



No. Ruj.: DOF.UKK.100-9/1/1 (105)

SIARAN MEDIA

TIGA KOD AMALAN AKUAKULTUR BAIK DIPERKENAL

SERDANG, 2 September 2026 – Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) hari ini melancarkan tiga Kod Amalan Akuakultur Baik (GAqP) bagi sistem ternakan udang galah dalam kolam, ikan marin dalam kolam dan ikan air tawar dalam sangkar, di samping melancarkan Kit Kesedaran Kerintangan Antimikrobial (AMR) serta menyampaikan Sijil myOrganik kepada pengusaha rumpai laut dari Sabah.

Majlis sempena Pameran Pertanian, Hortikultur dan Agropelancongan Malaysia (MAHA) 2026 yang berlangsung di Laman Agrofood Fisheries, MAEPS, Serdang itu disempurnakan oleh YBhg. Dato' Haji Adnan bin Hussain, Ketua Pengarah Perikanan.

Tiga kod yang dilancarkan ialah DOF/SIRIM 8:2025 bagi sistem ternakan udang galah dalam kolam, DOF/SIRIM 9:2025 bagi sistem ternakan ikan marin dalam kolam dan DOF/SIRIM 10:2025 bagi sistem ternakan ikan air tawar dalam sangkar. Dengan peluncuran tiga kod berkenaan, keseluruhan 10 tajuk Kod Amalan Akuakultur Baik telah dibangunkan bagi meliputi pelbagai sistem pengeluaran akuakultur.

Menurut YBhg. Dato' Haji Adnan, peningkatan pengeluaran akuakultur perlu disertai amalan pengeluaran yang baik bagi memastikan hasil yang dikeluarkan selamat, berkualiti dan memenuhi keperluan pasaran.

"Kita mahu menghasilkan lebih banyak, tetapi pada masa yang sama kita mesti menghasilkan dengan lebih baik. Inilah perubahan yang perlu kita lakukan, iaitu daripada sekadar mengejar kuantiti kepada membina kualiti," katanya.

Kod Amalan Akuakultur Baik berkenaan dibangunkan dengan kerjasama SIRIM dan menyediakan panduan bagi pengurusan operasi ternakan, termasuk pengurusan ladang, kesihatan ternakan, biosekuriti dan kualiti produk. Penerapan amalan tersebut membantu penternak mengurus operasi secara lebih teratur serta mengurangkan risiko berkaitan penyakit dan pengeluaran.

Peluncuran Kit Kesedaran Kerintangan Antimikrobial (AMR) pula memberi tumpuan kepada penggunaan antimikrob secara berhemah dalam sektor akuakultur. Kit tersebut disediakan sebagai bahan rujukan bagi membantu pegawai dan penternak memahami risiko penggunaan antimikrob yang tidak sesuai serta kepentingan pencegahan penyakit melalui pengurusan ternakan dan biosekuriti yang baik.



CERTIFIED TO ISO 9001:2015
CERT. NO.: QMS 03900



CERTIFIED TO ISO 9001:2015
CERT. NO.: QMS 03900



CERTIFIED TO ISO 9001:2015
CERT. NO.: QMS 03900



CERTIFIED TO ISO 9001:2015
CERT. NO.: QMS 03900



PERIKANAN PRODUKTIF MENJANA TRANSFORMASI
PRODUCTIVE FISHERIES TOWARDS TRANSFORMATION

myDOF
Peneraju Perikanan

Bagi tahun 2026, DOF menetapkan 24 petunjuk prestasi berkaitan AMR, dengan 18 petunjuk telah dicapai setakat status semasa, bersamaan 75 peratus. Pelaksanaan usaha berkaitan AMR dalam sektor perikanan turut menggunakan pendekatan One Health yang mengambil kira hubungan antara kesihatan manusia, haiwan, hidupan akuatik, makanan dan alam sekitar

Dalam aspek pensijilan, Syarikat Bahagia Samudera Sdn. Bhd., pengusaha rumpai laut dari Sebatik, Tawau, Sabah, menerima Sijil myOrganik bagi pengeluaran rumpai laut. Pensijilan ini merupakan pengiktirafan terhadap pematuhan pengusaha kepada piawaian pengeluaran organik, termasuk aspek pengurusan ladang, kesihatan ternakan, biosekuriti, rekod dan kebolehesaan serta pengendalian hasil.

Sektor akuakultur negara merekodkan pengeluaran sebanyak 511.9 ribu tan metrik pada 2024, terdiri daripada 392.4 ribu tan metrik pengeluaran akuakultur air payau dan masin serta 119.5 ribu tan metrik pengeluaran akuakultur air tawar. Perkembangan tersebut menunjukkan kepentingan amalan pengeluaran yang mengambil kira kesihatan ternakan, keselamatan makanan dan pengurusan biosekuriti.

Inisiatif yang dilancarkan hari ini merupakan antara usaha Bahagian Biosekuriti Perikanan dalam memberi perhatian kepada aspek kesihatan ternakan, penggunaan antimikrob secara bertanggungjawab, amalan pengeluaran yang baik dan pensijilan dalam sektor akuakultur.

Laman Agrofood Fisheries sempena MAHA 2026 turut menampilkan Galeri Biosekuriti Perikanan yang memberi pendedahan kepada pengunjung mengenai pemantauan kesihatan ikan, saringan penyakit, keselamatan produk akuatik dan pensijilan, selain aktiviti interaktif berkaitan biosekuriti untuk pengunjung.

-TAMAT-

Pautan gambar :

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1Y3PlqmwMKemVxNJhVpppoLUggXrCQn5I>

Dikeluarkan oleh:

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya

E-mel : ukk@dof.gov.my