

# BAHAYA MAKAN DI WARUNG

SERAMAI 83 mangsa termasuk dua kematian dalam kes keracunan makanan kerana memakan laksa dibeli di sebuah premis di Kupang, Baling, Kedah pada 8 Oktober lalu. Ia disahkan berpunca daripada bakteria 'salmonella enterica serovar weltevreden' dan risiko keracunan makanan itu dipercayai akibat proses penyediaan dan

penyimpanan mi laksa tidak betul.

Bertitik tolak dari kes ini, Wartawan Sinar Siasat meninjau keadaan beberapa warung dan gerai di Lembah Klang. Hasilnya menemukan beberapa warung dan gerai masih kotor serta menjijikkan tetapi pengunjung tetap selera makan! Tidakkah takut keracunan?



## Peniaga abai kebersihan

Soal kebersihan warung atau gerai makanan yang kotor sememangnya bukan perkara baharu di Malaysia. Wartawan Sinar Siasat baru-baru ini membuat tinjauan ke beberapa warung dan gerai untuk melihat sendiri keadaannya dan ternyata persekitaran beberapa premis mendapati masih kotor.

Misalnya sampah bertaburan, longkang dipenuhi air berkelodak kerana sisa minyak dibuang ke dalam longkang. Bahkan Wartawan Sinar Siasat menemukan ayam sudah dipanggang di bawah rak barang.



Lihat ayam yang sudah dipanggang di bawah rak barang.

Sikap peniaga yang tidak menjaga kebersihan warung kotor dan jiji itu ditimbang memangkinkan keracunan makanan dengan perangsang setengah peniaga yang tidak mengambil suntikan Typhoid.

Penyelidik keselamatan makanan di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan Universiti Putra Malaysia (UPM) Dr Noor Azira Abdul Mutalib berkata, ini kerana pengendalian makanan di warung atau gerai dikesan tidak mengambil suntikan berkenaan.

"Ia boleh meningkatkan risiko penularan penyakit apatah lagi lokasi warung di negara ini banyak dibina di tepi jalan serta berdekatan longkang telah semula jadi berdepan risiko pencemaran. Persekitaran premis pula kotor.

"Sudah sampai masa kerajaan perlu menyelidik sama ada pengusaha warung dan pekerja mereka mengambil suntikan untuk mengurangkan risiko jangkitan daripada salmonella typhi (pembawa jangkitan). Peniaga atau pekerja itu memang tak sakit, tapi jika tiada suntikan, mereka berisiko menyebarkan bakteria seterusnya menyebabkan jangkitan penyakit kepada pelanggan warung," katanya.

Menurut Noor Azira, bayaran untuk

suntikan itu hanya sekitar RM50 dan perlu diperbaharui setiap tiga tahun tetapi diabaikan oleh pengusaha warung dengan persepsi perniagaan warung tidak perlu rumit seperti prosedur restoran besar.

Lebih serius, apabila trend sekarang ini peniaga warung banyak mengupah tukang masak dan pekerja warga asing yang tidak mengambil suntikan untuk pengendalian makanan.

Noor Azira berkata, sudahlah peniaga tidak mengambil suntikan, ia ditambah pula lokasi sesebuah warung di tepi jalan raya dan berdekatan longkang menyebabkan risiko pencemaran makanan meningkat, seterusnya mengundang kes keracunan makanan.

"Lokasi premis jauh dari sumber air bersih. Ada pekerja warung menggunakan air bertakung iaitu air dalam baldi atau bekas seperti besen untuk membasuh bahan mentah serta pinggan mangkuk.

"Membina warung berdekatan jalan raya menyebabkannya terdedah kepada pencemaran seperti habuk dan asap kenderaan apatah lagi jika bekas makanan tidak tertutup. Asap kenderaan misalnya boleh mengundang risiko batuk kerana mengandungi plumbum dan gas beracun," katanya.

>> BERSAMBUNG DI MUKASURAT 15

## Apa peranan PBT?



SHAHRIN

Sinar Siasat, baru-baru ini turut menemukan masih ada warung mahu pun gerai yang kotor serta jiji.

Pakar makanan, Prof Madya Dr Shahrin Karim mempersoalkan, mengapa kes warung kotor masih banyak didedahkan, seolah-olah isu tersebut tidak diselesaikan oleh PBT.

