

**UCAPAN PERASMIAN OLEH
YB DATUK SERI DR. DZULKEFLY BIN AHMAD
MENTERI KESIHATAN MALAYSIA**

**MAJLIS SAMBUTAN HARI KESELAMATAN MAKANAN SEDUNIA PERINGKAT
KEBANGSAAN TAHUN 2019**

**TEMA : *FOOD SAFETY, EVERYONE'S BUSINESS*
13 JULAI 2019 (SABTU)**

**TEMPAT : E-CURVE, MUTIARA DAMANSARA, SELANGOR
WAKTU KETIBAAN : 2.30 PETANG**

Assalamualaikum, Salam Sejahtera dan Selamat Petang,

1. Syukur ke Hadrat Allah Subhanahu Wataala kerana dengan izin-Nya kita dapat berhimpun pada petang ini untuk memeriahkan dan menjayakan Majlis Sambutan Hari Keselamatan Makanan Sedunia Peringkat Kebangsaan 2019.
2. Terlebih dahulu saya ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih kepada pihak Jawatankuasa Penganjur di atas jemputan untuk merasmikan Sambutan Hari Keselamatan Makanan Sedunia Peringkat Kebangsaan 2019. Saya turut berbesar hati di atas kehadiran Dato'-Dato', Datin-Datin, Tuan-Tuan, Puan-Puan untuk sama-sama memberikan sokongan terhadap majlis ini.

YBhg. Dato'-Dato', Datin-Datin, Tuan-Tuan dan Puan-Puan sekalian,

3. Bermula tahun ini, buat pertama kalinya Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (PBB) telah mengisytiharkan 7 Jun pada setiap tahun sebagai Hari Keselamatan Makanan Sedunia (*World Food Safety Day*). Pertubuhan Makanan dan Pertanian (FAO) dan Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) telah memilih tema '*Food Safety Everyone's Business*' atau 'Keselamatan Makanan, Tanggungjawab Setiap Individu'. Tema pada tahun ini menumpukan kepada kepentingan tanggungjawab bersama ke atas keselamatan makanan bagi memastikan bekalan makanan yang selamat kepada kira-kira 7.7 bilion pengguna di seluruh dunia.

4. Di peringkat global, kempen ini memberi peluang kepada setiap individu untuk menyatakan sokongan terhadap sambutan Hari Keselamatan Makanan Sedunia melalui rakaman video, siaran mesej atau gambar. Di peringkat kebangsaan, KKM telah melancarkan kempen jalanan (*Street Campaign*) "Support World Food Safety Day" di seluruh Malaysia mulai 22 Jun 2019 untuk menarik perhatian rakyat Malaysia bagi menyatakan sokongan terhadap sambutan ini. FAO dan WHO telah memilih buah epal sebagai simbolik kempen ini.

Hadirin yang dihormati sekalian,

5. Kawalan keselamatan makanan masa kini telah menjadi begitu mencabar disebabkan penghasilan makanan yang sangat kompleks. Pelbagai punca pencemaran perlu dikawal di sepanjang rantai bekalan makanan bermula dari bahan mentah sehingga ke peringkat penghidangan. Ianya merangkumi pelbagai aktiviti dan proses termasuk pengeluaran, pemprosesan, pengangkutan, penyimpanan dan penyediaan makanan. Ini penting supaya makanan yang tidak selamat tidak berada di pasaran tempatan dan punca pencemaran keselamatan makanan dapat dikenalpasti lebih awal tanpa menjejaskan keseluruhan rantai bekalan makanan.
6. Keselamatan dan kualiti makanan juga merupakan satu agenda global yang sering dibincangkan. Terdahulu, dunia telah dikejutkan dengan pelbagai isu keselamatan makanan seperti isu pencemaran bakteria *Listeria monocytogenes* dalam buah rockmelon dari Australia, cili merah yang diimport dari Vietnam disyaki diawet dengan bahan pengawet yang tidak dibenarkan, isu jarum yang ditemui dalam buah anggur keluaran Australia, buah "baby nanas" jenama Dragon King dari Thailand yang didakwa mengandungi siklamat, serta isu sayur *Romaine lettuce* dari Amerika Syarikat yang disyaki telah tercemar dengan bakteria *Escherichia coli* yang boleh menyebabkan keracunan makanan.

7. Kawalan keselamatan dan kualiti makanan memberi impak serius kepada ekonomi negara. Berdasarkan statistik yang dikeluarkan oleh Jabatan Statistik Malaysia dari tahun 2017 hingga Mei 2019, nilai pengeksportan makanan telah merekod pencapaian yang memberangsangkan iaitu masing-masing RM 89.3 bilion pada tahun 2017, RM 80 bilion pada tahun 2018 dan RM 33.6 bilion. Nilai pengeksportan yang tinggi membuktikan kepercayaan negara-negara pengimport terhadap jaminan keselamatan makanan dan kebolehpasaran produk keluaran Malaysia di peringkat antarabangsa.

