

AKHBAR : HARIAN METRO
MUKA SURAT : 4
RUANGAN : LOKAL

JANGKITAN KENCING TIKUS *Taman Eko Rimba Puncak Janing ditutup sementara*

Alor Setar: Taman Eko Rimba Puncak Janing, Padang Terap, dekat sini, ditutup sementara bermula semalam berikutan terdapat dakwaan kes dijangkiti kencing tikus.

Pengarah Jabatan Perhutanan Negeri Kedah Muhammad Abdullah berkata, keputusan itu dibuat selepas mesyuarat bersama pegawai daerah melaporkan ada individu mengalami simptom dijangkiti kencing tikus selepas berkunjung ke pusat peranginan itu.

Katanya, pihaknya sudah meletakkan tali amaran bagi mengelak pengunjung berkunjung ke kawasan terbabit.

"Ada kes individu yang bergejala dijangkiti kencing tikus, sekarang Pejabat Kesihatan Daerah Padang Terap sedang melakukan pemantauan dan siasatan, kita tunggu pengesahan daripada mereka dahulu.

"Kita sudah tutup untuk sementara waktu bagi mengelakkan pengunjung berkunjung sehingga keadaan pulih dan selamat," katanya dihubungi.

Terdahulu, Facebook Jabatan Kesihatan Negeri Kedah turut berkongsi notis penutupan taman eko rimba berkenaan bermula semalam, ke satu tarikh yang akan dimaklumkan kelak.



PENUTUP N sementara Taman Eko Rimba Puncak Janing, Padang Terap bermula semalam.

AKHBAR : SINAR HARIAN
MUKA SURAT : 16
RUANGAN : CETUSAN

Tangani pengabaian keselamatan makanan



ANALISIS
MUKA 16

DIANA AZIS

Pada 10 Jun lalu, kita dikejutkan dengan berita kematian seorang pelajar Tingkatan Lima dan seorang kanak-kanak perempuan berusia dua tahun akibat keracunan makanan.

Kedua-dua mangsa meninggal dunia dua hari selepas dipercayai makan bihun dan telur goreng tercemar yang dibawa pulang daripada program di sebuah sekolah agama di Sungai Cincin, Gombak.

Jabatan Kesihatan Negeri Selangor turut memeklumkan 82 daripada 247 orang mengalami gejala keracunan makanan selepas makan sarapan berkenaan.

Sebelum itu pada April lalu, 20 pelajar perempuan sekolah menengah di Melaka dilaporkan menerima rawatan selepas disyaki mengalami keracunan makanan disyaki berpunca daripada hidangan nasi goreng di kantin.

Melihat kepada dua situasi yang hampir sama itu dapat dipastikan kurangnya rasa tanggungjawab segelintir penyedia makanan telah membuka ruang untuk berlakunya keracunan makanan.

Sikap tidak peduli terhadap kebersihan persekitaran, peralatan yang digunakan sepanjang proses penyediaan makanan serta pekerja yang terlibat menjadi persoalan.

Bahkan, perkara asas seperti kebersihan tangan selepas menggunakan tandas juga tidak dipedulikan, terutama mereka yang berkecimpung dalam industri makanan.

Sikap acuh tidak acuh itu boleh menyebabkan pencemaran makanan dengan bakteria berbahaya seperti Salmonella dan E-coli.

Di samping itu, penyimpanan dan penyediaan makanan yang tidak mematuhi prosedur operasi standard (SOP) seperti tidak disimpan pada suhu betul atau terdedah terlalu lama pada suhu bilik juga boleh mengakibatkan keracunan makanan.

Proses pembersihan dan penyediaan makanan yang salah, ditambah sikap kurang teliti dalam memilih dan menyediakan bahan mentah menambahkan lagi kemungkinan risiko keracunan.

Pihak-pihak terlibat perlu bersikap tegas dan konsisten dalam pengawasan bagi menjamin tahap kebersihan tinggi dapat dipraktikkan di premis penyediaan makanan.

Selain itu penguatkuasaan undang-undang dan peraturan ketat amat penting untuk memastikan semua pihak mematuhi SOP keselamatan makanan.

Di peringkat sekolah pula, pendidikan berterusan mengenai keselamatan makanan termasuk tanda-tanda awal keracunan perlu diperhebat agar langkah segera boleh diambil sekiranya berlaku simptom melibatkan golongan itu.

Sikap sambil lewa dan tidak bertanggungjawab terhadap kebersihan, penyimpanan, penyediaan, penggunaan bahan mentah yang tercemar serta pengendalian makanan secara salah perlu ditangani segera.