"PBT perlu kerja keras dengan mengambil tindakan tegas terhadap peniaga yang gagal memastikan perkhidmatan mereka dari segi kebersihan premis, supaya kes keracunan makanan boleh dielakkan.

"Ia dari segi persekitaran premis. Begitu juga keadaan atau amalan pekerja warung ketika penyediaan makanan yang gagal memastikan kebersihan hingga makanan mungkin tidak selamat dimakan. PBT perlu mengambil berat soal ini," tegas beliau.

Shahrin berpandangan, sebagai pakar makanan tidak keterlaluan untuk menyatakan bahawa kebanyakan pengusaha warung tidak memiliki pendidikan tinggi dalam ilmu penyediaan makanan.

Apatah lagi kebanyakan mereka sekarang ini, gemar menggunakan khidmat pekerja warga asing yang juga kurang pengetahuan dalam aspek penyediaan makanan yang betul.

"Harga makanan di warung memang murah tetapi perlu kita fikir, tawaran murah itu kerana peniaga warung mungkin sahaja menggunakan bahan-bahan tidak berkualiti seperti lauk pauk, sos mahupun bahan perasa tidak berkualiti. Dibimbangi pengusaha warung guna bahan perasa mengandungi bahan kimia yang banyak hingga boleh menjejaskan kesihatan jika dimakan berterusan.

"Saya juga fikir, tidak mungkin sesebuah warung mempunyai fasiliti penyimpanan bahan mentah yang lengkap untuk menyimpan daging, ayam atau makanan laut. Jadi, potensi untuk berlaku pencemaran seterusnya kes keracunan makanan itu tinggi," kata beliau.

Tambah Shahrin, makanan warung atau 'street food' sudah menjadi fenomena di negara ini. Tapi dalam keadaan negara kita sudah seperti tahun 2018 ini, mengapa kes warung kotor masih banyak berlaku.

Kebanyakan warung tidak diuruskan dengan betul dari aspek kebersihannya dan dari segi menu dihidangkan.

**NAMPAKNYA** peranan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) supaya membanteras secara besar-besaran ke atas warung atau gerai di Malaysia yang masih kotor perlu dilakukan secara tuntas bukan sekadar menunggu aduan.

Ini kerana isu premis makanan yang menjijikkan bukan perkara baharu bahkan banyak didedahkan oleh media arus perdana mahupun media sosial termasuk hasil tinjauan Wartawan



Beginilah keadaan sebuah warung yang kelihatan usang namun tetap menjadi pilihan pelanggan yang ramai.

# PENIAGA NAFI WARUNG KOTOR

Biar pun mendapat tohmahan premis makanan jalanan di negara ini kotor berikutan pendedahan media arus perdana dan media sosial namun masih ada peniaga menganggapnya cuma persepsi segelintir masyarakat yang terdiri daripada bukan penggemar masakan di warung atau gerai tepi jalan.

Misalnya bagi peniaga warung yang harya mahu dikenali sebagai Shamsiah, dia tetap mempertahankan tidak semua warung atau gerai kotor dan menjijikkan tetapi sebaliknya segelintir masyarakat merumuskan bahawa semua warung dan gerai tidak bersih hingga takut terkena keracunan makanan.

Selainnya itu menurutnya, pelanggan tidak perlu bimbang dari aspek penjagaan bahan mentah kerana dia sendiri sebagai peniaga sentiasa menyimpan barangan mentah seperti ayam, daging, ikan dan sayur-sayuran dalam 'ais box' di warungnya bukan dalam tempoh yang lama.

"Biasanya bahan mentah seperti ayam, daging, ikan dan sayuran yang dibeli dari pasar terus digunakan untuk masakan. Tidak simpan terlalu lama.

"Contohnya ayam, saya akan potong dan basuh dengan tepung gandum sebanyak dua



atau tiga kali bagi mengelakkan bau hanyir. Begitu juga dengan sayur, saya cuci terlebih dahulu sebelum rendam, bila sudah siap dipotong saya akan bersihkan sayur itu semula," katanya yang sudah 25 tahun mengusahakan warung.

Bagaimanapun dia tidak menafikan tiada mengambil suntikan kepala seperti ditetapkan Jabatan Kesihatan dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) kepada semua pengusaha premis makanan.

