

# **GARISPANDUAN PENYIASATAN KERACUNAN MAKANAN BERDASARKAN KONSEP HACCP**

**Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Kementerian Kesihatan Malaysia  
2009**

# **GARISPANDUAN PENYIASATAN KERACUNAN MAKANAN BERDASARKAN KONSEP HACCP**

## **1.0 PENGENALAN**

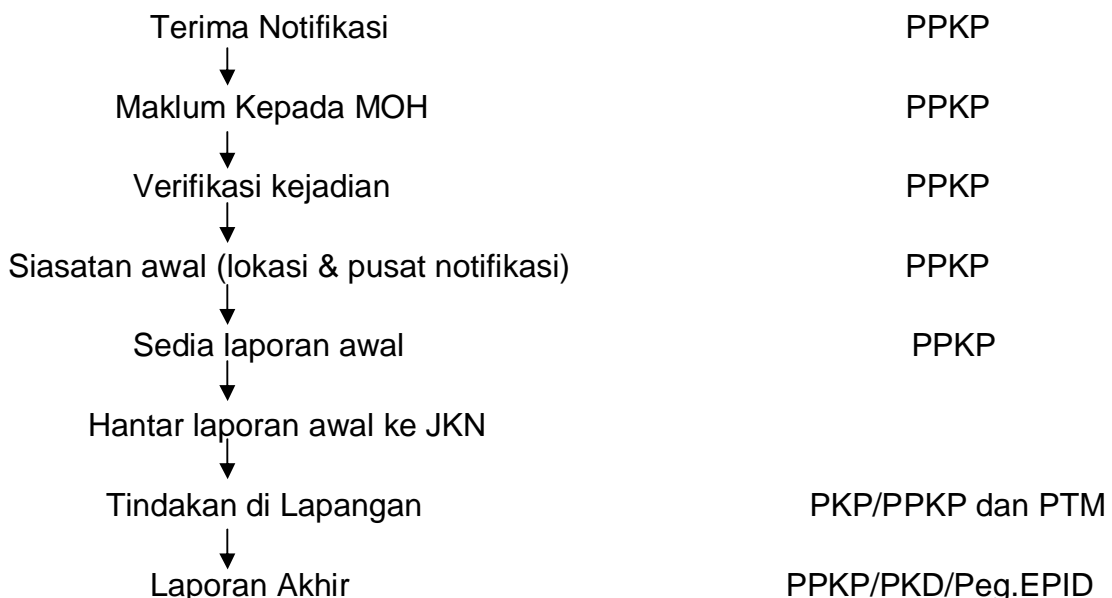
Analisa punca kejadian keracunan makanan pada kebiasaannya dibuat dengan melihat keputusan ujian makmal ke atas sampel makanan yang disyaki tercemar dan simptom yang dialami mangsa kes keracunan makanan. Proses ini mengambil masa yang agak lama kerana menunggu ujian makmal. Walau bagaimanapun, analisis proses penyediaan makanan boleh juga dilakukan bagi mendapatkan satu hipotesis punca kejadian keracunan makanan. Oleh yang demikian, kaedah penyiasatan punca kejadian keracunan makanan menggunakan konsep HACCP adalah digunakan bagi analisis tersebut.

Sistem HACCP merupakan satu sistem pengurusan yang boleh digunakan bagi mengelakkan bahaya dari segi keselamatan makanan. Sistem HACCP bersifat proaktif (bertindak terlebih dahulu sebelum berlaku bahaya – prospektif).

Garis panduan ini menerangkan maklumat yang perlu diperolehi oleh PKP/PPKP/PTM dalam penyiasatan kejadian keracunan makanan. Faktor risiko akan dikenalpasti dengan menggunakan konsep HACCP, di semua peringkat penyediaan makanan sehingga menghidang. Garis panduan ini merupakan dokumen pelengkap kepada Garis panduan Pengurusan Keracunan Makanan di Malaysia Jilid 4 para 6.4(c).

