



Serius tangani kes keracunan makanan

Kes keracunan makanan bukan isu baru di negara kita. Kebanyakan kes berskala besar yang kita dengar selama ini membabitkan pelajar sekolah terutama yang menginap di asrama di samping kes lain yang sering digambarkan sebagai kes terencil apabila hanya membabitkan satu atau dua mangsa di pelbagai lokasi. Namun baru-baru ini masyarakat dikejutkan dengan kes keracunan makanan pada skala besar yang berlaku dipercayai akibat memakan laksa di beberapa negeri sehingga membawa kematian. Bilangan mangsa yang dikhuatiri lebih daripada 80 kes membabitkan negeri seperti Kedah, Perak dan Selangor membuatkan kita tertanya-tanya apakah masyarakat kurang mengambil peduli soal kebersihan, keselamatan dan keracunan makanan ini.

Untuk rekod antara kes keracunan makanan yang berlaku sejak awal tahun ini dan menarik perhatian khalayak adalah termasuk tiga kejadian membabitkan dua MRSM iaitu satu kejadian di MRSM Gerik dan dua kejadian di MRSM Taiping. Malah dalam kita masih terkejut dengan kes makan laksa, kita dikejutkan dengan satu lagi kes membabitkan pekerja syarikat makanan terkemuka. Dan kita percaya bilangan sebenar kes keracunan makanan yang berlaku jauh lebih banyak daripada statistik ini kerana ada yang tidak dilaporkan dan tidak membabitkan mangsa yang ramai.

Justeru sudah tiba masanya untuk semua pihak memberi perhatian serius terhadap aspek kebersihan dan keselamatan makanan yang dimakan oleh pelanggan. Sudah semestinya soal keselamatan makanan ini banyak dikaitkan dengan peranan pengeluar, penjual dan peniaga makanan yang juga sangat berkait rapat dengan isu kebersihan. Misalnya keracunan makanan akibat memakan laksa ini menunjukkan dua kes daripadanya positif bakteria berbahaya dan timbul tanda tanya apakah ia berpunca daripada kebersihan gerai yang menjualnya atau produk laksa itu tercemar di peringkat pengeluaran.

Secara prinsipnya kita tidak mahu pengguna menjadi mangsa keadaan pihak yang cuai, leka dan tidak bertanggungjawab. Jadi kita mahu baik pengeluar, penjual mahupun peniaga lebih bertanggungjawab dalam soal ini. Ketiga-tiga pihak ini tidak boleh abaikan soal kebersihan makanan atau produk yang disediakan dan dijual kepada pengguna. Pengeluar misalnya sebagai komponen

pertama yang memulakan proses ini perlu lebih peka, berhati-hati dan sensitif dengan aspek kebersihan dan keselamatan produk makanan yang dikeluarkan. Jangan sesekali kerana mahu kurangkan kos dan meningkatkan kuantiti pengeluaran kita kompromi soal kebersihan, keselamatan dan kualiti. Dalam hal ini aspek kawalan kualiti itu perlu diutamakan. Pasukan pekerja yang mengawal kualiti produk perlu terdiri daripada individu yang berkelayakan dan terlatih sepenuhnya dalam bidang spesifik yang diperlukan. Dengan ini kita dapat mengenal pasti lebih awal jika ada sebarang pencemaran mahupun kewujudan bakteria yang tidak diinginkan. Mereka juga boleh bertindak dengan melaksanakan langkah proaktif bagi membendung pencemaran dan sebaran bakteria. Jadi pengeluar perlu memastikan produk yang mereka keluarkan sentiasa bersih, tidak tercemar dan mematuhi standard kualiti yang telah ditetapkan.

Penjual pula perlu memastikan produk yang diterima daripada pengeluar berada dalam keadaan selamat dan bersih seterusnya disimpan dalam stor mengikut protokol yang betul sebelum dijual kepada peniaga. Jangan lupa

pencemaran dan jangkitan bakteria tetap boleh berlaku pada peringkat ini jika kita leka dan cuai. Dan sudah semestinya jangan kerana mahu untung kita tetap menjual produk yang jelas didapati tercemar kepada peniaga sebaliknya perlu segera memulangkan kepada pengeluar untuk tindakan selanjutnya. Tindakan ini akan membantu membendung kes keracunan makanan.

Dalam pada itu tanggungjawab besar masih terletak di bahu peniaga kedai makan. Tiada gunanya pengeluar dan penjual begitu teliti dan menitikberatkan soal keselamatan dan kebersihan produk jualan mereka andai peniaga yang memproses, memasak dan menjualnya pula mengambil mudah perkara tersebut. Hal ini sangat penting kerana sudah terlalu banyak kes di mana restoran dan kedai makanan disaman oleh pihak berkuasa kerana kotor dan tidak mengutamakan soal kebersihan. Jadi peniaga perlu memastikan pekerjaannya terutama tukang masak sentiasa mengutamakan soal kebersihan iaitu kebersihan diri dan kebersihan bahan makanan yang diproses serta dimasak termasuk penggunaan air yang bersih. Kebimbangan kita semakin memuncak apabila

kebanyakan tukang masak terdiri daripada warga asing yang menimbulkan rasa curiga dan was-was dalam kalangan anggota masyarakat. Jadi besarlah harapan kita agar semua peniaga memandang serius soal kebersihan serta mengutamakan aspek kebajikan dan keselamatan pengguna dengan mengambil iktibar daripada terlalu banyak kes keracunan makanan yang berlaku di negara kita setakat ini.

Pada masa sama kita juga berharap pihak berkuasa akan terus membantu melindungi pengguna. Teruskan pemeriksaan secara mengejut dan berkala ke kilang pengeluaran, stor penyimpanan dan penjualan di samping ke kedai makan di seluruh negara. Pemeriksaan yang kerap pasti akan menyedarkan pengeluar, penjual dan peniaga agar lebih berhati-hati serta bertanggungjawab. Dan kita juga berharap hukuman ke atas mereka yang terus degil dan menjadi punca keracunan makanan dikaji semula serta dikenakan hukuman yang lebih tegas dan berat termasuk membatalkan terus lesen perniagaan mereka.

Di samping itu pengguna juga wajar lebih berhati-hati dalam soal pemakanan ini. Kita

mempunyai banyak pilihan, jadi pilihlah gerai yang bersih dan diyakini terjamin kualiti makanannya. Sebagai pengguna kita berhak mendapat perkhidmatan terbaik dan tidak wajar dijadikan mangsa keadaan oleh peniaga yang tamak dan tidak bertanggungjawab.

Harus diingat peningkatan kes keracunan makanan boleh menyebabkan pengguna hilang kepercayaan terhadap peniaga. Di samping itu kes seumpama ini juga boleh menjejaskan imej negara di mata pelancong luar dan menjejaskan industri pelancongan secara keseluruhannya. Hal ini tidak mustahil berlaku kerana selama ini negara kita dikenali sebagai 'syurga makanan' dan kes seperti ini boleh menyebabkan pelancong melabel gerai makanan di negara ini tidak selamat untuk dikunjungi. Jadi semoga semua pihak ambil iktibar dan sama-sama mengambil langkah yang sewajarnya supaya sentiasa mengutamakan soal kebersihan dan keselamatan makanan seterusnya membendung kes keracunan makanan seperti ini daripada berlaku lagi di negara kita.

**Penulis Timbalan Pendaftar
Fakulti Kejuruteraan
Universiti Putra Malaysia**

Dialog Kotaraya

Oleh Juragan

