



## KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

### KENYATAAN AKHBAR

#### ISU PENUTUPAN KANTIN DI HOSPITAL TENGKU AMPUAN RAHIMAH (HTAR), KLANG, SELANGOR

Kementerian Kesihatan Malaysia mengambil maklum tindakan segera pihak Jabatan Kesihatan Negeri Selangor dan Hospital Tengku Ampuan Rahimah, Klang (HTAR) dalam penutupan kantin di HTAR selama dua (2) minggu untuk tujuan pembersihan, setelah pemeriksaan oleh Pejabat Kesihatan Daerah (PKD) mendapati operator kantin ini tidak mematuhi beberapa piawaian di bawah Seksyen 11, Akta Makanan 1983. Pemeriksaan ini adalah tindakan proaktif susulan aduan video tular yang memaparkan seekor tikus di sebuah kantin, meskipun masih tidak dapat dipastikan kesahihan lokasi kantin dan masa video tersebut dirakam.

Penilaian semula oleh PKD telah mendapati tahap kebersihan adalah memuaskan dan mematuhi syarat-syarat yang ditetapkan, maka premis **telah diluluskan untuk dibuka semula pada jam 10 malam hari yang sama.**

KKM memandang serius isu kebersihan dan keselamatan makanan di semua kantin, restoran dan gerai makanan, **termasuklah** di fasiliti kesihatan KKM di mana Akta dan Peraturan yang sama adalah terpakai. Begitu juga dengan masalah haiwan perosak serta persekitaran tidak bersih yang boleh membawa

penyakit berjangkit dan penyakit bawaan vektor seperti leptospirosis, keracunan makanan, tifoid, dan lain-lain. Persekitaran yang tidak bersih menggalakkan pembiakan haiwan perosak yang kemudian lazimnya akan mencari makanan di kawasan yang mempunyai banyak makanan misalnya kantin, restoran, gerai makanan dan sebagainya.

Bagi hospital-hospital KKM, kerja-kerja kawalan serangga dan haiwan perosak (*pest control*) adalah merupakan salah satu daripada skop kerja penyelenggaraan *Planned Preventive Maintenance* (PPM) dalam program penswastaaan Perkhidmatan Sokongan Hospital (PSH). Syarikat konsesi yang dilantik akan menjalankan kawalan tikus melalui aktiviti pemeriksaan rutin dan PPM mengikut frekuensi yang telah ditetapkan iaitu setiap hari dan bulan menggunakan mekanisma seperti penggunaan umpan dan perangkap serta menutup laluan tikus dan penghapusan tempat pembiakannya. Kegagalan pihak syarikat konsesi dalam melaksanakan aktiviti *pest control* tersebut akan menyebabkan dikenakan yuran pemotongan (*deduction*) kerana ketidakpatuhan ke atas kontrak PSH.

Selain itu, pihak operator kantin juga mesti menjaga kebersihan di kantin dan menjalankan aktiviti *pest control* di *point of source*. Pelaksanaan aktiviti tersebut merupakan salah satu skop kontrak dan tanggungjawab operator kantin dengan pihak hospital. KKM melalui Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan telah menjalankan 635,439 pemeriksaan premis makanan dari tahun 2012 hingga 2016 di seluruh negara, melalui pemeriksaan rutin dan operasi berkala termasuk 423 pemeriksaan ke atas kafeteria di hospital kerajaan pada tahun 2016. Hasil daripada pemeriksaan tersebut, sebanyak 15,731 premis makanan tidak bersih telah ditutup di bawah Seksyen 11, Akta Makanan 1983 termasuk kerana kehadiran tikus. Di samping itu juga, 24,266 kompaun telah di keluarkan

terhadap pengusaha makanan yang gagal mematuhi keperluan kebersihan makanan.

KKM telah mengarahkan semua pihak syarikat konsesi untuk menjalankan kerja tersebut dengan lebih kerap dan menambahbaik mekanisma yang digunakan di keseluruhan fasiliti kesihatan. Selain itu, KKM akan meneruskan pemeriksaan premis makanan secara rutin dan akan mempertingkatkan lagi pemeriksaan kafeteria di semua hospital kerajaan bagi memastikan kebersihan dan keselamatan makanan. Premis makanan yang tidak mematuhi keperluan kebersihan akan dikenakan tindakan, boleh diperintahkan tutup di bawah Seksyen 11, Akta Makanan 1983 dan dikenakan kompaun bagi kesalahan di bawah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

KKM ingin mengingatkan bahawa usaha menangani masalah haiwan perosak adalah tanggungjawab bersama dan memerlukan penglibatan dan kerjasama berbagai Agensi dan juga masyarakat. Individu atau pemilik premis perlu memastikan persekitaran yang bersih serta tiada makhluk perosak termasuk tikus di dalam premis dan di persekitaran mereka.

Berikut adalah antara langkah-langkah kawalan dan pencegahan terhadap makhluk perosak termasuk tikus yang boleh diambil:

1. Menjaga kebersihan persekitaran di dalam dan luar premis termasuk rumah, kedai makanan, institusi dan tempat rekreasi supaya tiada makhluk perosak termasuk tikus di persekitarannya;
2. Sampah dan sisa makanan perlu dibuang secara sempurna dan berkala. Pastikan tiada sisa makanan yang terbiar. Sisa makanan hendaklah dimasukkan dalam bakul sampah yang bertudung;

3. Laluan tikus hendaklah ditutup iaitu pemasangan '*rat-proofing*' seperti pemasangan kepingan logam atau simen;
4. Penggunaan perangkap tikus dengan umpan yang bersesuaian yang dipasang di laluan tikus atau penggunaan racun tikus (*rodenticide*) untuk mengurangkan populasi tikus di rumah.
5. Orang awam juga perlu mengambil langkah-langkah pencegahan seperti berikut bagi mencegah dijangkiti penyakit berjangkit seperti keracunan makanan dan leptospirosis;
  - Memilih premis yang bersih untuk makan dan minum; dan
  - Melaporkan kepada pihak berkuasa mana-mana premis makanan yang didapati tidak bersih untuk diambil tindakan lanjut.

KKM memandang serius semua perkara berkaitan kebersihan dan keselamatan makanan. Pengguna boleh menghubungi Jabatan Kesihatan Negeri atau Pejabat Kesihatan Daerah yang terdekat atau melalui laman web <http://moh.spab.gov.my> atau *facebook* Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan [www.facebook.com/bkkmhq](http://www.facebook.com/bkkmhq) jika terdapat sebarang aduan berkaitan kebersihan dan keselamatan makanan.

**DATUK DR. NOOR HISHAM ABDULLAH**  
**KETUA PENGARAH KESIHATAN MALAYSIA**  
**19 OGOS 2017**