

From: Institut Pemikiran Tun Dr. Mahathir -IPDM
Sent: 28 Februari 2017 13:43
To: UUM - All Staff; UUMstudentgroup
Subject: KANTIN SEKOLAH KENA SITA? - PENGARAH IPDM



28 FEBRUARI 2017 / 01 JAMADILAKHIR 1438H

**"UUM : UNIVERSITI PENGURUSAN TERKEMUKA"
(THE EMINENT MANAGEMENT UNIVERSITY)**

Kantin sekolah

Kenapa? Kotor? Berapa ramai pelajar cirit-birit? Masuk hospital ke? kena sita?

Sekumpulan pelajar mula sakit perut, loya, muntah dan cirit-birit selepas disyaki mengalami keracunan makanan. Mereka dimasukkan ke Unit Kecemasan hospital terdekat untuk menerima rawatan lanjut.

Masing-masing mula menunjuk jari kepada kantin sekolah. Bukan mahu menuduh atau pun mencari salah kantin berkenaan, tetapi berdasarkan kejadian sebelum ini, juga jawapan yang diberikan oleh pesakit, mereka mengatakan 'makanan akhir yang dimakan, dibeli di kantin sekolah'.

Mungkin ada benarnya kantin sekolah 'kotor' dan menyebabkan keracunan makanan. Mungkin juga bukan salah kantin kerana pelajar lain yang menikmati hidangan itu, tidak sakit perut pun, atau hanya seorang dua sahaja.

Fokus GPSBestari menemui bual Pengarah Institut Pemikiran Tun Dr. Mahathir, **DR ZAHARUDDIN**, Dr Ahmad Zaharuddin Sani Ahmad Sabri, bagi meminta pandangan beliau tentang isu keracunan makanan ini.

Baru-baru ini, beliau mengkritik sistem persekolahan yang pelbagai membawa kepada kemusnahan perpaduan, dan pastinya menghalang pembentukan generasi Transformasi Nasional 2050 (TN50).

Kali ini GPSBestari meminta beliau mengulas adakah situasi kantin sekolah 'kotor' menyebabkan kemudaratan kepada pelajar dan guru sekolah. Haruskah kantin terus dipersalahkan? Ikuti pandangan beliau.

Pengusaha perlu lebih bertanggungjawab
Tahun 2016 sahaja, lebih 150 kes insiden keracunan makanan melibatkan kantin dan asrama sekolah serta meracuni lebih 6,000 pelajar. Berdasarkan Laporan Awal Wabak Penyakit Bawaan Makanan dan Air di Malaysia, faktor utama penyumbang kepada keracunan makanan berlaku ialah bahan mentah tercemar, pencemaran silang dari tangan pengendali dan peralatan makanan melebihi empat jam pada suhu yang tidak sesuai, pengendali makanan yang tidak terlatih, proses memasak yang singkat menyebabkan makanan tidak masak dengan sempurna serta proses nyah beku tidak sempurna bagi bahan mentah sejuk beku.

Saya menyarankan agar pengusaha kantin dan dewan makan sekolah bersifat lebih bertanggungjawab dan prihatin dalam menyediakan makanan bersih, selamat, sihat dan baik (tayyib) untuk murid-murid. Ini merupakan amanah besar yang perlu dilaksanakan dan tidak hanya bermatlamat untuk 'mencari makan' (meraih keuntungan) semata-mata.

Kes keracunan makanan boleh dikurangkan jika setiap daripada kita sering mengamalkan tiga langkah penting iaitu lihat, hidu dan rasa ketika memilih makanan.

Perlu diingat juga kebersihan makanan bermula daripada kebersihan peralatan dan kelengkapannya serta kawasan sekitarnya. Buat masa ini, pengusaha kantin sekolah tidak disyaratkan membilas semua peralatan memasak dengan air panas setelah dicuci.

Kemudahan persekitaran seperti tandas, sinki cuci tangan dan tong sampah mesti bersih, berfungsi dan tidak berbau. Lantai, dinding, siling dan longkang mesti dibersihkan setiap hari kerana kawasan kerja sentiasa terdedah kepada mikro organisma patogen dan bukan patogen yang boleh menyebabkan pencemaran silang pada makanan.

Isu ini bukanlah picisan dan boleh dipandang remeh oleh semua individu. Ia tidak hanya berkisar di dalam sekolah sahaja, malah di luar sekolah serta mengambil kira peranan ibu bapa di rumah.

Lihat halaman 4 & 5

Utusan Malaysia (28/2/2017) MS 1 (GPS Bestari)



Universiti Utara Malaysia Official Website <http://www.uum.edu.my>

Disclaimer: This e-mail (including any attachments) may contain confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, distribution, printing, copying or use of this e-mail is strictly prohibited. If you have received this e-mail in error, please notify the sender or Universiti Utara Malaysia (UUM) immediately and delete the original message. Opinions, conclusions and other information in this e-mail that do not relate to the official business of UUM and/or its group of companies shall be understood as neither given nor endorsed by UUM and UUM accepts no responsibility for the same. All liability arising from or in connection with computer viruses and/or corrupted e-mails is excluded to the fullest extent permitted by law.