Hadirin yang dihormati sekalian,

8. Menurut Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO), satu (1) daripada sepuluh (10) orang setiap tahun jatuh sakit akibat dari memakan makanan yang tercemar dengan bakteria, virus, parasit atau bahan kimia. Seramai 420,000 orang di mana 125,000 daripadanya adalah kanak-kanak di bawah umur lima tahun, mati akibat penyakit yang disebabkan oleh pencemaran makanan. WHO menganggarkan bahawa lebih daripada 200 penyakit disebarkan melalui makanan tercemar.
9. Situasi kejadian penyakit bawaan makanan di Malaysia berdasarkan data kejadian keracunan makanan yang dilaporkan pada tahun 2018 menunjukkan terdapat peningkatan sebanyak 23.69 % iaitu dari 401 kejadian kepada 496 kejadian keracunan makanan di seluruh negara bagi tempoh yang sama pada tahun 2017. Sehingga Mei 2019, sebanyak 213 kejadian keracunan makanan dilaporkan melibatkan 68 kejadian di sekolah di bawah seliaan Kementerian Pendidikan Malaysia, 26 kejadian di sekolah bukan Kementerian Pendidikan Malaysia, 19 kejadian di institusi, 55 kejadian di rumah persendirian dan 45 kejadian di lain-lain tempat.
10. Manakala pada tahun 2018, negara telah dikejutkan dengan isu kejadian keracunan makanan yang serius sehingga membawa kematian. Antara kejadian keracunan makanan yang berlaku disyaki berpunca dari memakan laksa yang dibeli dari premis di Kupang, Baling Kedah. Disusuli satu lagi kejadian keracunan makanan selepas mengambil minuman beralkohol yang disyaki mengandungi metanol yang turut melibatkan warganegara Bangladesh, India, Myanmar, Nepal dan Indonesia.

11. KKM memandang serius mengenai kejadian kes keracunan makanan seperti ini. Ini menunjukkan bahawa soal keselamatan dan kebersihan makanan tidak boleh dipandang ringan. 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 rosak.
12. Oleh itu, ingin saya tekankan di sini agar semua pengusaha dan pengendali makanan dapat menjaga tahap kebersihan premis makanan di samping dapat mempraktikkan dan memperkukuhkan amalan-amalan yang baik dalam pengendalian makanan dan seterusnya dapat menangani kejadian kes keracunan makanan.

Hadirin yang dihormati sekalian,

13. Bagi memperkukuhkan keselamatan makanan diperingkat pengusaha makanan, KKM telah menawarkan beberapa skim pensijilan jaminan keselamatan makanan (PJKM), iaitu skim pensijilan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI). Sehingga Disember 2018, sebanyak 655 premis pengilangan makanan telah mendapat pensijilan HACCP, 701 telah mendapat pensijilan GMP dan 4,447 telah mendapat pensijilan MeSTI. Pematuhan kepada Skim MeSTI merupakan asas atau batu loncatan untuk Enterprise Kecil dan Sederhana (EKS) meningkatkan sistem jaminan keselamatan makanan mereka kepada tahap yang dapat memenuhi standard antarabangsa seperti GMP atau HACCP dan seterusnya membantu EKS lebih berdaya saing dan potensi untuk menembusi pasaran antarabangsa.
14. KKM juga telah mengambil inisiatif dengan memperkenalkan Skim Pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) sejak tahun 2013 kepada pengusaha premis outlet makanan dalam memastikan outlet makanan bersih dan makanan adalah selamat. Sehingga Mei 2019, sebanyak 6,343 premis outlet makanan telah mendapat pengiktirafan BeSS di seluruh negara.

Hadirin yang dihormati sekalian,

15. Di sini, saya ingin menekankan bahawa keselamatan makanan tidak boleh diambil mudah. Produktiviti boleh ditingkatkan melalui penghasilan makanan yang selamat dan berkualiti di samping usaha-usaha berterusan yang dilaksanakan oleh semua pihak yang berkepentingan sama ada secara individu atau berkumpulan untuk memastikan makanan yang dihasilkan adalah selamat demi kesihatan rakyat bersesuaian dengan tema 'Keselamatan Makanan, Tanggungjawab Setiap Individu'.

Hadirin yang dihormati sekalian,

16. Sekali lagi saya merakamkan penghargaan dan terima kasih atas jemputan untuk saya hadir seterusnya merasmikan majlis pada hari ini. Saya juga mengucapkan syabas dan tahniah kepada Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan selaku jawatankuasa penganjur atas usaha dan komitmen tinggi yang dipamerkan dalam menjayakan majlis pada petang ini yang julung kali diadakan pada tahun ini dan mendapat sambutan dari pelbagai pihak.
17. Dengan lafaz Bismillahirrahmanirrahim saya dengan sukacitanya merasmikan Majlis Sambutan Hari Keselamatan Makanan Sedunia Peringkat Kebangsaan 2019.

Sekian, Wabillahi Taufiq Walhidayah Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabaraktuh.