



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

KENYATAAN MEDIA KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

OPS KEBERSIHAN DAN KESELAMATAN MAKANAN BAZAR RAMADAN 2024

9 APRIL 2024

Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) melalui Program Keselamatan dan Kualiti Makanan (PKKM) telah menjalankan Operasi Kebersihan dan Keselamatan Makanan di Bazar Ramadan bermula 12 Mac 2024. Ini bagi memastikan makanan yang disediakan dan dijual adalah selamat dan mematuhi kehendak Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009. Operasi yang dilaksanakan oleh Jabatan Kesihatan Negeri di seluruh Malaysia ini melibatkan pemeriksaan premis makanan seperti restoran, outlet makanan, gerai serta melibatkan pensampelan makanan.

Sebanyak 1,299 lokaliti bazar Ramadan di seluruh negara telah diperiksa bagi tempoh 12 Mac 2024 hingga 05 April 2024 dengan jumlah 43,304 premis telah diperiksa. Daripada jumlah tersebut, sebanyak 3 premis makanan telah diarahkan tutup di bawah Seksyen 11, Akta Makanan 1983. Bagi pengendali makanan pula, seramai 85,903 pengendali makanan telah diperiksa di mana 94.2% mempunyai suntikan anti-tifoid dan 87.4% telah menghadiri latihan pengendali makanan.

Selain itu, sebanyak 1,639 Notis di bawah Seksyen 32B, Akta Makanan 1983 dengan nilai kompaun dianggarkan berjumlah RM 163,900.00 telah dikeluarkan kepada pemilik premis, wakil premis dan pengendali makanan atas pelbagai jenis kesalahan seperti tidak menjalani latihan pengendali makanan, tiada suntikan anti-tifoid dan pakaian pengendali makanan yang tidak mematuhi keperluan Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Sehingga 05 April 2024, KKM telah menerima 29 aduan berkaitan makanan yang dijual di Bazar Ramadan seluruh negara. Sebanyak 20 aduan telah selesai disiasat manakala sembilan (9) aduan masih dalam proses siasatan. Tindakan perundangan telah diambil serta pendidikan keselamatan makanan telah diberikan kepada pengusaha premis terlibat.

Bersempena lebaran yang akan tiba, KKM ingin menasihati pengguna dan orang ramai untuk sentiasa peka dan mengutamakan aspek keselamatan makanan. Pastikan amalan pengendalian makanan yang bersih sentiasa diamalkan terutama semasa menyediakan juadah hari raya atau ketika menganjurkan rumah terbuka. Sentiasa amalkan kebersihan diri seperti membasuh tangan dengan sabun dan air bersih sebelum menyediakan makanan, sebelum makan dan selepas ke tandas. Sila amalkan **“Perhati dan Pilih”** sebelum membeli apa-apa juadah serta amalkan **“Lihat, Hidu dan Rasa”** sebelum makan. Jadikan langkah mudah ini sebagai amalan untuk mengelakkan keracunan makanan.

KKM sentiasa peka dan prihatin terhadap perkara-perkara yang boleh mengancam keselamatan pengguna. Sekiranya pengguna mempunyai sebarang kemusykilan berhubung sebarang isu keselamatan makanan, pengguna boleh menghubungi mana-mana Pejabat Kesihatan Daerah, Jabatan Kesihatan Negeri terdekat atau melayari laman sesawang serta

Facebook Program Keselamatan dan Kualiti Makanan (PKKM) seperti berikut:

- <http://moh.spab.gov.my>
- <https://www.facebook.com/bkkmhq>

KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

9 APRIL 2024