

Menangani keracunan makanan d

B-H 28/06/07 M/S 2

Oleh Ratna Devi Nadarajan

SEJAK Mei lalu, kes mengenai keracunan makanan di sekolah kian menjadi-jadi dan sering dilaporkan melalui media. Pengambilan makanan mengandungi bakteria berbahaya atau toksin menjadi puncanya.

Keracunan makanan boleh dikelaskan sebagai tidak serius (seperti sakit perut dan cirit-birit) dan yang serius (menyebabkan sakit perut, demam, cirit birit dan muntah secara berterusan dan kadang-kala muntah dan cirit-birit berdarah).

Ada beberapa jenis kuman menyebabkan keracunan makanan dan mencemar makanan yang bersih. Antaranya ialah Salmonella, E-coli dan Listeria. Kebanyakan kuman ini wujud dalam makanan berasaskan haiwan seperti daging, ikan, telur dan susu.

Antara tanda keracunan makanan ialah

loya, muntah, sakit perut, cirit-birit dan demam. Biasanya tanda keracunan makanan akan muncul sekurang-kurangnya satu hingga dua jam selepas makan. Tanda keracunan serius akan muncul dalam masa yang kurang daripada itu. Hampir semua kes keracunan makanan berlaku selepas mangsa makan di luar rumah dan makanan berkenaan disediakan secara komersial dan dimasak dalam kuantiti yang besar.

Penyedia makanan tidak mematuhi beberapa peraturan penyediaan makanan untuk orang awam atau kumpulan. Salah satu set peraturan yang perlu dipatuhi standard Prinsip Am Kebersihan Makanan dan bagi pengeluar makanan diproses pula Amalan Pengilangan Baik.

Prinsip Am Kebersihan Makanan menggariskan panduan menyeluruh bagi penyediaan makanan yang selamat. Di antara aspek yang dirangkumi dalam prinsip itu adalah kebersihan premis penyediaan ma-

kanan; kebersihan luaran - bebas daripada semak yang menggalakkan pembiakan haiwan atau binatang perosak seperti tikus; kebersihan dalaman - tidak mempunyai jubin yang retak, mempunyai tempat simpanan bahan mentah berasingan dengan makanan yang siap dimasak.

Sayur-sayuran dan buah-buahan harus disimpan berasingan daripada bahan mentah berasaskan haiwan seperti daging, telur dan ayam. Aspek lain ialah latihan kesedaran kebersihan bagi pekerja yang berterusan; kebersihan pekerja - memakai topi, apron dan kuku tangan sentiasa pendek tanpa cincin. Pekerja yang menyediakan makanan tidak sepatutnya berbuat demikian sambil membersihkan kawasan kerja dengan penyapu dan mop.

Penggunaan ubat-ubatan, bahan pencuci yang tidak berbahaya kepada makanan seperti peluntur - klorin; tempat penyimpanan makanan sedia untuk dimakan hen-

li sekolah

daklah bersih.

Jabatan Standard Malaysia (Standard Malaysia) membangunkan Standard Malaysia (MS) untuk menyeragamkan keperluan Prinsip Am Kebersihan Makanan.

Arahan oleh Menteri Pelajaran untuk semua susu yang dibekalkan bagi program susu bantuan mendapatkan 'pengesahan Sirim' adalah tidak tepat. Sepatutnya semua pengeluar susu (susu tepung, dipasteur, disteril, penuh krim, segar atau segera) diarahkan supaya memperoleh pensijilan Titik Kawalan Kritikan dan Analisis Bahaya (HACCP).

Kementerian Kesihatan khususnya Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, harus mewartakan di dalam Peraturan Makanan 1985 supaya pengeluar produk tenusu mendapat pensijilan HACCP. HACCP adalah sistem pengurusan keselamatan makanan dan tajuk Standard Malaysia (MS) bagi HACCP adalah MS 1480:2007. MS ini dirujuk oleh Kementerian Kesihatan dan Sirim Qas (anak syarikat Sirim Berhad) untuk mengiktiraf sesebuah premis pengeluaran makanan/minuman patuh kepada keperluan HACCP. Proses mendapatkan sijil itu memastikan pemilik sekurang-kurangnya mesti meminimumkan risiko keracunan dan pemilik mempunyai kaedah penarikan balik dan pelupusan produk tidak selamat daripada pasaran.

Memandangkan Jabatan Pelajaran Negeri, Pejabat Pelajaran Daerah dan Guru Besar terbabit di dalam pemberian tender pengurusan kantin mereka harus memastikan bahawa sekurang-kurangnya keperluan MS 1514:2001 dipatuhi.

Ia memerlukan pemilik dan operator kantin menjalani latihan kebersihan dan pengendalian makanan, bukan hanya sekali tetapi pada selang masa tertentu (enam bulan sekali atau setahun sekali) dan tidak kurang daripada sekali setahun.

Pihak yang dinyatakan juga harus mempunyai mekanisme untuk meningkatkan keupayaan memeriksa operasi kantin serta mengesahkan tahap keselamatan makanan yang dijual di sekolah.

Kita semua bertanggungjawab dalam menjamin keseluruhan nilai makanan yang diberikan kepada kanak-kanak sama ada di rumah, sekolah atau di mana-mana saja. Sekolah adalah tempat menimba ilmu serta melahirkan generasi yang mementingkan kesihatan dan tahu cara untuk menjaganya. Apa yang sering berlaku di negara kita ialah apabila berlaku sesuatu kejadian yang meragut nyawa, barulah pihak tertentu bertindak tegas. Sedangkan ia sewajarnya diambil tindakan sebelum kejadian berlaku!