Justeru diharapkan dengan usaha bersama dalam rantaian penyediaan makanan sehingga produk akhir mampu menyelamatkan kita daripada menjadi mangsa keracunan makanan yang boleh menyebabkan maut.

Sementara itu kita sebagai pengguna juga perlu sentiasa mengamalkan sikap perhati dan pilih apabila membeli makanan siap dimasak mahupun bahan mentah.

Kementerian Kesihatan menyarankan orang ramai untuk mengamalkan langkah keselamatan seperti lihat, hidu dan rasa sebelum menikmati juaahan yang dibeli atau dihidangkan.

“

Proses pembersihan dan penyediaan makanan yang salah, ditambah sikap kurang teliti dalam memilih dan menyediakan bahan mentah menambahkan lagi kemungkinan risiko keracunan.”

Tindakan sedemikian bagi memastikan makanan tidak dihinggap bendasing seperti ulat atau najis haiwan dan tidak berlendir, berbulu atau berkulat.

Selain itu gunakan deria rasa seperti hidu untuk memastikan makanan tidak berbau masam, basi atau busuk selain rasa sedikit bagi memastikan ia tidak masam atau basi.

Walaupun ramai antara kita yang tidak mempedulikan langkah keselamatan tersebut, setidaknya perlu sedikit *common sense* bagi memastikan kita tidak menerima padah akibat hidangan yang rosak.

Bagi mereka yang mahu membeli produk makanan di pasar raya pula, utamakan produk yang mempunyai logo keselamatan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI).

Pilihlah restoran atau gerai makanan yang mempunyai logo pengiktirafan Bersih dan Selamat (BeSS) kerana tahap kebersihan premis berkenaan lebih terjamin.

Namun yang lebih penting, kita sebagai pengguna bertanggungjawab terhadap setiap tindakan dan pilihan yang dilakukan. Jadilah pengguna yang bijak, elakkan makanan yang boleh mendatangkan mudarat.

** Diana Azis ialah wartawan Sinar Harian*

AKHBAR : UTUSAN MALAYSIA
MUKA SURAT : 24
RUANGAN : GAYA

24

Utusan Malaysia
SELASA • 25 JUN 2024

Gaya • K

Oleh ROSALINDA MD. SAID
rosalinda.said@mediamulla.com.my

EMPAT tahun lalu, seorang wanita dari Marang, Terengganu maut dipercayai akibat keracunan makanan selepas menikmati puding buih yang dibeli dalam talian.

Mangsa yang berusia 25 tahun bersama keluarganya merupakan antara 99 individu yang dikejarkan ke Hospital Sultanah Nur Zahirah (HSNZ) kerana mengalami muntah dan cirit-birit.

Manakala, baru-baru ini, dua lagi individu termasuk bayi perempuan dari Gombak meninggal dunia selepas menjamah bison goreng dan telur mata yang tercemar.

Kedua-dua insiden keracunan makanan ini mempunyai persamaan kerana dikatakan berpunca daripada pencemaran telur.

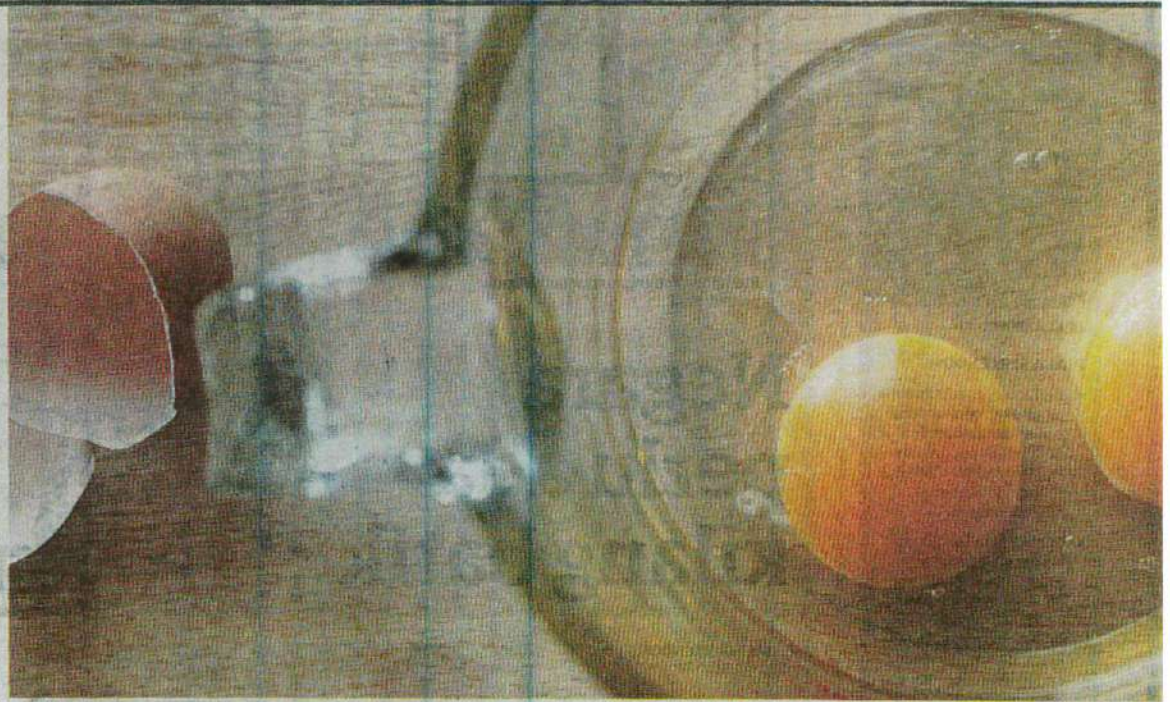
Persoalannya, bagaimana pencemaran itu boleh berlaku?

