

# Menangani kualiti makanan di sekolah

B.H.M/S 13 13.4.07

Oleh Azrul Affandi Sobry

**M**ASALAH kualiti makanan di kantin sekolah bukan satu isu baru dan ia sebenarnya sentiasa menjadi perbualan setiap kali berlaku sesuatu insiden membabitkan pemakanan murid sama ada kerana keracunan atau kecederaan ketika menjamu selera.

Namun, selepas pelbagai kritikan dan cadangan dikeluarkan beberapa pihak, baru kali ini nampak tindakan serius akan diambil pihak berwajib iaitu Kementerian Kesihatan dan Kementerian Pelajaran dalam memastikan makanan yang disajikan di kantin sekolah benar-benar mematuhi piawaian ditetapkan.

Minggu lalu, Menteri Kesihatan, Datuk Seri Dr Chua Soi Lek, berkata Kementerian akan mencadangkan makanan sihat yang boleh dijual serta sepatutnya dimasak pengusaha kantin.

Beliau berkata, kementerian akan mengeluarkan garis panduan diet serta melaksanakan projek perintis makanan sihat di sekolah yang akan dimulakan di Melaka, Putrajaya, Kuala Lumpur dan Pulau Pinang bermula Jun ini, bagi memastikan makanan di kantin berkhasiat serta mengandungi kandungan gula, garam dan lemak yang tidak berlebihan.

Perkembangan itu turut dipersetujui Menteri Pelajaran, Datuk Seri Hishammuddin Hussein dan menurut Dr Chua kementerian akan mengenal pasti empat sekolah di empat negeri terbabit dan akan diperluaskan jika mendapat sambutan.

Langkah berkenaan walaupun dikira

kantin mematuhi arahan yang sudah dikeluarkan.

“Pemantauan juga perlu membabitkan penyediaan Rancangan Makanan Tambahan (RMT) supaya makanan yang disediakan bermutu. Apa yang saya lihat ada ketikanya mi goreng yang disediakan untuk RMT kosong tanpa ada bahan lain. Jadi, ia tidak bermutu dan tidak seimbang,” katanya.

Pandangannya mengenai RMT itu adalah satu pandangan yang wajar diberi perhatian oleh kementerian kerana jika diimbau rekod sebelum ini, banyak kes keracunan makanan membabitkan RMT dilaporkan akhbar.

Antaranya, pada 24 Mac 2006, seramai 166 murid di Sekolah Kebangsaan (SK) Kok Lanas, Kota Bharu keracunan makanan selepas bersarapan pagi dengan nasi berlauk telur pedas yang disediakan menerusi program RMT. Pada 21 Jun 2006 pula, seramai 60 murid SK Aring di Gua Musang keracunan makanan selepas menikmati menu yang disediakan RMT.

Itu hanya sebahagian kes yang dilaporkan media dan tidak dinafikan pasti ada banyak lagi kes terpencil yang tidak sampai ke pengetahuan media sama ada sengaja dirahsiakan atau kes itu sendiri bukan kes besar. Maklumlah, pihak sekolah memang selalu berahsia.

Menghuraikan semua permasalahan ini, Penyelaras Pemakanan, Jabatan Pemakanan dan Dietetik, Fakulti Sains Kesihatan Bersekutu Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM), Profesor Madya Dr No-

rimah A Karim, berkata langkah memberi kefahaman kepada murid berkenaan pendidikan kesihatan lebih penting.

“Kementerian boleh menghalang kantin daripada menjual apa saja tetapi jika murid tiada kesedaran atau pengetahuan berkenaan kaedah pemakanan yang sihat, langkah untuk menggalakkan corak pemakanan sihat sukar dicapai,” katanya.

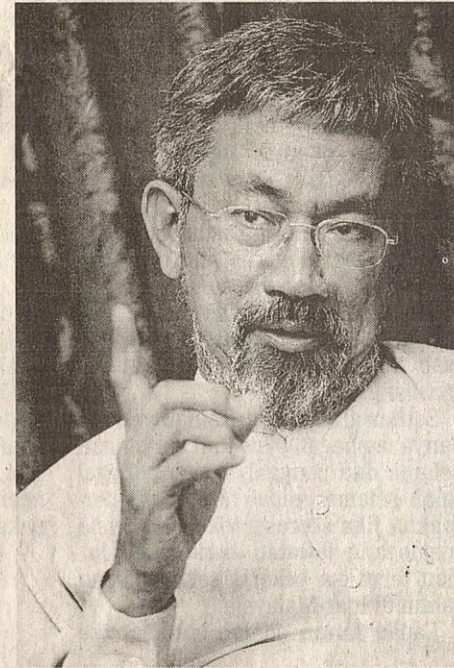
Beliau bersama dua pakar pemakanan UKM pernah menjalankan satu kajian penilaian pendidikan pemakanan dalam kempen sekolah sihat dan kajian rintis berkenaan perkara itu dijalankan pada 2004.

