



## KENYATAAN AKHBAR KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

### STATUS TERKINI KEJADIAN KERACUNAN MAKANAN YANG DISYAKI BERPUNCA DARI LAKSA YANG DIBELI DARI PREMIS DI KUPANG, BALING KEDAH

**Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)** ingin memaklumkan status terkini kejadian keracunan makanan (KRM) yang disyaki berpunca dari memakan laksa yang dibeli dari premis di Kupang, Baling Kedah seperti yang dilaporkan dalam kenyataan akhbar pada 8 Oktober 2018. Untuk makluman, sehingga kini terdapat pertambahan sebanyak **42 kes baharu (14 kes di Kedah, 7 di Perak dan 21 kes di Selangor)** dilaporkan dengan gejala yang sama. Hasil siasatan mendapati pesakit-pesakit yang bergejala mempunyai sejarah telah **memakan laksa yang dibeli dari premis di Kupang Baling Kedah iaitu di premis yang sama seperti dilaporkan oleh kes-kes KRM sebelum ini.**

Dengan pelaporan kes-kes baharu ini, **menjadikan jumlah keseluruhan kes-kes kejadian KRM sebanyak 61 kes termasuk dua (2) kematian**, iaitu 24 kes di Kedah [16 kes dari daerah Baling, lima (5) kes dari daerah Sik dan (3) dari daerah Kulim], 21 kes di daerah Hulu Langat Selangor dan 16 kes dari Hulu Perak Grik. Sebanyak **21 pesakit dirawat sebagai pesakit dalam** iaitu (5) di Hospital Grik, lima (5) di Hospital Pantai Sungai Petani, empat (4) di Hospital Baling, tiga (3) di Hospital Sik, tiga (3) di Pusat Perubatan UKM (PPUKM) dan satu (1) di Hospital Columbia Asia. Selebihnya **sebanyak 38 pesakit dirawat sebagai pesakit luar. Kesemua pesakit dilaporkan dalam keadaan stabil. Jumlah kematian kekal pada 2 kematian setakat ini.**

Pihak Jabatan Kesihatan Negeri (JKN) Kedah telah menjalankan pemeriksaan terperinci terhadap premis yang menjual laksa tersebut dan siasatan juga mendapati ramuan laksa yang dijual **tidak ada kaitan dengan Iceberg Lettuce yang telah tular di media sosial**. Setakat ini KKM masih menunggu keputusan daripada sampel makanan yang telah dihantar ke makmal untuk analisa. Sampel najis daripada dua (2) kes keracunan makanan di Baling adalah positif *Salmonella spp.* Kajian lanjut penemuan ini sedang dijalankan.

KKM sekali lagi ingin menasihatkan orang ramai untuk mendapatkan rawatan segera jika mengalami gejala keracunan makanan. Tatacara keselamatan makanan perlu dititik beratkan oleh semua pengendali makanan dan orang awam. Makanan mesti dimakan tidak lebih daripada empat (4) jam selepas penyediaannya. Sekiranya ia perlu disimpan, hendaklah di dalam suhu yang sesuai dan dipanaskan dengan suhu yang mencukupi bagi mengelakkan keracunan makanan.

Orang ramai juga perlu sentiasa mengamalkan keselamatan makanan dengan memilih premis makanan yang bersih untuk membeli makanan, serta mengamalkan konsep '**lihat, hidu dan rasa**' sebelum makan untuk mengelakkan memakan makanan yang telah basi. Orang ramai juga dinasihatkan agar sentiasa mengamalkan kebersihan diri dan membasuh tangan sebelum makan dan selepas menggunakan tandas.

**DATUK DR. NOOR HISHAM ABDULLAH**  
**KETUA PENGARAH KESIHATAN MALAYSIA**

9 Oktober 2018