

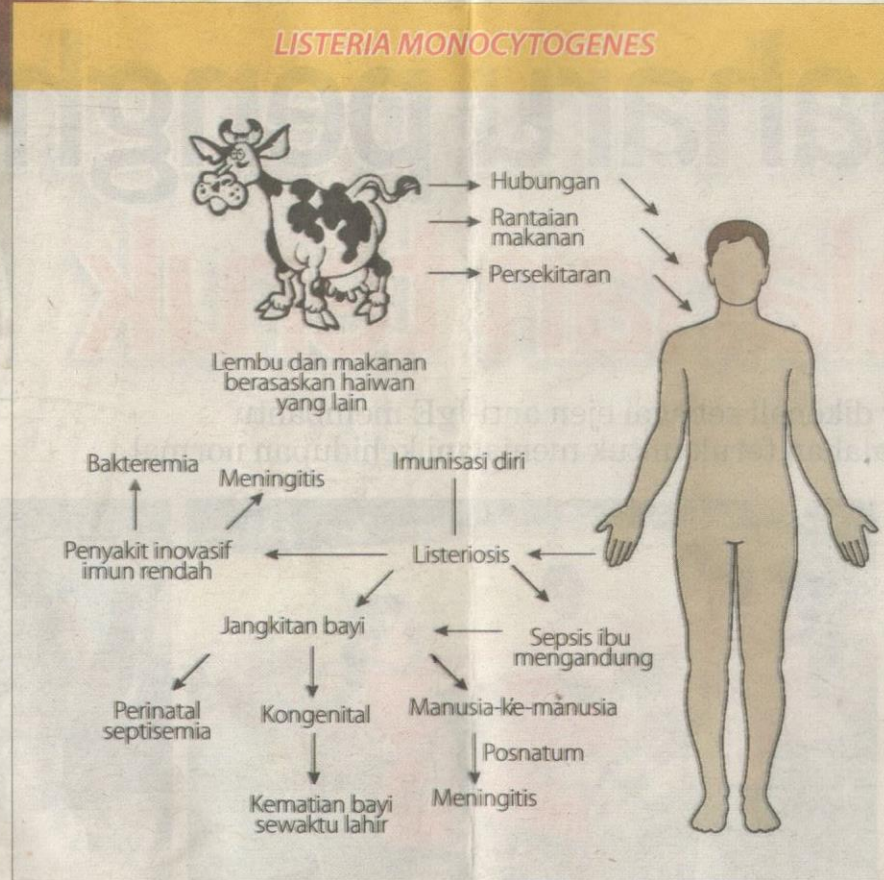
Kosmo 2
23/1/2015
m/s 23



EPAL karamel dipercayai punca kematian di California akibat pencemaran bakteria tersebut.

◀ Oktober tahun lalu. Makanan komersial itu boleh bertahan selama sebulan atau lebih dan beberapa mungkin masih dijual kedai atau disimpan di rak rumah. Sementara itu, di Malaysia pihak Kementerian Kesihatan telah meminta semua peniaga buah epal di negara ini memaklum dan mempamerkan sumber dari negara mana mereka mendapatkan buah-buahan itu sebagai langkah persiapan dalam menghadapi bakteria listeria.

Sehingga kini Malaysia masih selamat dan tiada jangkitan



GAMBARAJAH menunjukkan kesan jangkitan bakteria *L. monocytogenes*.

Info

Bakteria *L. monocytogenes*

- Genus ini mendapat namanya sekarang pada tahun 1940 sempena perintis pembedahan steril Inggeris Joseph Lister.
- Golongan yang berisiko tinggi mengalami listeriosis termasuklah wanita mengandung, bayi dalam kandungan, bayi yang baru lahir, warga tua dan mereka yang mempunyai imunisasi yang rendah.
- *L. monocytogenes* julung-julung kalinya ditemui E.G.D. Murray pada tahun 1926 berdasarkan kematian mengejut enam ekor anab muda. Murray merujuk organism tersebut sebagai *Bacterium monocytogenes* sebelum Harvey Pirie menukar genusnya kepada nama Listeria pada tahun 1940.
- Sekitar tahun 1920-an, penjelasan jangkitan klinikal berhubung jangkitan bakteria tersebut berlaku pada haiwan dan manusia. Bagaimanapun, sehingga tahun 1952, Jerman Timur mengenal pastinya sebagai punca berlakunya jangkitan bayi dan meningitis.
- Sekitar tahun 1981, *L. monocytogenes* dikenal pasti sebagai jangkitan bawaan makanan.

selamat dan tiada jangkitan penyakit akibat pencemaran bakteria berkenaan pada buah epal jenis Granny Smith dan Gala yang diimport dari AS.

Baru-baru ini pihak Kementerian turut merampas 20,000 biji epal jenis sama daripada dua pusat pengimport buah-buahan di Kuching dan Sibul, Sarawak bernilai kira-kira RM82,000 untuk menjalankan pemeriksaan lanjutan.

Sementara itu, di California, AS sebuah keluarga kepada seorang wanita yang maut selepas memakan epal karamel yang didakwa dicemari dengan listeria menyaman syarikat yang dikatakan bertanggungjawab,

termasuklah kedai runcit yang menjual epal tersebut kepada mangsa.

