

'Hati-hati kerang perairan Sabah'

Papar:

Jabatan Kesihatan Sabah dan Jabatan Perikanan menasihati orang awam supaya tidak memakan kerang di perairan pantai barat Sabah disebabkan fenomena air laut merah masih dikesan.

Timbalan Menteri Kesihatan, Datuk Rosnah Abdul Rashid Shirlin (**gambar**) berkata sekiranya ingin memakan kerang, pastikan ia tidak diperoleh dari pantai barat Sabah.

Beliau berkata daerah yang dikesan berlaku pencemaran air laut merah ialah Tasik Sitompok di Kuala Penyu, Kota Kinabalu, Pulau Gaya, Sepanggar Bay, (termasuk Kuala Menggatal), Likas Bay, Papar, dan Tuaran.

"Orang ramai diminta untuk tidak memakan

makanan seperti kerang, siput dan ikan pesisir pantai terutama yang diperoleh dari pantai barat Sabah.

"Jika termakan dan mengalami tanda-tanda seperti kebas, pening, muntah dan sesak nafas, sila dapatkan rawatan segera di hospital atau klinik kesihatan berdekatan," katanya menerusi kenyataan.

Rabu lalu, dua kematian membabitkan kanak-kanak dilaporkan di Sepanggar, dipercayai akibat keracunan selepas memakan kerang yang dicemari toksik berpunca daripada fenomena air merah di perairan pantai barat Sabah.

Kerang tercemar

Sementara itu, Pegawai Jabatan Perikanan Sabah, Ainah Puyong, berkata antara punca utama ke jadian itu adalah disebabkan cuaca



Antara jenis kerang dan siput yang perlu dijauhi bagi mengelak penyakit.

[Foto Zunnur Al Shafiq]



tidak menentu.

"Di Sabah, dinoflagellate *Pyro dinium bahamense varcom pressum* dikenal pasti sebagai spesies beracun yang boleh menyebabkan keracunan kerang paralitik atau 'Paralytic Shellfish Poisoning' (PSP).

"Ia adalah organisma mikro skopik yang bermaksud kita tidak boleh melihatnya dengan mata kasar kerana saiznya terlalu halus dan seni. Ia hanya sebesar 25 mikrometer (um).

Tompok merah

"Tetapi apa yang dapat dilihat apabila ada kejadian air merah beracun adalah tompok-tompok merah di permukaan laut dan ia adalah dinoflagellate *Pyrodinium bahamense var compressum*," katanya kepada BH.

Ainah berkata, dinoflagellate iaitu sejenis alga beracun itu akan melalui proses fotosintesis yang memerlukan cahaya matahari serta nutrien daripada darat sebagai makanan dan ia boleh bercambah

ketika cuaca tidak menentu.

"Hujan akan membawa nutrien daripada darat ke laut dan alga itu akan melalui proses fotosintesis untuk bercambah, kerang itu kemudiannya akan memakan alga beracun yang terapung di laut.

"Ia menyebabkan kerang atau ikan jenis pelagik mengandung toksin tinggi yang membahayakan kesihatan dan mampu mengakibatkan kematian apabila di makan manusia," katanya.



[Foto Syamsi Suhaimi]

Peniaga akui ikan tengkujuh kurang laris

Aminah Mahmood, 49, yang berniaga ikan di Pasar Besar Siti Khadijah, Kota Bharu, Kelantan menjalankan perniagaan seperti biasa meskipun harga ikan pada musim tengkujuh meningkat antara RM2 hingga RM5 berikutan stok bekalan dari pihak pemborong berkurangan.