Berikut adalah cartalir proses penyiasatan kejadian keracunan makanan sebagaimana yang terkandung dalam Garis panduan Pengurusan Keracunan Makanan Di Malaysia Jilid 4, dengan sedikit pengubahsuaian

### **CARTALIR PROSES PENYIASATAN KEJADIAN KERACUNAN MAKANAN**



## 2.0 OBJEKTIF

Garis panduan ini disediakan untuk memberi panduan kepada Pegawai Kesihatan Persekitaran (PKP), Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran (PPKP) dan Pegawai Teknologi Makanan (PTM) dalam menjalankan penyiasatan bagi mengenalpasti punca kejadian keracunan makanan berdasarkan konsep HACCP.

## 3.0 SKOP

Garis panduan ini digunakan bagi penyiasatan semua episod keracunan makanan yang berlaku di semua premis makanan termasuk kantin sekolah, dapur asrama dan dapur PLKN.

## 4.0 KAEDAH PENYIASATAN

- i. PPKP (UKKM) Daerah perlu mendapatkan laporan awal dan “Food Attack Rate” yang telah disediakan oleh unit CDC daerah.
- ii. PPKP (UKKM) menjalankan siasatan untuk mendapatkan maklumat dengan menggunakan format seperti berikut:-
  - a) Analisa sensitiviti bahan mentah (Format 1).
  - b) *Hazard Analysis Worksheet* (Format 2).
  - c) Pengenalpastian keadaan luar biasa / luar kawalan (Format 3).
  - d) Tahap pemantauan keselamatan makanan oleh pihak pengurusan premis makanan (Format 4).
- iii. PTM dan/atau PKP/PPKP perlu turun ke lapangan untuk membantu siasatan dalam masa 24 jam selepas notifikasi diterima. PTM dan/atau PKP boleh membantu PPKP melengkapkan maklumat yang diperlukan dalam perkara ii.
- iv. Pastikan maklumat tersebut adalah cukup / lengkap semasa siasatan melalui temubual, pemerhatian dan pemeriksaan rekod. Temubual perlu dibuat ke atas sekurang-kurangnya 3 orang pengendali termasuk pengusaha. Maklumat yang perlu diperolehi adalah sehari sebelum kejadian dan pada hari kejadian.
- v. Format yang lengkap perlu dihantar kepada PTM dalam tempoh 3 hari selepas siasatan.
- vi. PTM menjalankan analisis punca keracunan makanan menggunakan kaedah HACCP dengan melengkapkan kesemua format yang telah diisi oleh PPKP (UKKM) dan Lampiran 1.

- vii. PPKP (UKKM) perlu memberi maklumat tambahan dari masa ke semasa mengikut keperluan.
- viii. PTM perlu menyediakan Laporan Awal Analisis HACCP dan dihantar ke PKD dalam masa tujuh (7) hari selepas format yang lengkap diterima.
- ix. PTM menyediakan laporan akhir analisis HACCP selepas mendapat keputusan analisis makanan dari makmal. Contoh laporan yang boleh disediakan adalah seperti di Lampiran 2.

## **5.0 ETIKA SEMASA MELAKUKAN PENYIASATAN**

- i. Sentiasa berfikiran terbuka. Jangan terlalu cepat membuat kesimpulan mengenai punca kejadian. Selalu beringat bahawa pencemaran kimia dan fizikal juga boleh menjadi punca kes keracunan makanan.
- ii. Dapatkan sampel apa-apa bahan yang disyaki sebagai punca. Tidak semua sampel diambil perlu dihantar ke makmal. Buat rumusan selepas selesai siasatan.
- iii. Selalu dapatkan penjelasan dari beberapa orang yang terlibat. Temubual hendaklah secara berasingan.
- iv. Bagi kejadian berpunca dari aspek mikrobiologi, sentiasa berusaha untuk mendapatkan maklumat suhu dan masa bagi peringkat proses tertentu, khususnya dititik kritikal.
- v. Bawa peralatan yang mencukupi terutamanya termometer dan kamera.
- vi. Dapatkan nama penuh dan nombor telefon 'key-person' pengendali makanan / pengusaha terbabit sebelum pulang bagi tujuan untuk mendapatkan apa-apa maklumat lanjut.
- vii. Fokus hanya kepada siasatan kes sahaja dan bukan masa untuk memberi pendidikan kesihatan.