Mengikut tuntutan mahkamah kematian salah yang difailkan oleh peguam keselamatan makanan Bill Marler dan rakannya, Shirlee Jean Frey, 81, dikatakan membeli satu bungkusan epal karamel di kedai runcit Safeway di Felton, California tidak lama sebelum Halloween. Frey kemudian memakan epal tersebut dan mula berasa tidak sihat.

Dalam tuntutan tersebut, Frey telah jatuh dan mengalami hentakan

di kepalanya pada 6 November 2014. Dia dihantar ke unit kecemasan di Hospital Stanford untuk menjalani pembedahan kerana doktor mengesyaki otaknya mengalami pendarahan. Frey kemudian discaj dari hospital seminggu selepas itu tetapi meninggal dunia tidak lama selepas itu.

"Listeria adalah penyakit yang kejam, tetapi ia boleh dicegah. Ia agak mengejutkan apabila wabak seperti ini berlaku kerana ia bermakna langkah berjaga-jaga yang paling asas tidak diambil," kata Marler dalam satu kenyataan.

bawaan makanan.

- *L. monocytogenes* merupakan bakteria yang menyebabkan jangkitan listeriosis. Ia merupakan bakteria anaerob fakultatif yang boleh hidup dengan kehadiran atau tanpa oksigen.
- Ia boleh membesar dan membiak dalam sel-sel perumah dan salah satu daripada patogen yang paling berbahaya. Dianggarkan 20 hingga 30 peratus jangkitan klinikal boleh mengakibatkan kematian.
- Bacteria ini dianggarkan menyebabkan 1,600 penyakit dan 260 kematian di Amerika Syarikat setahun dan punca ketiga kematian penyakit bawaan makanan selepas *Salmonella* dan *Clostridium botulinum*.

Pembiakan bakteria bergantung pada suhu

BERITA mengenai kematian beberapa warga Amerika Syarikat disebabkan bakteria listeria dalam buah epal Granny Smith dan epal Gala pastinya mencetuskan kebimbangan dalam kalangan rakyat Malaysia untuk terus membeli buah tersebut di pasar raya tempatan. Namun, sehingga kini Malaysia masih selamat dan tiada jangkitan penyakit listeriosis.

Menurut pakar mikrobiologi klinikal Universiti Putra Malaysia (UPM), Dr. Siti Norbaya Masri, bakteria *Listeria* secara amnya didapati di persekitaran, haiwan dan haiwan ternakan. Keupayaan bakteria ini membiak dengan aktif pada suhu sejuk menyebabkan ia sering dikaitkan dengan penyakit bawaan makanan terutamanya hasil tenusu, sayur-sayuran dan buah-buahan.

"Bakteria *Listeria* mempunyai kelas yang berbeza di mana *Listeria monocytogenes serotype Ia, Ib* dan *IVb* yang sering menyebabkan wabak epidemik. Selain menular melalui makanan yang tercemar, bakteria ini boleh menjangkiti bayi dalam kandungan sekiranya wanita mengandung terkena jangkitan.

Bakteria ini menyebabkan penyakit radang otak (meningitis) dan jangkitan darah (sepsis) terutamanya dalam kalangan ibu mengandung, pesakit kanser dan pesakit yang kurang ketahanan imun tubuh. Ia juga boleh membawa maut sekiranya tiada rawatan," jelasnya ketika dihubungi *Kosmo!*.

Tambahnya, *Listeria*



SITI NORBAYA

berkeupayaan untuk terus membiak pada suhu 2 darjah Celsius hingga 4 darjah Celsius, tidak seperti bakteria lain yang kurang membiak pada suhu tersebut. Pemeliharaan kualiti makanan supaya tidak mudah rosak di dalam peti sejuk secara tidak langsung memberi peluang kepada bakteria yang mencemari makanan ini hidup aktif dan apabila sampai ke pengguna ia berada dalam jumlah yang banyak, sekali gus menyebabkan pengguna terkena jangkitan listeriosis.

"Bakteria *Listeria* yang mencemari makanan akan terus membiak sepanjang proses pembungkusan, penghantaran import-eksport sehinggalah disimpan di dalam peti sejuk di dalam rumah," ujarnya.

Tambah beliau, *Listeria* boleh didapati dengan jumlah yang banyak di dalam susu ternakan yang dijangkiti. Sehubungan itu, proses pempasteuran susu yang tidak mengikut standard piawaian ditetapkan atau meminimum susu segar yang tidak dinyahkuman boleh menyebabkan penularan listeriosis.

Mengulas mengenai penyakit listeriosis, Dr. Siti Norbaya memberitahu, penyakit ini bukanlah penyakit yang sering berlaku di Malaysia. Ia berlaku hanya pada satu-satu masa jika ada pencemaran makanan. Keadaan cuaca tropika di negara kita di samping amalan kurang menjaga kebersihan menyebabkan penyakit bawaan makanan lain lebih mendominasi. Sebagai contoh, keracunan makanan yang disebabkan oleh bakteria jenis lain.