



**KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
KENYATAAN AKHBAR**

KETUA PENGARAH KESIHATAN MALAYSIA

**STATUS TERKINI KEJADIAN KERACUNAN MAKANAN DI KEDAH,
PERAK DAN SELANGOR PADA 21 OKTOBER 2018**

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 sebelum ini. Tiada kes baru dikesan sejak 9 Oktober 2018 dan jumlah keseluruhan kes kekal 83 kes termasuk dua (2) kematian; dengan pecahan 34 kes di Perak (termasuk dua (2) kes kematian), 25 kes di Kedah dan 24 kes di Selangor. Semua kes yang dirawat di hospital telah didiscaj.

Berdasarkan hasil siasatan dan keputusan makmal yang lengkap diperolehi pada 21 Oktober 2018 (Makmal Kesihatan Awam Sungai Buloh dan Makmal Keselamatan dan Kualiti Makanan Pulau Pinang), agen penyebab keracunan makanan ini adalah *Salmonella enterica serovar Weltevreden*. Bakteria ini telah dikesan dalam sampel klinikal pesakit dan sampel mi laksa yang terlibat. Untuk makluman, dengan menggunakan kaedah ujian *Pulse Field Gel Electrophoresis* (PFGE), didapati bakteria tersebut berpunca dari satu sumber iaitu mi laksa yang dibeli pada 4 Oktober 2018 dari gerai terbabit. Mi laksa yang dijual pada 4 Oktober tersebut dihasilkan di premis pemprosesan mi laksa, milik pengusaha yang juga tuan punya gerai tersebut. Faktor risiko yang menyumbang kepada kejadian keracunan makanan ini berkemungkinan berpunca dari proses penyediaan dan penyimpanan mi laksa yang tidak

bersih, serta suhu penyediaan mi laksa semasa pemrosesan dan suhu pemanasan semula mi laksa sebelum dimakan tidak mencukupi untuk menyahkuman. Pada 21 Oktober 2018 petang, tuan punya gerai mi laksa yang terlibat telah dimaklumkan oleh Pejabat Kesihatan Daerah Baling berkaitan hasil siasatan yang dijalankan.

Salmonella enterica serovar Weltevreden adalah salah satu dari serotaip bakteria *Salmonella spp.* Jangkitan oleh bakteria ini boleh menyebabkan gejala seperti demam, muntah, sakit perut dan cirit-birit. Jangkitan lazimnya berlaku akibat pencemaran makanan dan air oleh bakteria ini.

Gerai menjual laksa yang terlibat telah ditutup di bawah Akta Pencegahan dan Kawalan Penyakit 1988 sejak 8 Oktober 2018. Tuan punya gerai harus mengambil langkah-langkah pembaikan segera dengan memastikan semua keperluan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan keperluan Pihak Berkuasa Tempatan dipatuhi sepenuhnya. Tuan punya gerai terbabit juga telah dimaklumkan sekiranya semua keperluan ini dipatuhi maka premis ini boleh dibuka semula.

Aktiviti pencegahan dan kawalan penyakit serta pendidikan kesihatan tentang pengendalian makanan yang selamat di premis makanan terbabit telah dijalankan oleh KKM. Selain itu, KKM juga akan terus mempergiatkan aktiviti pemantauan dan penguatkuasaan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 serta Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 di semua premis makanan. Tindakan kompaun dan undang-undang boleh diambil ke atas tuan punya atau pengendali makanan yang tidak akur akan sebarang peruntukan di bawah peraturan-peraturan tersebut.

DATUK DR. NOOR HISHAM ABDULLAH
KETUA PENGARAH KESIHATAN MALAYSIA
21 OKTOBER 2018