

Kosmo 2
23/1/2015
m/s 22

SEBAHAGIAN epal yang dijual di bawah jenama Big B dan Granny's Best telah ditarik semula di kebanyakan negara.



L. monocytogenes cetus huru-hara

Beberapa produk keju dan buah epal Granny Smith dan epal Gala dari Amerika Syarikat terpaksa ditarik balik kerana tercemar dengan bakteria *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) yang boleh mengundang maut.



Susunan DIYANATUL ATIQAHA ZAKARYA
diyanaatul.atiqah@kosmo.com.my

“SEMUA ini akan berakhir. Kami akan membersihkan kedai ini dan akan cuba mendapatkan jalan penyelesaian,” kata pemilik kedai keju Queseria...

saya akan meneruskan perniagaan ini,” katanya dengan nada sebak. Anak perempuannya, Sandra Aguilar yang telah membantu menguruskan syarikat itu sejak ia dibuka pada tahun 2000 menjadi penterjemah kepada ibunya. Ibu Aguilar mempelajari kraf keju sejak dia berumur 10 tahun di Mexico.

Cemar makanan

EPAL AMERIKA DILARANG IMPORT

Dua jenis epal kegemaran rakyat Malaysia dicemarki bakteria *Listeria monocytogenes*.

Beliau bagaimanapun berkata, Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI) telah mengeluarkan perintah larangan kepada penerjemah Malaysia berhubung epal yang tercemar dengan bakteria *Listeria monocytogenes* yang mengancam keselamatan. MITI membolehkan...

MITI SARA

BAKTERIA *L. monocytogenes* serotype 4b bertanggungjawab dalam kebanyakan wabak bawaan makanan.

balik produk mereka dari pasaran.

Mereka dinasihatkan supaya berhenti menghasilkan keju buat seketika sehinggalah mendapat perkhidmatan seorang pakar alam sekitar bagi membantu menghapuskan tanda-tanda listeriosis yang telah menimbulkan masalah sama kepada mereka empat tahun lalu. Montes memberitahu, mereka tidak tahu sampai bila kedainya yang terletak di Yakima, Washington itu akan ditutup tetapi dia berjanji kepada pelanggan setianya untuk meneruskan perniagaan tersebut.

"Selagi kaki saya masih berpijak di atas tanah,

terus berdoa untuk keselamatan pelanggannya dan kekuatan untuk keluarannya dalam menempuhi ujian.

Sehingga ini, tiga kes listeriosis telah dilaporkan di wilayah yang sama termasuklah satu kematian di Pierce County dan beberapa kes di Yakima dan daerah King. Listeriosis ialah sejenis penyakit yang mengancam nyawa disebabkan oleh bakteria *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*).

Listeria merupakan sejenis bakteria yang hidup di dalam tanah dan air. Ia boleh mencemarkan pelbagai jenis makanan yang bermula dari peringkat tanaman atau ternakan sehingga pemrosesan makanan untuk dijual kepada pengguna. Antara makanan yang sering tercemar dengan bakteria ini ialah keju, susu mentah, ais krim, sayuran mentah, ayam dan daging mentah.

Menurut Timbalan Pegawai Kesihatan Negeri Epidemiologi dan penyakit berjangkit, Dr. Scott Lindquist, Jabatan Kesihatan Negeri telah bertindak balas terhadap kira-kira 11 hingga 29 kes listeriosis setiap tahun dan tiga kes yang dikaitkan dengan keju Queseria Bendita. Lima kes pada tahun 2010 turut dikesan berpunca daripada syarikat tersebut.

Beberapa pakar Pentadbiran Makanan dan Ubat-ubatan (FDA) turut mengambil sampel persekitaran kedai

berkenaan pada pertengahan bulan Disember tahun lalu. Sebanyak 19 daripadanya didapati positif dengan virus tertentu. Bagaimanapun, sampel keju menunjukkan keputusan negatif namun ia tidak bermakna bahan tersebut tidak mempunyai bakteria listeria kerana ujian tersebut boleh menghasilkan keputusan ralat negatif palsu.

"Walaupun bagaimanapun, baru-baru ini pegawai yang terlibat telah mengenal pasti genetik tersebut mempunyai struktur yang sama dalam ketiga-tiga kes baharu dan wabak yang berlaku pada 2010," katanya.

Sejurus selepas mendapat keputusan, Lindquist bersama-beberapa pegawai FDA dan usat Kawalan dan Pencegahan Penyakit (CDC) mengadakan perbincangan bersama keluarga Montes untuk menjelaskan semua keputusan dan mencadangkan penarikan balik produk keju berkenaan.

Apa pun, Queseria Bendita bukan satu-satunya perniagaan yang disyaki penyebab kepada penularan bakteria itu baru-baru ini. Syarikat pemrosesan epal California, Bidart Bros berhadapan dengan perkara sama apabila pihak FDA mendapati buah epal Granny Smith dan epal Gala dijangkiti bakteria listeria di kilang Bakersfield di California. Pusat Kawalan dan Pencegahan Penyakit (CDC) menyatakan, wabak tersebut yang dipercayai berpunca daripada bungkusan buah epal disaluti karamel itu menyebabkan 32 orang jatuh sakit sepanjang bulan Oktober sehingga Disember 2014 dengan mencatatkan tujuh kes kematian. Bakteria tersebut menjejaskan tahap kesihatan di 11 negeri yang

mengeluarkan penarikan balik secara sukarela semua penghantaran epal Granny Smith dan epal Gala dari pasaran. FDA memaklumkan penarikan semula itu bermula pada 2 Disember lalu. Presiden syarikat Bidart Bros dalam satu kenyataan menyatakan keputusan ujian listeria tersebut adalah yang paling mengecewakan.

Malaysia selamat

"Sebagai sebuah perniagaan keluarga yang terus berkembang di California sejak tahun 1930-an, kami meletakkan keselamatan di barisan paling hadapan.

"Keprihatinan kami diberikan kepada semua mangsa yang dijangkiti wabak listeriosis disebabkan epal," katanya yang memberitahu syarikat tersebut akan memberikan kerjasama sepenuhnya kepada pihak berkuasa untuk siasatan lanjut.

FDA berkata, sebahagian daripada epal yang dijual di bawah jenama Big B dan Granny's Best telah ditarik semula oleh Bidart Bros.

CDC mengatakan bahawa 25 daripada mereka dilaporkan jatuh sakit selepas memakan makanan komersial iaitu bungkusan epal karamel sebelum jatuh sakit. FDA masih menyarankan pengguna yang telah membeli Granny Smith atau epal Gala untuk mendapatkan kepastian daripada peruncit jika makanan itu dibekalkan oleh Bidart Bros. Antara jenama epal karamel lain yang telah ditarik balik ialah Happy Apple, Kroger, California Snack Foods dan Merb's Candies. Epal karamel sangat popular ketika menyambut perayaan Halloween dan wabak itu bermula pada pertengahan

AGUILAR melakukan kerja-kerja pembuatan keju di dapur Queseria Bendita.

