



JABATAN KESIHATAN NEGERI KELANTAN
(BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN)
Aras 7, Bangunan KWSP, Jalan Padang Garong
15598 Kota Bharu, Kelantan.
<http://fsq.moh.gov.my>

Telefon: 09-7413300, 09-7413353
Fax: 09-7472818, 09-7441333
Pengarah Kesihatan Negeri (Talian Terus): 09-7443960

Rujukan Tuan :
Rujukan Kami : Bil.()dlm.JKNK:KES/171/09
Tarikh : 9^{hb} Mei 2019

KENYATAAN AKHBAR

BAZAR RAMADAN KELANTAN GERBANG MAKANAN SIHAT 2020 LAZAT, SELAMAT, BERKAT

Bazar Ramadan merupakan suatu tempat perniagaan yang sangat popular di bulan ramadan di seluruh Malaysia. Pelbagai juadah makanan, minuman dan kuih muih dijual yang lazat dan enak pada pandangan yang menggamit mata dan perasaan kita untuk singgah dan membeli. Dengan kekangan masa sibuk berkerja tiada masa untuk memasak di samping harga dan kualiti barangan yang berpatutan mendorong kita semua wajib kunjungi bazar ramadan. Kekadang kita gagal mengawal nafsu semasa memilih dan membeli juadah untuk berbuka puasa.

Oleh itu, Jabatan ini sangat komited dan terus berusaha meningkatkan jalinan kerjasama bersama dengan pelbagai agensi terutama pihak berkuasa tempatan dan juga persatuan badan bukan kerajaan dalam melaksanakan pelbagai aktiviti bagi memastikan pengguna mendapat makanan yang selamat dan berkualiti serta tidak menjadi punca jangkitan penyakit berjangkit khususnya penyakit bawaan air dan makanan seperti demam kepialu, taun dan keracunan makanan.

Pada tahun 2018, sebanyak 137 notis kompaun 32_B dengan nilai RM 16650.00 telah di keluarkan kepada peniaga-peniaga yang gagal patuhi Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009. Kesalahan di bawah peraturan 32 iaitu tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan pakaian pengendali makanan paling banyak di keluarkan iaitu 71% (98 notis) diikuti oleh peraturan 31 iaitu tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan pengendali makanan sebanyak 15%(20 notis).

Sebanyak 3601 buah pemis makanan diperiksa dan di dapati 97% tahap kebersihan memuaskan. Manakala 146 sampel makanan pelbagai kategori iaitu daging dan hasilan, buah dan hasilan, air dan minuman dan lain-lain telah diambil dan dianalisis ujian mikrobiologi dan didapati 45% tahap kebersihan makanan kurang memuaskan iaitu melanggar Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985. Bakteria yang dikesan dalam makanan tersebut adalah *Coliform Staphylococci Bacillus cereus Salmonella spp.* Tindakan penguatkuasaan telah diambil kesemua peniaga tersebut samada mengeluarkan surat amaran atau tindakan mahkamah.

Sehubungan dengan itu, Pada tahun ini Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan melancarkan **Bazar Ramadan Gerbang Makanan Sihat 2020 : Lazat, Selamat, Berkat.** Program ini merangkumi elemen-elemen "**Lazat, Selamat dan Berkat**".

- i. '**Lazat**' bermaksud makanan itu perlu **sedap pada rasa** dan **menyelerakan pada mata** (*toyyibban*).
- ii. '**Selamat**' bermaksud makanan tersebut **bebas daripada dicemari** mikroorganisma berbahaya khususnya najis, bahan kimia berbahaya, bahan radioaktif dan bendasing bagi mengelak belakunya sebarang penyakit bawaan air dan makanan seperti keracunan makanan dan *typhoid*
- iii. '**Berkat**' bermaksud sebagai ingatan kepada para pengusaha makanan untuk menyempurnakan penyediaan makanan yang akan dijual kepada orang ramai dengan suci dan halal, jujur dan amanah agar mendapat **keberkatan dari Allah S.W.T.**

Perlaksanaan program ini akan juga dapat membantu merancakkan perkembangan ekonomi negeri Kelantan melalui industri pelancongan makanan sihat. Ini selaras dengan manifesto kerajaan negeri iaitu Kelantan Anjung Selera Makanan Negara

Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) mempunyai peranan yang amat besar bagi menjayakan konsep **Bazar Ramadan Gerbang Makanan Sihat 2020 : Lazat, Selamat, Berkat.** Pihak Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan juga telah berkerjasama dengan semua pihak berkuasa tempatan bagi mengadakan taklimat kepada semua peniaga yang terlibat berkaitan keperluan kepatuhan terhadap prosedur dan peraturan. Dicadangkan supaya pihak majlis

daerah lebih tegas memastikan para peniaga mematuhi prosedur dan peraturan yang telah ditetapkan. Jabatan ini tidak teragak-agak mengeluarkan notis kompaun 32B kepada mana-mana pihak terbabit yang gagal mematuhi peraturan-peraturan khususnya Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Pihak pengguna perlu memainkan peranan penting dengan mengubah kriteria semasa membeli makanan iaitu memilih makanan daripada premis dan pengendali makanan yang bersih dan bukan keutamaan kepada makanan yang lazat sahaja.