Secara semula jadi, telur ayam mengandungi lapisan pelindung protein nipis dikenali sebagai kutikel pada permukaan luar kulitnya.

Pensyarah kanan, Pusat Pengajian Pemakanan dan Dietetik, Fakulti Sains Kesihatan, Universiti Sultan Zainal Abidin (Unisza), Dr. Napisah Hussin berkata, fungsi bahagian itu adalah untuk melindungi kulit telur yang mempunyai liang-liang halus daripada dimasuki bakteria.

Namun, semakin lama usia telur, semakin menipis lapisan kutikel itu hingga akhirnya hilang.

Situasi itu sekali gus memudahkan bakteria patogenik menembus



KUTIKEL adalah lapisan melindungi telur daripada dimasuki bakteria, namun semakin lama usia telur, ia akan semakin hilang.

Bakteria dalam kuning telur punca keracunan makanan

masuk ke dalam telur dan mencemarkannya.
Ujarnya, bakteria boleh hidup dalam pelbagai bahagian

termasuk kulit, membran, albumen (putih telur) dan kuning telur.
Setiap bahagian itu



Kulit telur merupakan tempat utama yang mula dicemari bakteria berikutan lapisan kutikel yang rosak semasa proses pengendalian dan penyimpanan."

menyediakan keadaan dan persekitaran yang berbeza untuk pertumbuhan bakteria bergantung kepada faktor ekstrinsik serta intrinsik.

"Kulit telur merupakan tempat utama yang mula dicemari bakteria berikutan lapisan kutikel yang rosak semasa proses pengendalian dan penyimpanan.

"Lapisan itu juga boleh rosak apabila berlaku retakan pada permukaan kulit telur dan apabila dibasuh dengan air atau jika terdapat geseran," katanya kepada Utusan

Malaysia baru-baru ini.

Menurut Napisah, membran pula merupakan lapisan nipis yang melindungi telur dan memisahkan isinya dari persekitaran luar.

Fungsinya adalah untuk melindungi dan menyokong telur semasa pembentukan, penyimpanan, dan pengangkutan.

Namun, bakteria seperti *salmonella* masih boleh menembusi membran jika wujud kelemahan pada sistem pertahanan semula jadi telur.

Manakala, albumen pula mempunyai sifat antimikrobial semula jadi yang dapat menghalang pertumbuhan banyak jenis bakteria.

Tetapi, bakteria yang sangat patogen seperti *salmonella* dapat bertahan dalam bahagian itu sekiranya telur disimpan pada suhu yang tidak sesuai.

"Bahagian terakhir adalah kuning telur, ia kaya dengan nutrien dan menyediakan persekitaran yang baik untuk pertumbuhan bakteria.

"Bakteria dapat membiak dengan pantas, jika berjaya menembusi albumen dan seterusnya mencemari kuning telur," jelasnya lagi.



KES keracunan disebabkan telur 4.6 kali lebih berisiko berbanding nasi dan bijirin.

