

KKM pantau setiap hari kebersihan, keselamatan juadah bazar Ramadan

Saadiah Ismail dan Awatif Hasani - April 11, 2022 @ 6:47pm
bhnews@bh.com.my

KUALA LUMPUR: Peniaga di bazar Ramadan yang gagal mematuhi peraturan penyediaan makanan bakal dikenakan tindakan penutupan premis mengikut Seksyen 11 Akta Makanan 1983 dan kompaun di bawah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Pengarah Kanan Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan (KKM), Mohd Salim Dulatti, berkata setiap hari pegawainya melakukan pemeriksaan untuk memastikan tahap kebersihan dan keselamatan makanan dalam keadaan baik.

Katanya, sebelum Ramadan, pihaknya juga sudah melakukan pemeriksaan di peringkat sumber, meliputi bahan mentah dan tempat penyediaan makanan bagi peniaga dilesenkan oleh pihak berkuasa tempatan (PBT).

"Ini termasuk pemeriksaan sumber bekalan seperti ayam, daging dan ais. Semasa Ramadan, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM) terus menjalankan pemeriksaan di bazar-bazar yang beroperasi di seluruh negara.

"Antara aspek keselamatan makanan ditekankan ialah pengendali mendapat suntikan pelalian anti-tifoid, kebersihan dan amalan pengendali makanan serta kebersihan gerai," katanya kepada BH, hari ini.

Terdahulu, tinjauan BH di beberapa bazar Ramadan di Putrajaya, Cheras dan ibu negara mendapati kebanyakan pengendali makanan memakai pelitup muka dan sarung tangan, manakala kuih muih dijual di dalam bekas lutsinar bagi mengelakkannya terdedah.

Namun, ada juga peniaga terlupa mematuhi prosedur operasi standard (SOP) ditetapkan hingga mengundang rasa kurang senang pengunjung.

Sementara itu, Pakar Perubatan Kesihatan Awam, Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof Madya Dr Malina Osman, berkata keracunan makanan berpunca daripada cara penyediaan, pengendalian dan penyimpanan dalam tempoh waktu selepas ia disediakan.

"Makanan dalam apa cara pembuatan, jika tidak dikendalikan dengan bersih, menyebabkan bakteria senang membiak. Masakan bercampur antara bahan mentah dan bahan sudah masak, menjadi antara penyebab bakteria membiak melalui bahan mentah dan membawa kepada keracunan makanan.

"Jika diperhatikan, kebanyakan peniaga di bazar menyediakan makanan terlalu awal untuk jualan berbuka, ini boleh menyebabkan ia basi tanpa disedari. Sebaiknya makanan mesti dimasak tiga jam awal sebelum dijual untuk mengelakkan kerosakan padanya," katanya.

Bagi memastikan peniaga mengendalikan penyediaan makanan dalam keadaan bersih, katanya, segala langkah kebersihan mesti diambil berat seperti kerap mencuci tangan selepas memegang sesuatu, memotong kuku, memakai apron, sarung tangan dan topi.

"Makanan juga harus dijaga dan ditutup sepanjang perniagaan bagi mengelakkan serangga kecil seperti lalat dan lipas. Bagi sesetengah gerai, ada makanan disimpan di gerai selepas berniaga, tetapi mungkin terdapat tikus dan ini juga satu punca keracunan makanan.

"Pengunjung boleh membuat pemerhatian sebelum membeli antaranya melihat adakah terdapat sumber air yang mencukupi digunakan untuk membasuh tangan dan sebagainya. Nilai dulu sebelum membeli bagi mengelakkan keracunan makanan," katanya.