Kajian yang membabitkan 800 murid dari 12 sekolah terpilih itu dibuat untuk menilai sejauh mana tahap kemampuan murid untuk diberi kefahaman berkenaan gaya hidup dan pemakanan sihat.

Secara keseluruhannya, selepas penyampaian diberikan, pengetahuan pemakanan kelompok diuji sudah meningkat dan ia jelas menunjukkan bahawa kanakkanak mampu diberi kesedaran berhubung kaedah memilih makanan sihat.

“Sehubungan itu, guru yang mengajar subjek pendidikan kesihatan perlu memandang serius peranan mereka menyampaikan kefahaman kepada murid supaya mereka tahu memilih makanan yang baik untuk mereka.

“Pelabelan makanan juga mampu membantu murid memilih makanan seperti tanda hijau bagi makanan yang elok dimakan, kuning bagi yang sederhana dan merah bagi yang kurang sihat,” katanya.



“Pemantauan perlu membabitkan penyediaan RMT supaya makanan yang disediakan bermutu”

Dr Mohd Ali Hassan  
Presiden PIBGN

lambat dilaksanakan, tetapi amat sesuai dijalankan segera kerana semua pihak perlu akur bahawa pemakanan sempurna adalah perkara asas dalam membina kekuatan mental dan fizikal manusia terutama kanak-kanak yang sedang belajar.

Bagaimana kerajaan ingin menyasarkan ramai pelajar yang cemerlang dari pelbagai bidang sama ada akademik mahupun kokurikulum jika tahap mental dan fizikal kanak-kanak itu sendiri lemah serta tidak dijaga dengan baik.

Sewajarnya, kedua-dua kementerian (Pelajaran dan Kesihatan) berganding bahu untuk menilai pelbagai kaedah yang mampu mewujudkan corak pemakanan sihat di setiap sekolah sama ada di bandar atau pedalaman.

Presiden Majlis Permuafakatan Persatuan Ibu Bapa dan Guru Nasional (PI-BGN), Profesor Madya Dr Mohd Ali Hassan, berkata segala yang akan dilaksanakan di sekolah nanti tidak boleh terhenti setakat melaksana tetapi perlu ada kesinambungan dalam aspek pemantauan.

Masalah pemakanan tidak sihat bukan berpunca daripada kantin semata-mata tetapi turut disebabkan gerai bergerak yang beroperasi di luar pagar sekolah termasuk pengusaha bas sekolah yang menjual makanan segera di dalam bas mereka.

Selain itu, katanya, garis panduan daripada kedua-dua kementerian perlu disediakan dengan jelas dan pemantauan sekali lagi adalah elemen penting untuk memastikan pihak pengusaha kantin sekolah mematuhi garis panduan yang disediakan.

“Lawatan mengejut pakar nutrisi atau Kementerian Kesihatan perlu sentiasa dijalankan bagi memastikan pengusaha

## INFO

### Corak pemakanan murid

#### Hasil kajian di 12 sekolah (800 murid):

80% murid bersarapan pagi

50% tidak bersarapan pagi kerana tidak sempat

36% memilih roti sebagai sarapan pagi

95% mengambil \*snek sebagai makanan

39% makan makanan segera sekali seminggu

41% kerap minum air masak

*\* keropok adalah snek yang paling digemari*

#### Kadar kalori yang sesuai untuk murid

7 hingga 9 tahun:

Lelaki: 1,780 kalori sehari

Perempuan: 1,590 kalori sehari

10 hingga 12 tahun:

Lelaki: 2,180 kalori sehari

Perempuan: 1,990 kalori sehari

#### Kadar kalori dalam makanan:

1 gram (g) makanan berlemak (bergoreng/bersantan) = 9 kalori

1 g karbohidrat (nasi/roti) = 4 kalori

1 g protein (telur/ikan) = 4 kalori



## INTI PATI

### Pemakanan di sekolah

- Kementerian Kesihatan akan mengeluarkan garis panduan diet serta melaksanakan projek perintis makanan sihat di sekolah yang akan dimulakan di Melaka, Putrajaya, Kuala Lumpur dan Pulau Pinang bermula Jun ini.
- Masalah pemakanan tidak sihat bukan berpunca daripada kantin semata-mata tetapi turut disebabkan gerai bergerak beroperasi di luar pagar sekolah termasuk pengusaha bas sekolah yang menjual makanan segera di dalam kenderaan mereka.
- Pakar pemakanan UKM pernah menjalankan kajian penilaian pendidikan pemakanan dalam kempen sekolah sihat pada 2004. Kajian ini boleh meningkatkan kesedaran pihak terbabit terutama kanak-kanak mendapatkan makanan sihat.
- Pelabelan makanan juga mampu membantu murid memilih makanan seperti tanda hijau bagi makanan yang elok dimakan, kuning bagi sederhana dan merah bagi kurang sihat.