Pada tahun ini, sebanyak 61 Bazar ramadan akan beroperasi dengan 3793 petak dimana terdapat peningkatan sebanyak 200 petak perniagaan makanan berbanding tahun 2018. Jabatan ini juga telah menubuhkan 65 pasukan pemantauan bagi melaksanakan pemeriksaan dan penguatkuasaan di semua bazar ramadan yang rasmi dan juga penjaja-penjaja sementara di jalanan di seluruh daerah bagi memastikan makanan yang dijual selamat dimakan dan tidak menjadi punca kepada kejadian penyakit bawaan air dan makanan. Sehingga kini 8 notis kompaun 32_B Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 iaitu di bawah per. 11 iaitu tiada suntikan anti vaksin tifoid, per. 32 berhubung pakaian pengendali makanan dan per 33 berhubung kebersihan diri pengendali makanan telah dikeluarkan kepada peniaga yang engkar.

Di samping itu, aktiviti promosi diperkukuhkan dengan tema pada tahun ini iaitu rebut pahala berterusan melalui penjualan makanan yang selamat dengan berkonsepkan **Lindungi Makanan Anda Dengan Sempurna**. Pada petang ini pihak Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan mengagihkan kit promosi kepada 8 pengerusi pasar di daerah Tumpat. . Besarlah harapan agar kita sama-sama dapat membimbing peniaga dan pengguna bagi memupuk kesedaran kepentingan menjaga kebersihan dan menyediakan makanan yang bersih dan selamat.

Jabatan ini juga **menasihatkan orang ramai** supaya sentiasa mengambil perhatian dan mengamalkan **konsep Perhati dan Pilih:-**

Bila membeli makanan :-

- Amalkan konsep perhati dan pilih iaitu
 - Membeli makanan daripada premis dan persekitaran yang bersih.
 - Peniaga atau penjual yang mengamalkan cara-cara pengendalian makanan yang bersih dan menjaga kebersihan diri
 - Menggunakan peralatan sesuai semasa mengambil dan mengendali makanan .
 - Membeli makanan atau minuman yang dijual dalam keadaan dilindungi dengan sempurna
- Memanaskan semula makanan yang telah dibeli sebelum dimakan

Bila menyediakan makanan:-

- Basuh tangan dengan sempurna dengan air bersih sebelum dan selepas menyediakan makanan.
- Menggunakan air bersih yang telah dimasak bagi tujuan penyediaan minuman termasuk minuman sejuk terutama kepada pengguna yang menggunakan air perigi atau air tidak terawat.
- Penggunaan air batu kiub dari kilang ais berlesen adalah disyorkan kerana ia didapati lebih bersih.
- Membasuh dengan air bersih bagi bahan makanan yang dimakan mentah seperti sayur-sayuran, ulam-ulaman dan buah-buahan khususnya ramuan bagi nasi kerabu.
- Menggunakan air yang bersih bagi tujuan penyediaan santan kelapa sekiranya santan berkenaan digunakan bagi sajian mentah seperti air cendol.
- Menjaga kebersihan kelapa parut mentah yang digunakan sebagai inti atau disalut pada kuih-muih tradisional seperti onde-onde, buah melaka dan juga pulut.
- Memanaskan semula makanan yang dimasak sebelum dimakan, terutamanya makanan yang telah disediakan melebihi tempoh 4 jam.

Jabatan ini juga menasihatkan kepada para **pengusaha makanan** di Bazar Ramadan mengambil langkah –langkah berikut :

- Peniaga-peniaga makanan perlu mengutamakan kebersihan dalam penyediaan dan penjualan makanan serta persekitaran.
- Menjual makanan dalam bekas bertutup atau dibungkus dengan sempurna
- Menggunakan peralatan yang sesuai semasa urusan jualbeli makanan dan minuman
- Peniaga-peniaga dinasihatkan mempamerkan Kad Perakuan Pengendalian Makanan bagi membuktikan pengendalian makanan telah menjalani latihan pengendalian makanan, pemeriksaan kesihatan dan menerima suntikan pelalian typhoid.

Adalah diharapkan dengan pelaksanaan pelbagai aktiviti kawalselia penyediaan dan penjualan makanan sebelum dan semasa bulan ramadan, kejadian bawaan air dan makanan di negeri Kelantan dapat dielakkan.

Sekiranya terdapat sebarang penjualan makanan yang tidak bersih, orang ramai boleh menghubungi Pejabat Kesihatan Daerah atau Jabatan Kesihatan Negeri terdekat atau melalui laman sesawang <http://jknkelantan.moh.gov.my/v3/> atau facebook Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan <https://www.facebook.com/HealthofKelantan>.

DR. ZAINI BIN HUSSIN
Pengarah Kesihatan Negeri Kelantan
9 Mei 2019