

# Syor ibu bapa urus kantin sekolah, dapur asrama

Oleh Prof Madya  
Dr Haliza Abdul Rahman  
bhrencana@bh.com.my

**Insiden** kematian akibat keracunan makanan dipercayai dipercayai makanan tercemar disediakan untuk program sekolah, bukanlah isu baharu kerana sering dilaporkan.

Hakikatnya, keracunan makanan antara masalah kesihatan awam dan antara lima penyakit berjangkit utama di negara ini. Kajian sekumpulan pensyarah Pusat Pengajian Sains Perubatan, Universiti Sains Malaysia (USM) dalam kalangan pelajar sekolah di Terengganu mendapati ayam adalah makanan tertinggi menyumbang kejadian keracunan makanan di sekolah atau 61.9 peratus, manakala *Salmonella* (52.4 peratus) ialah agen etiologi mikrob paling kerap dijumpai.

Pelajar makan telur pula 4.6 lebih berisiko terbit dengan keracunan makanan di sekolah berbanding nasi atau bijirin. *Salmonella enteritidis* ialah bakteria sering dikaitkan pencemaran najis ayam di kulit telur dan pengendalian tidak bersih.

Bakteria ini boleh berpunca daripada proses penternakan dan pengendalian ayam telur tidak mengikut amalan penternakan baik.

Menurut Kementerian Kesihatan (KKM), faktor utama dikenal pasti penyumbang keracunan

makanan pelajar sekolah ialah bahan mentah tercemar, pencemaran silang semasa pengendalian makanan, makanan disedia terlalu awal dan dimakan lewat, iaitu melebihi empat jam daripada masa disediakan.

Ini biasanya berlaku akibat pengabaian suhu semasa pemprosesan, pengangkutan, penjualan dan penyimpanan bahan mentah serta makanan dimasak.

Isu kebersihan antara faktor utama menyumbang, antaranya pengendalian tidak bersih semasa menyediakan, memasak dan menghidang makanan serta tempat memasak yang kotor.

Kelalaian segelintir pengusaha kantin dan tidak mementingkan kebersihan perlu diberi perhatian kerana sikap terlalu mementingkan keuntungan hingga kebersihan makanan tidak diutamakan boleh menjadi penyebab kes seperti ini.

Justeru, aspek pendidikan kesihatan perlu diperkukuh dalam aspek keselamatan, pengendalian makanan, amalan kebersihan sempurna dan persekitaran kantin.

Keracunan makanan di kantin dan dapur asrama sekolah boleh dielakkan sekiranya pengusaha memantau serta menyelia proses penyediaan makanan mengikut garis panduan keselamatan makanan.

Pengusaha juga perlu memantau tahap kebersihan dan mengambil tahu sumber bekalan bahan makanan terutama makanan sedia dimakan, diperolehi bagi memastikan keselamatan makanan

di sepanjang rantai bekalan.

Pengusaha kantin dan dapur asrama perlu mematuhi syarat penyediaan makanan ditetapkan KKM kerana jika tidak, mereka boleh dikenakan kompaun di bawah Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Malah, mereka wajib menghadiri Kursus Latihan Pengendali Makanan di Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) diiktiraf KKM.

Guru dan penyelia asrama juga patut bertanggungjawab memastikan bahan makanan buruk atau rosak tidak digunakan. Kualiti makanan disediakan perlu dipantau agar tiada makanan basi atau tercemar dijual.

KKM juga perlu lebih aktif melakukan pemeriksaan kantin dan dapur asrama sekolah, sekali gus memastikan program Pemeriksaan Premis Sendiri oleh Pengusaha dan Pengurusan Sekolah (KENDIRI) berkesan, selain memantau dan menguatkuasakan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985, serta Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Ibu bapa patut mengambil berat penyediaan makanan untuk anak mereka di sekolah. Di Jerman misalnya, kantin sekolah diurus ibu bapa sendiri yang menentukan jenis makanan disediakan.

Ibu bapa murid bergilir-gilir mengurus kantin sekolah, sekali gus memberikan lebih kuasa untuk mengawal apa dijual. Kaedah ini antara cara baik mengawal tahap kebersihan dan memastikan makanan dijual berkhasiat.



Profesor Madya  
Jabatan Kesihatan  
persekitaran dan  
Pekerjaan, Fakulti  
Perubatan dan Sains  
Kesihatan,  
Universiti Putra  
Malaysia (UPM)