AKHBAR : UTUSAN MALAYSIA
MUKA SURAT : 25
RUANGAN : GAYA

KESIHATAN

Utusan Malaysia
SELASA • 25 JUN 2024

25



digunakan dalam masakan, sebaiknya disimpan dalam peti sejuk tidak lebih daripada seminggu.

Manakala menu berasaskan telur lain seperti telur dadar dan telur hancur hanya boleh disimpan sehingga empat hari sahaja.

Telur yang dikupas atau dipecahkan pula harus dimakan dalam masa satu hingga dua hari.

KENAL PASTI TELUR TERCEMAR

Tidak mudah untuk menentukan telur yang dicemari bakteria kerana kebanyakannya tidak menunjukkan tanda-tanda yang jelas.

Namun, terdapat beberapa petunjuk awal yang boleh membantu mengenal pasti telur yang tercemar menerusi pemeriksaan fizikal, bau, warna dan ujian apungan.

Paling penting, elakkan daripada menggunakan telur yang rosak kulitnya atau terlalu kotor dan dipenuhi najis serta bahan organik lain.

Selain itu, Napisah menasihatkan pengguna untuk menghidu bau dan jika busuk ia bermaksud telur berkenaan sudah tercemar serta tidak selamat dimakan.

Cara lain adalah menerusi pemeriksaan kandungan seperti warna, kelikatan dan keadaan albumen serta kuning telur.

"Albumen segar biasanya jernih dan ia tidak sepatutnya sangat keruh, berair, cair atau berubah warna kepada merah, merah jambu dan sedikit kehitaman.

"Kuning telur dikesan tercemar jika ia pecah atau berubah warna contohnya kepada kehijauan dan kelabu," katanya.



KUNING telur yang kaya dengan nutrien menyediakan persekitaran baik untuk pertumbuhan bakteria.

Ujian rasa juga boleh dilakukan namun tidak digalakkan kerana berisiko kepada kesihatan.

Kata Napisah, telur yang tercemar mungkin mempunyai rasa yang tidak biasa atau tidak sedap.

Yang terakhir, ujarnya, adalah ujian apungan dalam air dengan telur yang segar akan tenggelam dan berbaring mendatar, manakala telur tercemar dan rosak kebiasaannya terapung yang mungkin disebabkan oleh pembentukan gas di dalamnya.

RISIKO KERACUNAN LEBIH TINGGI

Kes keracunan disebabkan telur adalah 4.6 kali lebih berisiko berbanding nasi dan bijirin.

Penemuan itu diperolehi hasil kajian bertajuk *Wabak Keracunan Makanan Dalam Kalangan Pelajar Sekolah di Terengganu dan Faktor Penyumbang* oleh Nur Baizura Aini Abdullah dan Ahmad Filza Ismail pada 2021.

Kata Napisah, risiko itu menjadi lebih tinggi jika seseorang makan makanan yang tidak dimasak sepenuhnya atau suhu pemanasan yang kurang mencukupi.

"Hasil kajian turut mendapati ayam merupakan menu tertinggi menyumbang kepada kejadian wabak keracunan makanan di sekolah.

"Diikuti, *salmonella* yang merupakan agen etiologi bakteria yang paling kerap dijumpai," katanya.

TIPS PEMBELIAN TELUR, PENYEDIAAN MAKANAN

- » Pilih telur yang dijual dalam bekas dengan tarikh luput yang paling lama. Ini menunjukkan telur itu lebih segar.
- » Amalkan sikap sentiasa menyemak label pada pembungkusan makanan termasuk telur.
- » Kualiti telur juga boleh ditentukan dengan memilih telur dengan gred yang tinggi.
- » Jangan ambil risiko jika terdapat tanda-tanda telur rosak atau bau busuk. Jika ragu-ragu, lebih baik buang telur tersebut.
- » Pemeriksaan bau, ujian terapung, albumen dan kuning telur adalah langkah-langkah penting untuk memastikan telur masih selamat dimakan.
- » Amalkan pemeriksaan rutin terhadap telur untuk mengesan sebarang kerosakan atau retakan yang boleh menjadi laluan masuk bakteria.
- » Elakkan pencemaran silang semasa menyediakan makanan.
- » Pastikan makanan dimasak dan dipanaskan dengan betul. Sentiasa peka kepada perubahan keadaan makanan dan suhu semasa penyediaan.
- » Buat pilihan dengan membeli makanan di kedai yang bersih dan lihat label pembungkusan makanan.



NAPISAH HUSSIN

TELUR TAMAT TEMPOH

Kebanyakan kita pasti bertanya-tanya apakah telur tamat tempoh selamat untuk dimakan?