### **MAKLUMAT TAMBAHAN:**

- *PPKP perlu memastikan semua maklumat di dalam format ini dilengkapkan.*
- *PPKP perlu merujuk kepada PTM Negeri bagi sebarang penjelasan dan pertanyaan.*
- *Walau bagaimanapun, PPKP juga perlu menggunakan budibicara dalam menjalankan siasatan.*

## **6.0 RUJUKAN:**

- i. MS 1480:2007 Food Safety According to HACCP.
- ii. Garispanduan pengurusan wabak penyakit-penyakit bawaan makanan dan air di Malaysia.

**ANALISA HAZARD BAGI MAKANAN (KONSEP HACCP)**

Nama Premis :  
 Tarikh kejadian :  
 Masa Kejadian :  
 Bilangan kes :  
 Makanan yang disyaki :  
 Tanda dan Gejala :  
 Masa pengesanan :  
 Agen yang disyaki :  
 Nama Pemberi Maklumat :  
 Nama Penemuduga :  
 Tarikh temuduga :

**Analisa Sensitiviti Bahan Mentah**

*(Sila gunakan lampiran tambahan jika tidak mencukupi)*

(i) Bahan Mentah	(ii) Kuantiti Terima	(iii) Sumber diperolehi	(iv) Kaedah penyimpanan	(v) Kenalpasti sensitiviti bahan mentah	(vi) Data Lengkap		(vii) Sensitiviti	
					Ya	Tidak	Ya	Tidak

**Nota:-**

Ruangan (i) hingga (iv) perlu dilengkapi oleh PPKP (UKKM) daerah.

Ruangan (v) hingga (vii) diisi oleh PTM daerah/negeri.

**Hazard Analisis Worksheet**  
*(Sila gunakan lampiran tambahan jika tidak mencukupi)*

(i) Carta alir proses	(ii) Kuantiti	(iii) Di mana	(iv) Peralatan	(v) Siapa	(vi) Masa		(vii) Suhu	(viii) Kenal pasti HAZARD (Lampiran 1)	(ix) CCP		(x) Maklumat lengkap		(xi) Keputusan
					Mula	Siap			Ya	Tidak	Ya	Tidak	

**Nota:-**

Ruangan (i) hingga (vii) perlu dilengkapi oleh PPKP (UKKM) daerah.  
 Ruangan (viii) hingga (xi) diisi oleh PTM daerah/negeri.

## Keadaan Luar Biasa/Luar Kawalan

PERKARA **	Keterangan oleh PPKP	Ulasan oleh PTM	Tindakan Diambil Pengusaha	Tempoh Masa Perlaksanaan Penambahbaikan	Cadangan Kepada Pengusaha Jika Masalah Berulang
Persekitaran(septik tank tersumbat, bekalan elektrik terputus, bekalan air terputus, penyemburan, paip baru dibaiki)					
Peralatan (Peti sejuk rosak atau <i>overload</i> , peralatan sumbing)					
Kenderaan (rosak, tak biasa diguna,)					
Utiliti (bekalan elektrik/air terputus)					
Pengendali (kehadiran, keadaan dan habit, baru sampai dari kampung)					
Pembekal (baru/biasa)					
Majlis Khas (menyediakan makanan melebihi daripada kebiasaan)					
Jika berlaku bencana alam contoh seperti banjir					

**Nota:-**

\*\* Pernyataan di atas hanya contoh sahaja. Sila gunakan lampiran tambahan sekiranya ruangan tidak mencukupi



**Kawalan Keselamatan Makanan Oleh Pihak Pengurusan Premis Makanan**

Personel Yang Bertanggungjawab	(i) Latihan		(ii) Pemantauan		(iii) Kekerapan			(iv) Verifikasi		(v) Ulasan
	Ya	Tidak	Ada	Tiada	Setiap hari	Seminggu Sekali	Sebulan sekali	Rekod	Pemerhatian	

**Nota:-**

*Ruangan (i) hingga (iv) perlu dilengkapkan oleh PPKP (UKKM) daerah.*

*Ruangan (v) diisi oleh PTM daerah/negeri.*

**KESIMPULAN PENILAIAN (Oleh PTM):**


---



---



---



---

Disediakan oleh:

Tarikh:



