



## KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

### KENYATAAN AKHBAR

#### **KEJADIAN KERACUNAN MAKANAN DI SEKOLAH SELURUH MALAYSIA**

Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) ingin memaklumkan bahawa, berdasarkan pemantauan yang dilakukan sehingga 16 April 2016, sebanyak 60 episod keracunan makanan (KRM) dilaporkan berlaku di sekolah seluruh negara yang melibatkan 2,325 kes. Daripada jumlah ini, sebanyak 47 (78.3%) episod berlaku di sekolah dan institusi di bawah Kementerian Pendidikan Malaysia (KPM) yang melibatkan 1,900 orang warga sekolah; manakala selebihnya melibatkan sekolah di bawah agensi lain seperti Majlis Amanah Rakyat (MARA), Kerajaan Negeri dan sekolah swasta.

Episod KRM di sekolah KPM pada tahun ini telah meningkat sebanyak 57% iaitu dari 30 episod tahun 2015 kepada 47 episod pada tahun 2016. Jumlah ini tanpa mengira KRM disebabkan Program Susu 1Malaysia (PS1M). Sebanyak 45 episod (95.7%) kejadian KRM di sekolah KPM ini berpunca daripada makanan yang disediakan sama ada di kantin sekolah atau dapur asrama. Manakala masing-masing satu (1) episod berlaku di pra-sekolah dan makanan yang dibawa dari luar.

Berdasarkan laporan hasil siasatan yang diterima dari Pejabat Kesihatan Daerah terlibat, faktor utama yang dikenalpasti penyumbang KRM ialah bahan mentah tercemar, pencemaran silang semasa pengendalian makanan, makanan disediakan terlalu awal dan dimakan lewat iaitu melebihi empat (4) jam dari masa ia disediakan. Selain daripada itu, didapati telah berlaku pengabaian

suhu semasa pemprosesan, pengangkutan, penjualan dan penyimpanan bahan mentah serta makanan yang telah dimasak.

Episod KRM yang berlaku di SM Sains Tapah pada 3 April 2016 yang lalu, adalah salah satu contoh pencemaran silang yang berlaku semasa penyediaan roti jala di mana bakteria dari bahan mentah yang digunakan telah mencemarkan makanan yang telah dimasak melalui pengendalian yang tidak bersih. Sampel klinikal yang diambil dari pelajar-pelajar yang dimasukkan ke wad mendapati dijangkiti oleh bakteria *Salmonella enteritidis*. Punca jangkitan telah dibuktikan daripada sampel roti jala yang juga dikesan positif *Salmonella enteritidis* yang sama.

*Salmonella enteritidis* adalah bakteria yang sering dikaitkan dengan pencemaran najis ayam di kulit telur dan pengendaliannya yang tidak bersih. Di samping itu bakteria ini boleh berpunca dari proses penternakan dan pengendalian ayam telur yang tidak mengikut amalan penternakan yang baik (*good agricultural practice* dan *good hygiene practice*).

Kejadian KRM di kantin dan dapur asrama sekolah boleh dielakkan sekiranya pihak pengusaha kantin atau dapur asrama memantau dan menyelia proses penyediaan makanan mengikut garis panduan keselamatan makanan yang telah disediakan. Pengusaha juga perlu memantau tahap kebersihan dan mengambiltahu dari mana sumber bekalan bahan makanan khususnya makanan sedia dimakan, diperolehi bagi memastikan keselamatan makanan di sepanjang rangkaian bekalan adalah terkawal. Pengusaha kantin dan dapur asrama sekolah boleh dikenakan kompaun di bawah Peraturan Kebersihan Makanan 2009 sekiranya didapati tidak akur dengan tatacara kebersihan dan keselamatan makanan. Di samping itu, setiap pengusaha dan pengendali makanan wajib hadir ke Kursus Latihan Pengendali Makanan di Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM untuk meningkatkan pengetahuan mengenai pengendalian makanan yang selamat.

Para guru/penyelia asrama juga patut mengambil tanggungjawab memastikan bahan makanan yang buruk atau rosak tidak digunakan. Bagi pelajar dan

warga sekolah pula, amalan sebelum makan dan minum (lihat, hidu dan rasa) boleh mengelakkan daripada memakan makanan yang basi atau rosak.

Cuaca panas yang melanda negara pada masa ini, dijangka meningkatkan permintaan bekalan ais. Pengusaha kantin dan dapur asrama sekolah diingatkan supaya membeli ais yang berbungkus dan berlabel dari premis berlesen. Selain itu, bekalan air bersih mungkin terganggu di sesetengah kawasan. Pastikan air dididihkan sebelum diminum dan elakkan dari melakukan aktiviti rekreasi di kawasan paras air yang rendah kerana dikhuatiri pencemaran bakteria yang tinggi.

KKM akan terus bekerjasama dengan KPM dalam menangani isu KRM di sekolah. Mesyuarat bersama telah diadakan pada 14 April 2016 di mana aktiviti bersama telah dirancang seperti; pemeriksaan kantin dan dapur asrama sekolah; memastikan program KENDIRI (Pemeriksaan Premis Sendiri oleh Pengusaha dan Pengurusan Sekolah) berjalan dengan berkesan; melaksanakan Garispanduan Menu Makanan di Kantin dan Dapur Asrama Sekolah serta menguatkuasakan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985, dan Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

KKM dan KPM sentiasa peka dan prihatin terhadap perkara-perkara yang boleh mengancam kesihatan warga sekolah. Sekiranya pengguna mempunyai sebarang kemusykilan berhubung sebarang isu keselamatan makanan, sila hubungi Pejabat Kesihatan Daerah atau Jabatan Kesihatan Negeri terdekat atau [melalui](#) [laman](#) sesawang <http://moh.spab.gov.my> atau *facebook* BKKM [www.facebook.com/bkkmhq](http://www.facebook.com/bkkmhq)

**DATUK DR. NOOR HISHAM ABDULLAH**

Ketua Pengarah Kesihatan Malaysia

28 April 2016

