



SEMINAR PANDUAN RESTORAN HALAL

16 OKTOBER 2010
KOMPLEKS BELIA DAN SUKAN PAROI
SEREMBAN, NEGERI SEMBILAN

PENGISIAN PROGRAM

- Industri Restoran di Malaysia
- Buku panduan Makanan Halal di Malaysia (Halal Food Guide)
- Definisi Halal dan Standard Halal di Malaysia
- Buku Panduan Halal - Panduan untuk pengeluaran makanan
- Mengenal HCCP di dalam Sistem Jaminan Halal di industri restoran
- Keperluan Permohonan Pensijilan Halal(industri restoran) dari JAKIM
- Penggunaan logo Malaysia Halal di premis: Tanggungjawab di kalangan pengusaha dan kesan di kalangan pengguna
- Klinik pensijilan Halal (untuk pengusaha restoran) dikendalikan oleh **JHEAINS, JAKIM, IHI Alliance** dan **KasehDia**

BIDANG PESERTA

Terbuka kepada pengusaha restoran, pengusaha makanan, pembekal industri berkaitan Halal, pengusaha perkhidmatan Halal, wakil agensi kerajaan yang berkaitan Halal, ahli akademik, pelajar-pelajar serta individu-individu yang berminat menyertai industri Halal

BORANG PENYERTAAN

Nama Syarikat/Organisasi _____
Alamat _____
Tel _____ Fax _____
Email _____ Laman Web _____
Jenis perniagaan _____
Maklumat Peserta(1) _____
Nama _____
Jawatan _____
Tel _____ Email _____
Maklumat Peserta(2) _____
Nama _____
Jawatan _____
Tel _____ Email _____
Pengesahan _____
Nama pegawai _____
Jawatan _____
Tandatangan & Cop syarikat _____
Tarikh _____

**PENYERTAAN DIBIYAI
PENUH OLEH IHI ALLIANCE**

**TARIKH TUTUP PENDAFTARAN
13 OKTOBER 2010**

**UNTUK KETERANGAN LANJUT SILA HUBUNGI
IHI ALLIANCE : 03 23001344**

**Rahimah / Mahathir
KASEHDIA : 03 62031025
Huzaimah**

PENGANJUR BERSAMA:



Kerajaan Negeri Sembilan



Jabatan Hal Ehwal Agama
Islam Negeri Sembilan



Jabatan Kemajuan
Islam Malaysia



International Halal Integrity
ALLIANCE

URUSETIA:



KasehDia



KasehDia
HALAL
GUIDES