

Sampai bila premis makanan kotor?

BUKAN pelik untuk melihat sang tikus sebesar anak kucing berkeliaran di bawah kerusi di medan selera. Bukan juga sesuatu yang luar biasa untuk menghidu bau busuk daripada longkang yang terletak berhampiran meja makan tatkala sedang enak menjamu selera!

Cuma bagaimana perasaan anda jika berdepan dengan situasi yang penulis sebutkan tadi? Mungkin anda antara orang yang akan berasa jijik, loya tekak dan terus bangkit meninggalkan hidangan nasi kukus ayam dara yang ada di atas meja!

Apa reaksi anda jika penulis katakan di sebalik lokasi tempat makanan yang kotor, masih ramai yang sanggup berbaris panjang semata-mata ingin menikmati jua-dah diniagakan?

Isu premis makanan yang kotor sememangnya bukan perkara baharu. Penulis baru-baru ini membuat tinjauan ke beberapa medan selera, gerai dan restoran di sekitar Lembah Klang untuk melihat sendiri keadaan berkenaan.

Cuma penulis hairan pengunjung secara 'terang-terangan' dapat melihat sendiri persekitaran perniagaan makanan yang kotor tetapi mereka masih tetap berse-lera menikmatinya.

"Benar, saya pun pernah mengalami situasi yang sama. Ini kerana, kebanyakan pengguna di Malaysia lebih cenderung mementingkan rasa makanan daripada kebersihan warung, medan selera dan restoran.

"Mereka (bukan semua) tidak kisah dengan keadaan kebersihan premis asalkan makanan yang dipesan sedap dan memenuhi selera," kata Dr. Shamsul Azahari Zainal Badari, Pensyarah Kanan Fakulti Ekologi Manusia (Makanan dan Kesihatan Pengguna) Universiti Putra Malaysia.

Hakikatnya, isu peniaga mahupun pengendali makanan yang mengabaikan kepentingan penjagaan kebersihan dan kesihatan dalam urusan perniagaan mereka bukanlah baharu bahkan ia sudah pun menjadi polemik dalam masyarakat kita.

Paling hangat baru-baru ini apabila tersebar video pekerja restoran makanan daun pisang Raj's Banana Leaf Bangsar yang mencuci pinggan dengan menggunakan air kotor sehingga di-

Di Sebalik Isu Panas

Bersama SAKINI MOHD. SAID (BERNAMA)

arahkan tutup operasi serta-merata kerana melanggar etika kebersihan. Lesen perniagaan restoran itu sudah dibatalkan!

“Mereka (bukan semua) tidak kisah dengan keadaan kebersihan premis asalkan makanan yang dipesan sedap dan memenuhi selera

Menerusi rakaman video berdurasi 30 saat itu, seramai enam pekerja restoran tersebut dilihat mencuci pinggan di kawasan lopak air belakang premis sehingga menimbulkan kemarahan ramai pihak di atas sikap tidak bertanggungjawab pengusaha berkenaan.

"Ketika ramai bising sikap setengah pengusaha yang menipu pelanggan dengan hanya menjaga kebersihan di ruang makan tetapi tidak pada dapur dan tandas, realitinya masih ramai pengunjung membanjiri premis yang sudah diketahui kotor.

"Malah, ada pula yang akan menularkan kedai makan yang dikatakan sedap sehingga berjaya menarik perhatian ramai.

"Kalau diperhatikan, apa yang tular di media sosial jelas menampilkan sesetengah premis menjual makanan di tepi longkang, tepi jalan yang sesak dengan kenderaan, tetapi tetap mendapat sambutan menggalakkan," kata Shamsul Azahari.

Permasalahan ini masih berlaku lebih disebabkan oleh kedegilan pengguna, ujarnya.

Ini disebabkan, masih ramai yang memandang ringan ke-

san sampingan kesihatan kerana terus memilih menjamu selera di restoran, gerai yang kotor walaupun berlambak sahaja premis lain yang utamakan kebersihan.

Bagi mereka, 'selama ini selamat je' adalah antara alasan yang diberikan bagi 'menghalalkan cara' disebabkan tidak pernah terkena sebarang keracunan makanan tatkala menikmati hidangan di premis sedemikian rupa.

"Selain faktor 'sedap', faktor harga menjadi sebab mengapa masih ramai memilih ke premis yang diperkatakan. Ini secara tidak langsung menyebabkan pengusaha makanan mengabaikan aspek kebersihan kerana yakin pelanggan tetap akan datang walaupun kotor," kata Shamsul Azahari.

Namun, sampai bila situasi ini perlu dibiarkan berleluasa di negara kita? Dalam hal ini, orang ramai tidak hanya boleh menuding jari kepada kerajaan mahupun pihak berkuasa tempatan.

Ini memandangkan sudah banyak kempen, pemeriksaan keselamatan makanan, notis, kompaun mahupun tindakan tegas seperti penutupan operasi diambil ke atas pihak yang melanggar peraturan kebersihan.

Justeru itu, orang ramai perlu mempunyai sikap sensitif terhadap kebersihan di warung, premis dan restoran serta tidak boleh lagi bersikap tidak kisah. Gunakan kuasa pengguna dengan hanya memilih premis yang mempunyai tanda gred ditetapkan PBT dan boikot pengusaha makanan yang tidak mengutamakan kebersihan.

Jangan pandang remeh akan kepentingan keselamatan makanan kerana tahap kesihatan kita sama ada untuk jangka pendek mahupun panjang sangat berkait rapat dengan apa yang dimakan setiap hari.



KEHEBATAN SEKEPING FOTO



SEBUAH pesawat melepaskan serbuk penghalang api ke atas kawasan perumahan di Basalt, Colorado, Amerika Syarikat ekoran kebakaran hutan di Tasik Christine.