

Toksin ikan buntal serang saraf bawa kematian

Amir Abd Hamid
amir_hamid@mediaprima.com.my

Kuala Lumpur: Jabatan Perikanan (DOF) menasihatkan orang ramai supaya mengelak daripada makan ikan buntal yang tidak diketahui jenisnya.

Ketua Pengarah Perikanan Datuk Adnan Hussain berkata, ini kerana hampir semua jenis ikan buntal mengandungi toksin yang boleh menyebabkan keracunan jika dimakan secara tidak betul.

Beliau berkata, pengguna yang membeli ikan di atas talian terutama dalam bentuk filet, perlu cakna dengan spesies dan jenis ikan yang dibeli.

"Peniaga pula perlu berwaspada dengan makanan yang dijual (termasuk ikan) kerana mengikut Akta Makanan 1983 (Akta281) dan Peraturan Peraturan: Bahagian III Kesalahan dan Keterangan-Seksyen13(1), mana-mana orang yang menyediakan atau menjual apa-apa makanan yang ada dalam atau padanya apa-apa bahan yang beracun, merosakkan atau memudaratkan kesihatan adalah melakukan kesalahan.

"Sabit kesalahan boleh dikenakan penjara selama tempoh tidak lebih daripada lima tahun atau denda atau kedua-duanya," katanya.

Menurutnya, pihak DOF bersimpati dan mengucapkan takziah kepada keluarga mangsa yang dilaporkan maut akibat keracunan makanan selepas memakan ikan buntal pada 25 Mac lalu.

Terdahulu, Harian Metro melaporkan wanita maut, manakala suaminya dirawat di Unit Rawatan Rapi (ICU) Hospital Enche' Besar Hajjah Kalsom (HEBHK), Kluang, Johor selepas makan hidangan ikan buntal, Sabtu lalu.

Pasangan suami isteri terbabit mendapatkan bekalan ikan buntal daripada penjual secara pra tempahan menerusi laman Facebook (FB).

"Di Malaysia, terdapat beberapa jenis ikan buntal atau pufferfish (*Lagocephalus*) adalah spesies yang mengandungi toksin saraf (neurotoksin) dan kerap didapati.

"Menurut statistik DOF, jumlah pendaratan ikan buntal di Malaysia pada 2020 adalah sekitar 1,337 tan, dengan pendaratan tertinggi di Perak (804 tan), diikuti Sarawak (228 tan) dan Sabah (192 tan)," katanya dalam kenyataan, hari ini.

Beliau berkata, ikan buntal yang biasa ditangkap adalah dari spesies *Lagocephalus* iaitu ikan buntal pisang iaitu di antaranya ikan buntal pisang emas (*Lagocephalus wheeleri*), buntal pisang muda (*Lagocephalus padiceus*), buntal pisang kasar (*Lagocephalus lunaris*) di mana ketiga-tiga spesies secara luaran nampak sama.

Selain itu, katanya, adalah penting memastikan orang yang mengendalikan ikan buntal untuk dimakan adalah berpengalaman dan berpengetahuan terhadap ikan berkenaan.

"Sekiranya anda memilih untuk mencuba hidangan atau produk berasaskan ikan buntal, elakkan memakan bahagian tubuh ikan buntal yang mengandungi toksinnya seperti hati, kulit, usus dan ovarium.

"Bahagian-bahagian ini perlu dibuang dengan betul sebelum dimasak. Ini kerana tetrodotoxin tidak akan musnah walaupun dimasak pada suhu yang tinggi.

"Apa pun, segera dapatkan rawatan dari pusat perubatan jika mengalami gejala keracunan dalam tempoh 30 minit hingga dua jam setelah memakan ikan buntal seperti mual, muntah, atau lemah otot," katanya.

Katanya, racun tetrodotoxin boleh menyerang saraf dan membawa kepada kematian jika dimakan.

Disiarkan pada: Mac 29, 2023 @ 4:11pm