

Pekerja premis makanan wajib ikuti kursus

Kosmo 15/07/07 M/S 11

SEMUA pekerja dalam bidang penyediaan makanan di Malaysia wajib mengikuti kursus pengendalian makanan sebelum boleh bekerja.

Pengarah Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan, Dr. Abd. Rahim Mohamed berkata, sesebuah premis menjual makanan tidak akan dibenarkan beroperasi jika gagal menghantar pekerja mereka mengikuti kursus tersebut.

"Ia bagi memberi pengetahuan mengenai tata cara pengendalian makanan dengan betul. Pengusaha dan pekerja kantin sekolah juga tergolong dalam kategori ini.

"Namun kita tidak dapat menguatkuasakan sepenuhnya dan membuat pemantauan kerana kekurangan tenaga," katanya.

Kata beliau lagi, sebagai tambahan kepada pengusaha kantin, mereka seharusnya sedar mengenai makanan yang dibenarkan dan dilarang sebelum menjualnya kepada murid sekolah.

"Mereka bertanggungjawab dalam menyediakan makanan sihat kepada murid sekolah. Bahkan murid sekolah merupakan *captured market* yang tiada pilihan untuk memilih makanan lain selain yang disediakan pengusaha kantin.

"Justeru pengusaha kantin harus bertanggungjawab dalam perkara ini," jelasnya.

Tambah Abd. Rahim, pihaknya tidak dapat mengenakan tindakan dalam hal berkaitan penyediaan makanan yang dilarang oleh kantin sekolah kerana bahagiannya hanya menguatkuasakan kandungan bahan yang selamat untuk dimakan.

"Selagi makanan yang dilarang itu mematuhi isi kandungannya dan bebas daripada bahan yang dilarang Kementerian Kesihatan, kita tidak boleh mengambil tindakan.

"Guru harus memainkan peranan dalam hal ini dengan melapor kepada Kementerian Pelajaran kerana larangan terhadap penjualan makanan dilarang dibuat oleh kementerian itu," katanya merujuk kepada guru-guru yang berkhidmat di bawah Kementerian Pelajaran.

Malah, katanya lagi, pihak sekolah juga wajar membuat pemeriksaan sendiri terhadap pengusaha kantin untuk menjamin kebersihan makanan yang dijual kepada murid.

"Ia penting bagi memastikan murid makan makanan bersih dan selamat," ujarnya.



MAKANAN ringan yang tidak berkhasiat tidak wajar dijual kepada murid sekolah.

Tidak tahu atau tamak?

Kantin jual makanan dilarang

FOKUS

Oleh SHAHRULANOOR ISHAK
shahrul@kosmo.com.my

PENGUSAHA kantin sekolah di seluruh negara berperanan mencorakkan pola pemakanan di kalangan pelajar namun sebilangan besar menjual makanan yang dilarang oleh Kementerian Pelajaran.

Setiausaha Agung Persatuan Penyelidik Obesiti Malaysia (MASO), Dr. Norimah A. Karim berkata, kajian dan tinjauan yang dibuat ke atas 12 sampel sekolah di sekitar Lembah Klang mendapati sebahagiannya menjual makanan yang dilarang.

"Antara makanan terlarang yang dijual oleh pengusaha kantin ialah gula-gula, coklat, snek, jeruk, biskut berkrim serta minuman kordial dan bikarbonat.

"Manakala makanan yang tinggi kadar lemak dan kolesterol juga dijual kepada murid sekolah. Ia memberi impak kepada pola pemakanan pelajar masa kini," kata pakar nutrisi dari Universiti Kebangsaan Malaysia itu semasa bengkel *Nourishing the Family* anjuran Nestle Malaysia di Putrajaya, Jumaat lalu.

Katanya lagi, keadaan tersebut akan mempengaruhi status kesihatan rakyat di negara ini dalam jangka masa panjang jika langkah penyelesaian tidak dilakukan segera.

"Perlu ada kolaborasi antara Ke-

Makanan dilarang yang jual

Makanan	Bahan	Kesan kesihatan
1 Minuman bikarbonat	Gula berlebihan	Risiko diabetes
2 Minuman kordial	Pengawet	Diabetes dan kegagalan buah pinggang
3 Jeruk buah	Sakarini	Kegagalan buah pinggang
4 Gula-gula	Gula	Karies gigi dan kaviti
5 Snek ringan	Garam	Tekanan darah tinggi

Punca murid pilih makanan tidak sihat

- Murah - Kebanyakan makanan ringan dijual antara 20 sen hingga 50 sen.
- Tiada pilihan - Murid sekolah hanya membeli makanan yang dijual di kantin sekolah.
- Tidak membawa bekal makanan - Sikap ibu bapa yang tidak gemar menyediakan bekal makanan menjadi pendorong.
- Memberontak - Kanak-kanak bosan dengan paten pemakanan di rumah, berasa bebas memilih makanan ketika jauh daripada ibu bapa.

Sumber: Tinjauan Nestle Malaysia dan MASO

menterian Pelajaran dan Kementerian kesihatan bagi menyelesaikan situasi tidak sihat ini.

"Tidak patut jika pengusaha kantin menyajikan makanan tidak sihat kepada murid, guru-guru dan pentadbiran sekolah pula tidak sensitif dengan situasi yang akan memudaratkan pelajar mereka," katanya.

Setiausaha Agung Kesatuan Perkhidmatan Perguruan Kebangsaan (NUTP), Lok Yim Pheng pula berkata, pengusaha kantin perlu mematuhi peraturan yang digariskan Kementerian.

Katanya, guru-guru juga harus peka dengan situasi yang berlaku di kantin sekolah masing-masing.

"Guru-guru pun makan di kantin, jadi mereka perlu menjenguk setiap menu yang disediakan oleh pengusaha kantin kepada murid.

"Jika makanan itu tidak berkhasiat dan tidak sesuai, guru-guru wajib menegur pengusaha kantin," ujarnya ketika dihubungi *KOSMO!* *Ahad.*

Ulas beliau lagi, pihak sekolah boleh melapor kepada pejabat kesihatan daerah apabila mendapati pengusaha kantin tidak menyediakan makanan mengikut prosedur kebersihan yang sewajarnya.

"Ia secara tidak langsung mewujudkan kerjasama tidak rasmi dengan pejabat kesihatan daerah," jelasnya.



KEBANYAKAN murid tiada pilihan selain makan di kantin sekolah. - Gambar hiasan