

Patuhi garis panduan elak keracunan

Kes keracunan makanan di Kedah, baru-baru ini membabitkan 80 orang mangsa, dipercayai berpunca daripada makan laksa. Lebih tragik lagi, kes keracunan makanan itu menyebabkan kehilangan dua nyawa.

Selang beberapa hari kemudian, kita dikejutkan sekali lagi dengan kes keracunan makanan di sebuah kilang makanan terkemuka. Mereka dikhabarkan memakan sandwic yang tercemar pada suatu majlis anjuran kilang sehingga menyebabkan kira-kira 100 pekerja mengalami keracunan makanan.

Secara amnya, keracunan makanan berlaku apabila seseorang individu makan makanan yang tercemar dan mengandungi bahan kontaminan, sama ada dalam bentuk fizikal, kimia atau biologi. Pencemaran pada makanan boleh berlaku ketika proses pemilihan bahan mentah, penyediaan, pemprosesan, penyimpanan, penghidangan dan pengangkutan.

Pencemaran makanan secara fizikal berlaku apabila makanan dicemari bahan cemar seperti paku, kaca atau dawai kokot, manakala pencemaran kimia pula terjadi apabila makanan dicemari dengan bahan cemar beracun seperti sabun, cecair peluntur atau racun perosak.

Pencemaran secara biologi pula terjadi apabila makanan dicemari dengan bakteria berbahaya dan toksin oleh mikroorganisma itu.

Pengendali makanan ialah individu utama yang terbabit dalam rantai pembuatan makanan sebelum sampai ke tangan

Komentari



Nor Nadiha Mohd Zaki

Penyelidik, Institut Penyelidikan Produk Halal Universiti Putra Malaysia

pengguna. Pengendali makanan bertanggungjawab memilih bahan mentah yang berkualiti, menyimpannya di tempat dan suhu yang betul serta menyediakan, menghidang dan membungkus makanan dengan cara yang betul.

Bahan mentah berkualiti

Pemilihan bahan mentah mesti dilakukan dengan teliti dengan memastikan bahan mentah daripada haiwan seperti ayam, ikan, dan daging berada dalam keadaan yang bersih, tidak busuk dan berbau. Bakteria berbahaya seperti Salmonella, E. Coli dan Campylobacter yang menyebabkan keracunan makanan, lazimnya boleh ditemui dalam daging, ayam dan ikan mentah yang tidak dibersihkan dan dimasak dengan sempurna.

Bakteria Salmonella typhi ini bakteria berbahaya yang menyebabkan demam tifoid dengan gejala seperti demam panas berpanjangan, cirit-birit pendarahan di bahagian usus dan boleh mengakibatkan kematian sekiranya

tidak mendapat rawatan awal dan secukupnya.

Pengendali makanan mesti membasuh tangan dengan sempurna selepas mengendalikan bahan mentah ini untuk meminimumkan risiko dan mengelakkan pencemaran silang kepada makanan yang siap dimasak. Begitu juga dengan bahan mentah daripada tumbuhan seperti buah-buahan dan sayur-sayuran, harus dibasuh dengan air bersih sebelum dimasak atau dimakan.

Kementerian Kesihatan mengeluarkan garis panduan kepada pengendali makanan mengenai faktor kritikal yang menyebabkan berlakunya keracunan makanan. Antaranya ialah;

- Menyentuh makanan dengan tangan tangan yang kotor
- Pencemaran silang di antara bahan mentah dan makanan sedia dimakan
- Makanan dimasak terlalu awal dan dihidangkan melebihi empat jam
- Makanan yang dimasak tidak sempurna atau masih mentah
- Memanaskan dan mencampur makanan lama dengan makanan baru dimasak
- Bahan mentah yang tidak dinyah-beku dengan sempurna
- Penyimpanan bahan mentah dan makanan pada suhu dan tempat yang salah
- Pengendali makanan berpenyakit dan tidak mengamalkan kebersihan diri yang baik
- Makanan yang terdedah kepada makhluk perosak seperti lalat, lalat dan tikus
- Peralatan yang kotor dan tidak sempurna
- Keadaan premis yang kotor

dan tidak diselenggara dengan baik.

Bagi memastikan pengendali makanan di negara ini mempunyai pengetahuan dan kesedaran yang tinggi terhadap pengendalian makanan yang betul, Kementerian Kesihatan menetapkan peraturan yang wajib dipatuhi semua pengendali makanan seluruh Malaysia di bawah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Peraturan itu di bawah akta induk, iaitu Akta Makanan 1983 yang diwartakan pada Februari 2009. Berdasarkan peraturan ini, setiap pengendali makanan diwajibkan menghadiri kursus Latihan Pengendali Makanan dan mengambil suntikan antitifoid.

Pengendali makanan yang didapati gagal untuk mematuhi peraturan ini dianggap melakukan kesalahan dan jika disabitkan kesalahan boleh didenda tidak melebihi RM10,000 atau penjara tidak melebihi dua tahun.

Garis panduan

Kementerian itu juga mengeluarkan beberapa garis panduan untuk dijadikan rujukan pengendali makanan. Misalnya Garis Panduan Pengiktirafan BeSS (Bersih, Selamat dan Sihat), Garis Panduan dan Kod Etika Perkhidmatan Restoran, Garis Panduan Sistem Kebolehsasaran Makanan dan Garis Panduan Sistem Penggredan Premis Makanan.

Tambahan daripada itu, sangat digalakkan jika setiap premis makanan mempunyai sijil halal. Setiap permohonan sijil halal daripada premis akan diteliti, antaranya dari segi kebersihan, susun atur alatan di pre-

mis, laluan keluar masuk dan kedudukan tandas di premis berkenaan.

Setiap premis makanan yang ingin mendapatkan sijil halal perlu mematuhi garis panduan Amalan Baik Perkilangan (GMP) bagi memudahkan urusan permohonan mereka. Institut Penyelidikan Produk Halal di Universiti Putra Malaysia menawarkan kursus yang berkaitan dengan permohonan sijil halal, mahupun khidmat perundingan berkaitan dengan pengendalian makanan. Antara kursus ditawarkan ialah kursus Kesedaran Halal dan Kursus Eksekutif Halal.

Tanggungjawab moral

Isu keselamatan makanan secara keseluruhannya ialah isu integriti. Kebersihan ialah tanggungjawab moral manusia. Malah, setiap agama di dunia ini mementingkan isu kebersihan. Kebersihan makanan ialah isu makanan halal dan baik yang amat dititikberatkan dalam Islam.

Malah, sesebuah premis makanan tidak akan mendapat sijil halal daripada pihak berwajib jika kebersihan di premis makanan tidak memuaskan.

Sebagai pengusaha premis makanan ataupun pengendali makanan umumnya, tanggungjawab itu wajib dilaksanakan sebaik-baiknya tanpa kompromi.

Mematuhi peraturan yang ditetapkan kerajaan dan penambahbaikan premis dengan adanya GMP serta sijil halal bukan saja akan menguntungkan lagi pengusaha makanan, malah akan memastikan makanan yang dihidangkan kepada pelanggan selamat dan bersih.