Napisah menyarankan orang ramai untuk menghindari makan telur tersebut kerana boleh mengundang risiko kepada kesihatan.

Tetapi, terdapat sedikit kelonggaran bergantung kepada cara penyimpanan dan keadaan fizikalnya.

"Pada suhu bilik, telur mentah boleh disimpan sehingga maksimum tiga minggu sahaja bergantung kepada keadaan penyimpanan selamat.

"Jika disimpan dalam peti sejuk, ia boleh bertahan lebih lama dianggarkan sehingga lima minggu bermula daripada tarikh pembelian," katanya.

Bagi telur yang dimasak atau



KUALITI telur boleh ditentukan dengan memilih telur dengan gred yang tinggi.

AKHBAR : THE SUN
MUKA SURAT : 6
RUANGAN : NATIONAL

'New vaccine a breakthrough in fight against dengue'

➤ After undergoing trials for about five years with no adverse events, jab has been approved in 30 countries and gained conditional approval by Drug Control Authority

KUALA LUMPUR: Dengue is a sometimes fatal viral disease that is no stranger to Malaysians and visitors to the country.

It affects any individual who encounters an infected *Aedes aegypti* mosquito, which transmits the virus that causes dengue.

Experts said this year has seen a surge in dengue cases in Malaysia and elsewhere thanks to several factors, including human complacency, climate change and the El Nino phenomenon.

The number of deaths due to dengue has also increased in Malaysia.

Health authorities and experts have hailed the recently launched dengue vaccine by pharmaceutical company Takeda, which will be marketed under the name Qdenga, as a breakthrough in the fight against dengue.

However, few clinics or individuals know about the vaccine. Even if they do know, the public may not be as excited as infectious disease experts to get the vaccine.

Takeda head of medical affairs for India and Southeast Asia Dr Goh Choo Beng said they are aware they may be facing their biggest obstacle.

"After obtaining approval, (social acceptance) is the next challenge."

Malaysia has set a target to reduce dengue cases by 5% every year. It is also aiming for zero deaths from dengue by 2030, in keeping with World Health Organisation targets.

Dengue management has previously involved eliminating *Aedes aegypti* mosquito breeding grounds, increasing community education and fogging.

For the past five years, the government has also been controlling the mosquito population



A vector unit dispensing insecticide using a fogging machine outside the Hospital Kuala Lumpur forensics wing. — ADIB RAWI YAHYA/THESUN

by using mosquitoes carrying the *Wolbachia* bacteria, which causes them to be sterile or lay unhealthy eggs.

Despite such efforts, dengue cases have been increasing. There were 123,133 cases and 100 deaths from dengue-related complications last year and the worrying upward trend has continued this year.

The Health Ministry said rather than ebbing after reaching a four-year peak in 2023, cases have increased by 30.7% from 51,331 cases reported in the first 23 weeks of 2023 to 67,137 cases in the same period in 2024.

There were also 37 deaths reported in the first 23 weeks of last year compared with 48 deaths in the same period this year.

The increase is worrying as dengue outbreaks tend to peak and wane on a four year cycle in most countries. However, cases in Malaysia are not showing signs of abating.

"We have seen an increase in dengue cases. It is worrying. The last peaks were in 2019 and 2023 and now we see (a rise in cases in) 2024 (which is when cases are supposed to start going down). So, we are not sure how many cases to expect in 2024," said Dengue Prevention Advocacy Malaysia chairman Prof Datuk Dr Dzulkifli Ismail.

At the Qdenga media launch on June 11,

Goh said the vaccine has been undergoing trials for almost five years with no major adverse events recorded.

He said one may get the vaccine without having been previously infected with dengue or undergoing a test to determine a previous infection, Bernama reported.

The company reported the vaccine has prevented symptomatic infection in 80% of cases in 12 months after vaccination and hospitalisation in 90% of cases in 18 months after vaccination.

Qdenga has been approved in more than 30 countries, including European Union nations, the United Kingdom, Brazil, Argentina, Thailand, Vietnam and Indonesia. Malaysia's Drug Control Authority gave conditional approval to the vaccine in February this year.

"Those who have received the vaccine are less likely to transmit dengue to others if they get infected. So, in a way, it offers some protection to (others) as well," said Universiti Malaya Department of Social and Preventive Medicine epidemiologist Prof Dr Rafdzah Zaki.

Experts said taking the vaccine should be made part of Malaysia's efforts to reduce dengue cases and deaths, but added that it should not be the only method to achieve those aims.