9 789834 394011