

Pelanggan berkuasa tekankan kebersihan

UTUSAN MALAYSIA 30/3/2017 P-11

Oleh HAFIDZI MOHD. NOOR

SUDAH tiba waktunya untuk peniaga yang terlibat dalam industri penyediaan makanan memberi perhatian serius terhadap aspek kebersihan premis perniagaan masing-masing. Kes restoran ternama di sebuah negeri yang diperintah tutup oleh pihak berkuasa tempatan baru-baru ini adalah petanda buruk tahap penjagaan kebersihan premis restoran di negara kita.

Sesuatu yang amat dikesali adalah ruang dapur atau tempat penyediaan makanannya dicemari dengan lipas, tahi haiwan dan bangkai tikus. Keadaan ini bukan sahaja menjijikkan dan meleyakan tekak pelanggan bahkan boleh mendedahkan pelanggan dan orang ramai kepada penyakit tularan tikus yang berbahaya.

Tikus bukan sahaja menjadi punca penyakit leptospirosis (kencing tikus) bahkan paling tidak ia boleh menyebabkan keracunan makanan (Salmonellosis) akibat pencemaran makanan yang dimakan atau disentuh oleh tikus dengan bakteria.

Gigitannya boleh menyebabkan demam gigitan tikus atau Sudoku kerana gigi dan mulutnya dipenuhi bakteria. Tikus juga boleh menyebabkan kegagalan fungsi buah pinggang akibat daripada jangkitan hantavirus. Selain itu, tikus turut membawa beban ektoparasit pelbagai jenis yang terdiri dari kutu, hama dan pinjal.

Jangkitan ektoparasit boleh menyebabkan alahan dan radang kulit (dermatitis) dan yang paling serius adalah penyakit hawar yang membunuh jutaan penduduk Eropah pada kurun pertengahan dan Asia Tengah pada awal kurun ke 20.

Meskipun penyakit hawar kini boleh dirawat dengan antibiotik namun ia tetap berbahaya dan boleh menyebabkan kematian tisu pada anggota tubuh atau nekrosis. Endoparasit yang terdiri daripada nematod, cestod dan trematod menjangkiti organ seperti hati, jantung, paru-paru, tisu dan sistem penghadaman. Boleh disimpulkan tikus menjadi hos atau perumah kepada pelbagai jenis ekto dan endoparasite dengan jangkitan 100% bagi setiap ekor tikus.

Spesies tikus yang hidup dalam persekitaran bandar adalah tikus rumah dan tikus mondok. Kedua spesies tikus bersaiz di antara 200g sehingga melebihi 500g setiap satu spesies.



TIKUS bukan sahaja menjadi punca penyakit bahkan boleh menyebabkan keracunan makanan. - GAMBAR HIASAN/UTUSAN

Tikus ini mempunyai tabiat yang berlainan meskipun mendiami tempat yang sama. Tikus rumah lebih cekap memanjat dan biasa mendiami bahagian atas bangunan. Tikus mondok yang lebih besar bersarang di dalam tanah atau rekahuan pada longkang dan paip pembetungan.

Tikus rumah memilih makanan bijirin dan tikus mondok cenderung memakan makanan berprotein seperti daging. Fakta tentang potensi untuk menularkan penyakit dan tabiat hidup yang kotor sudah cukup untuk setiap orang mengambil berat tentang kehadiran tikus di premis masing-masing.

Kejadian restoran dihuni tikus dan lipas adalah sesuatu yang sepatutnya tidak berlaku. Apakah kerana terlalu sibuk dengan perniagaan sehingga kebersihan premis diabaikan? Sewajarnyalah pemilik restoran mengambil waktu untuk membersihkan premis daripada sisa makanan yang boleh menarik kehadiran tikus di tempat mereka.

Mendapatkan khidmat dari syarikat kawalan perosak dari semasa ke semasa adalah perlu bagi mendapatkan pandangan pakar

dan kaedah yang bersesuaian untuk membasmi kehadiran spesies tikus yang tertentu dan serangga perosak yang membawa di sekitar premis.

Penggunaan racun tikus tidak digalakkan oleh pemilik premis dan orang awam melainkan dengan nasihat dan aplikasi oleh operator kawalan perosak yang berdaftar. Racun tikus tidak boleh dijual melainkan oleh pengendali atau syarikat yang berdaftar.

Ini untuk mengelakkan racun tikus yang tidak dibenarkan lagi atau yang tidak diketahui bahan racun yang digunakan. Umumnya racun tikus dibahagi kepada dua kelas iaitu racun kronik di mana bahan racunnya adalah sebatian Zink Fosfida telah dilarang penggunaannya kerana sangat toksik dan amat berbahaya kera semua haiwan.

Kelas yang kedua pula terdiri daripada bahan yang menghalang proses penggumpalan darah atau antikoagulan. Tindak balas racun jenis ini ialah ia mengakibatkan pendarahan kepada tikus yang mengambil racun tersebut.

Namun oleh kerana sebahagian tikus telah kebal terhadap racun antikoagulan ini maka kini

dikeluarkan formulasi generasi kedua yang lebih toksik. Kaedah aplikasi, kekerapan dan jumlah umpan yang digunakan mestilah mengikut arahan supaya penggunaannya selamat dan berkesan.

Kaedah membasmikan tikus dengan menggunakan racun tikus sebenarnya bukanlah barisan pertahanan yang pertama. Racun tikus hanyalah komplementari kepada kawalan lumrah yang berterusan.

Aspek kebersihan adalah langkah wajib untuk mengelak daripada masalah premis dihuni tikus. Setiap berakhirnya operasi perniagaan pada setiap hari atau malam, premis hendaklah dibersihkan daripada sebarang sisa makanan, yang diasingkan ke dalam tong sampah yang bertutup supaya tikus tidak bertandang.

Sisa makanan dan sampah sarap hendaklah dikutip oleh agensi kutipan sampah mengikut jadual yang tetap dan kekerapan yang munasabah. Longkang dan perparitan di sekitar premis hendaklah dipastikan sentiasa bersih dari sisa makanan dan sampah supaya tidak tersumbat dan beretakung. Pastinya kebersihan sistem perparitan ini berhajat kepada kerjasama dari semua pemilik premis perniagaan yang berdekaan untuk memastikan air longkang mengalir lancar.

Jika aspek kebersihan ini dikawal selia dengan rapi, maka membasmikan kehadiran tikus dan haiwan gangguan lain hanyalah rutin biasa. Pastinya kos untuk membasmikan kehadiran haiwan perosak yang serius kerana kebersihan premis diabaikan adalah jauh lebih besar kerana ia memerlukan khidmat syarikat kawalan perosak yang profesional.

Pelanggan mempunyai tanggungjawab sosial untuk mengunjungi premis perniagaan makanan atau restoran yang mementingkan aspek kebersihan makanan dan tempat. Jika pelanggan mendapati premis kotor dan tidak terurus dari segi kebersihan, maka adalah lebih baik restoran tersebut tidak dikunjungi. Pelanggan yang mempunyai cita rasa tinggi terhadap aspek penjagaan kesihatan akan membantu pemilik restoran untuk meningkatkan tahap kebersihan kedai dan penyeedian makanan mereka.

PROFESOR MADYA DR. HAFIDZI MOHD. NOOR dari Makmal Ekologi Vertebrat (Kawalan Roden/Tikus) Jabatan Perlindungan Tumbuhan, Fakulti Pertanian, Universiti Putra Malaysia.