Sementara itu, seorang pengusaha warung tomyam, Mashitah Alwi juga berpandangan, orang ramai tidak perlu bimbang dengan kaedah

# 'Saya guna perasa tambahan dari Thailand'

TERDAPAT segelintir pengusaha warung gemar menggunakan perisa makanan seperti sos, pelbagai jenis kicap termasuk serbuk perasa dari Thailand.

Tinjauan Wartawan Sinar Siasat mendapati, bahan perisa tambahan tersebut digunakan dalam hampir semua jenis masakan di sesebuah warung tomyam.

Misalnya, pemilik warung yang hanya mahu dikenal sebagai Fatimah Abdullah, 38, yang mendakwa menggunakan bahan penambah rasa dari Thailand dengan harga yang murah.

"Saya percaya hampir semua pengusaha warung tomyam menggunakan bahan seperti ini sebagai penambah perisa dan untuk menyediakan rasa hidangan," katanya.

"Ia banyak digunakan di Thailand. Kalau pakai perisa tempatan rasanya sangat berbeza.

"Setakat ini belum ada pelanggan mengadu sakit perut atau mengalami simptom bahaya selepas makan di warung saya," katanya.



Mashitah menunjukkan cara penyimpanan bahan makanan di warung miliknya.

penyimpanan makanan dibuat pengusaha warung. "Saya guna peti sejuk beku untuk simpan bahan mentah seperti ayam, udang, sotong, ikan dan burung puyuh di bawah suhu -1 hingga -3 bagi supaya bahan tahan lama dan tidak dijangkiti bakteria.

"Saya ikut saranan pihak berkuasa supaya sentiasa jaga kualiti masakan dan kebersihan premis," katanya yang mengambil suntikan imunisasi setiap tiga tahun mengikut Akta Makanan 1983 dan Akta Kawalan Penyakit 1988 di sebuah hospital swasta.

Tambah penyelidik berkenaan, penyimpanan makanan dalam peti sejuk juga biasanya tidak dilakukan dengan betul oleh peniaga warung sama ada sayuran atau jenis daging.

"Begitu juga aspek memamakan makanan yang cuma boleh sekali sahaja dengan suhu betul iaitu bawah 4 darjah Celsius. Bahkan peniaga warung juga perlu pandai memanggang makanan jenis lauk kerana jika ia hangus, boleh mengundang risiko penyakit kanser.

"Cara mencuci sudu atau garpu juga kena betul kerana bakteria boleh hidup di atas permukaan besi. Selalu kita lihat, pelanggan mengelap sudu atau garpu menggunakan tisu tetapi itu bukan amalan betul kerana ia perlu dibasuh," kata Noor Azira.

Semua faktor itu perlu diambil berat oleh peniaga warung apatah lagi jika sesebuah warung itu mempunyai tandas kerana jika kemudahan itu kotor, boleh menjadi tempat pembiakan bakteria terutama E-coli yang terdapat dalam najis manusia.

"Pelanggan yang tidak guna tandas tidak boleh dijamin 100 peratus terhindar daripada terkena keracunan makanan, ini kan pula jika seseorang pelanggan itu menggunakan tandas, tentunya terdedah E-coli.

"Amalan peniaga warung menyediakan sabun ketul untuk pelanggan mencuci tangan juga boleh mengakibatkan jangkitan kerana kebarangkalian ia menjadi tempat kuman membiak, sebaliknya guna sabun jenis gel," katanya.

Katanya, situasi-situasi begini dan peniaga pula tidak mengambil suntikan kepala akan memangkinkan kes keracunan makanan yang mana biasanya pelanggan akan sakit perut, muntah-muntah, cirit berit hingga boleh meragut nyawa terutama kepada bayi, warga emas dan tubuh seseorang yang tidak mempunyai imunisasi kuat atau mereka yang bergantung kepada ubat.

Berdasarkan pandangan penyelidik ini, situasi tersebut kerap kita lihat berlaku di warung dan gerai di Malaysia. Jadi bagaimana tahap keselamatan makan di warung kita?

## INFO

### Tahukah anda kategori bakteria?

- Salmonella Dalam daging ayam, telur
- Bacillus Cereus Dalam nasi
- Staphylococcus Pada rambut dan kulit manusia
- Vibrio Dalam makanan laut
- Cronobacter Dalam susu

