KKM perlu buat audit keselamatan makanan di kantin sekolah

Oleh Prof Madya Dr Mohamad Nizam Nazarudin - Jun 15, 2024 @ 9:36am
bhrencana@bh.com.my



Latihan lebih baik dan pematuhan amalan pengendalian makanan betul perlu dilaksanakan untuk memastikan keselamatan makanan. - Foto fail NSTP

SEKALI lagi, kita dikejutkan kematian akibat **keracunan makanan** yang kali ini membabitkan seorang pelajar Tingkatan Lima dan seorang kanak-kanak perempuan dua tahun meninggal dunia.

Kedua-dua mangsa meninggal dunia dua hari selepas dipercayai memakan bihun dan telur goreng tercemar dibawa pulang daripada program di sebuah sekolah agama di Sungai Cincin, Gombak, turut dihadiri 30 sekolah rendah lain.

Jabatan Kesihatan Negeri Selangor (JKNS) turut memaklumkan 82 daripada 247 orang mengalami gejala keracunan makanan selepas makan sarapan berkenaan.

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

Dalam hal ini, kita perlu melihat sikap manusia menyumbang kepada kejadian ini dan kemungkinan punca keracunan makanan. Sikap tidak peduli terhadap kebersihan menjadi punca utama keracunan makanan di kantin sekolah.

Kebersihan persekitaran, peralatan memasak dan pekerja kantin sering diabaikan. Tangan tidak dicuci dengan betul selepas menggunakan tandas atau sebelum menyediakan makanan boleh menyebabkan pencemaran makanan dengan bakteria berbahaya seperti Salmonella dan E coli.

Kelalaian dalam penyimpanan dan penyediaan makanan juga menyumbang kepada keracunan makanan. Makanan tidak disimpan pada suhu betul atau terdedah terlalu lama pada suhu bilik berisiko tinggi tercemar.

Tidak mematuhi piawaian keselamatan seperti memasak daging atau telur separuh masak boleh menyebabkan penyebaran bakteria patogen. Kepentingan mematuhi garis panduan keselamatan makanan perlu ditekankan untuk mengurangkan risiko keracunan.

Penggunaan bahan mentah tercemar juga boleh menyumbang kepada keracunan makanan termasuk sayur, buah dan daging dicemari bakteria atau bahan kimia berbahaya.

Proses pembersihan dan penyediaan tidak betul memburukkan lagi keadaan ini. Sikap tidak teliti dalam memilih serta menyediakan bahan mentah perlu diatasi untuk mengurangkan risiko keracunan.

Sikap tidak profesional dalam pengendalian makanan seperti penggunaan alat sama untuk makanan mentah dan makanan sudah dimasak, boleh menyebabkan pencemaran silang.

Pekerja kantin tidak diberikan latihan mencukupi dalam pengendalian makanan cenderung melakukan kesilapan ini, sekali gus meningkatkan risiko keracunan makanan.

Latihan lebih baik dan pematuhan amalan pengendalian makanan betul perlu dilaksanakan untuk memastikan keselamatan makanan.

Perlu tindakan segera, bersepadu

Keracunan makanan di kantin sekolah memerlukan tindakan segera dan bersepadu. Pihak berkuasa kesihatan dan sekolah perlu meningkatkan pengawasan serta pemantauan melalui pemeriksaan berkala dan tidak berkala. Sikap tegas dan konsisten dalam pengawasan akan memastikan tahap kebersihan tinggi di kantin.

Semua pekerja kantin perlu menjalani latihan berkala oleh pihak berkuasa kesihatan atau institusi diiktiraf dalam pengendalian makanan selamat, termasuk teknik pembersihan, penyimpanan makanan betul dan pencegahan pencemaran silang.

Penguatkuasaan undang-undang dan peraturan ketat penting untuk memastikan semua kantin sekolah mematuhi standard keselamatan makanan. Tindakan tegas seperti denda atau penutupan premis perlu diambil terhadap pelanggaran peraturan.

Pelajar dan guru juga perlu diberi pendidikan mengenai keselamatan makanan, termasuk tanda awal keracunan makanan dan langkah perlu diambil jika terdapat simptom.

Kantin sekolah perlu dilengkapi dengan kemudahan lengkap dan bersih seperti bekalan air, peti sejuk serta peralatan memasak. Pihak sekolah perlu memastikan semua kemudahan ini berfungsi dengan baik dan diselenggara berkala.

Pihak berkuasa kesihatan daripada Kementerian Kesihatan (KKM) boleh menjalankan audit keselamatan makanan di kantin sekolah. Audit ini membabitkan penilaian menyeluruh terhadap semua aspek pengendalian makanan. Hasil audit perlu digunakan untuk menambah baik prosedur dan amalan pengendalian makanan di kantin.

Pihak berkuasa perlu mewujudkan sistem amaran awal untuk memantau dan melaporkan kes keracunan makanan dengan cepat, sekali gus membolehkan tindakan segera diambil untuk mengelakkan lebih ramai pelajar terjejas dan mengenal pasti punca keracunan dengan lebih cepat.

Realitinya, isu keracunan makanan di kantin sekolah memerlukan tindakan segera dan bersepadu. Sikap sambil lewa terhadap kebersihan, penyimpanan dan penyediaan makanan, penggunaan bahan mentah tercemar serta pengendalian makanan tidak betul perlu diubah.

Pihak berkuasa kesihatan, sekolah dan komuniti perlu bekerjasama dalam mengambil langkah pencegahan. Dengan usaha bersama dan sikap bertanggungjawab, keselamatan makanan di kantin sekolah dapat dipastikan, manakala kesihatan serta kesejahteraan pelajar dapat dilindungi.

Penulis adalah Profesor Madya Pusat Kajian Pendidikan dan Kesejahteraan Komuniti, Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM)