

FPP BizNewz

January – May 2022

MANAGEMENT • INVESTMENT • ECONOMICS • ENTREPRENEURSHIP • TECHNOLOGY

**Mengapa Pelaburan
Emas Menjadi Pilihan?**

Telur Mana Telur?

*you
are
what
matters*

**An Affair of Online
Learning and Covid-19**

**Pembasmian Kemiskinan Dalam RMK
Ke-12**

Bukit Harimau Menangis
Tarikan Pendakian di Kemaman



Publication Date
30 June 2022

Photo by Marek Levák on Unsplash

BAZAR RAMADHAN

ISU KEBERSIHAN MAKANAN [

Oleh

Noorimah Misnan, Syafini Muda@Yusoff, Shahariah Harun dan Wan Mardiana Wan Musa
Jabatan Undang-Undang, UiTM Cawangan Terengganu.

114

Bazar Ramadhan

eISSN 2600-9811



Photo by The Star

eISSN 2600-9811

115

Apabila tiba bulan Ramadhan, bazar Ramadhan merupakan tempat tumpuan untuk pengguna membeli juadah berbuka puasa. Pengusaha makanan mengambil peluang untuk berniaga dengan menjual pelbagai jenis juadah dan menu. Pengguna juga tidak melepaskan peluang untuk membeli kerana terdapat banyak pilihan juadah untuk hidangan berbuka puasa. Pesta makanan setahun sekali ini menawarkan makanan tradisional, menu moden dan ada pelbagai jenis makanan yang hanya muncul ketika bulan puasa sahaja. Tidak kurang juga yang sanggup beratur panjang untuk membeli menu tular di kalangan masyarakat setempat. Namun, dalam kemeriahan ini, pelbagai isu yang timbul. Antaranya, ada peniaga yang mengambil ringan soal kebersihan, harga makanan yang mahal, dan kualiti makanan yang teruk.

Di Malaysia, terdapat tiga undang-undang utama yang boleh dijadikan panduan dan rujukan kepada pengendali makanan dari segi kebersihan dan keselamatan makanan. Undang-undang tersebut ialah Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009. Kewujudan undang-undang ini bertujuan untuk memastikan pengendali makanan bertanggungjawab dan sebagai panduan kepada mereka dalam memastikan kebersihan dan

keselamatan setiap makanan yang dihasilkan. Peraturan-peraturan yang termaktub adalah wajib dipatuhi dan diamalkan oleh pengendali makanan bagi memastikan keselamatan pengguna terjamin.

“Pengendali makanan” bermaksud mana-mana orang yang terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan; menyentuh makanan sama ada mengendalikan makanan yang berbungkus atau tidak dibungkus, atau perkakas, dalam mana-mana premis makanan. Pengendali makanan termasuklah mereka yang terlibat dengan pengendalian, penyediaan, pembungkusan, penyajian, penyimpanan dan penjualan makanan.

Menjadi tanggungjawab kepada semua pengusaha dan pengendali makanan untuk berniaga secara sah dengan mendapat lesen kebenaran berniaga daripada Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) sebelum mereka memulakan operasi menjual di bazar atau di mana-mana premis perniagaan. Pengendali makanan juga hendaklah mendapatkan suntikan anti Typhoid dan menyimpan kad sebagai bukti telah menerima suntikan tersebut. Mereka juga perlu mengikuti Kursus Pengendalian Makanan yang dianjurkan oleh Pejabat Kesihatan Negeri dan akan diberikan sijil sebagai bukti telah menghadiri kursus tersebut. Semasa kursus tersebut, para pengendali makanan dan peniaga

akan diberi penerangan berkaitan peraturan-peraturan kebersihan dan keselamatan yang perlu mereka patuhi, dan kesan-kesan jika undang-undang ini gagal dipatuhi. Antaranya ialah Peraturan 33 Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 yang menyatakan bahawa pengendali makanan hendaklah sentiasa mengekalkan kebersihan diri dan jika sabit kesalahan, boleh dikompaun tidak melebihi RM10,000 atau penjara tidak melebihi dua tahun.

Seksyen 32B Akta Makanan 1983 menyatakan bahawa tidak memakai pakaian yang sempurna juga merupakan satu kesalahan. Para pengendali makanan hendaklah memastikan mereka memakai pakaian yang sesuai, memakai topi, apron dan kasut. Memakai perhiasan diri seperti cincin dan gelang ketika mengendalikan makanan juga merupakan satu kesalahan.

Di bawah Seksyen 11 Akta Makanan 1983, jika pegawai penguatkuasa mendapati premis makanan tidak bersih, peniaga akan berdepan dengan arahan penutupan gerai atau premis makanan. Biasanya, arahan penutupan selama 14 hari dikeluarkan mengikut Seksyen 18(1) (d) Akta Kawalan Penyakit Berjangkit 1988 bagi kerja-kerja pembersihan. Apabila tahap kebersihan dan keselamatan memuaskan, peniaga dibenarkan untuk memulakan operasi perniagaan semula. Walau bagaimanapun, tindakan

ini dikatakan tidak memberi pengajaran kepada pengusaha makanan kerana tiada pendakwaan dilakukan oleh pihak berkuasa kepada mereka.

Siasatan dan pendakwaan berdasarkan Seksyen 13 Akta Makanan 1983 dibuat bagi kesalahan makanan yang mengandungi bahan yang memudaratkan kesihatan. Menurut Seksyen 13 (1), mana-mana peniaga yang menyediakan atau menjual apa-apa makanan yang mengandungi bahan beracun, merosakkan atau memudaratkan kesihatan dikira sebagai satu kesalahan. Jika sabit kesalahan, hukuman yang boleh dikenakan ialah denda sehingga RM100 ribu atau penjara sehingga 10 tahun atau kedua-duanya. Jika terdapat aduan berkaitan pencemaran makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia akan membuat siasatan keatas pengeluar atau pengendali makanan yang terlibat. Sampel makanan akan diambil dan dihantar ke Makmal Keselamatan dan Kualiti Makanan untuk dianalisis dan pendakwaan di mahkamah akan dilakukan.

Bagi memastikan pengusaha makanan menjaga tahap kebersihan, pegawai penguatkuasa dari Pejabat Kesihatan Daerah perlu lebih kerap menjalankan tugas pemantauan di bazar-bazar bagi memastikan peniaga dan pengendali makanan mematuhi peraturan yang telah ditetapkan. Ini bagi memastikan makanan yang dijual kepada orang ramai

selamat dan tidak tercemar. Memakan makanan tercemar boleh meyebabkan keracunan makanan dan menjejaskan kesihatan. Pegawai penguatkuasa mempunyai kuasa untuk mengeluarkan notis kompaun kepada peniaga yang gagal mematuhi peraturan-peraturan yang telah ditetapkan. Contohnya, jika peniaga tidak menjaga kebersihan diri, tidak memakai pakaian yang sempurna atau gagal membuktikan mereka telah menerima suntikan Typhoid.

Apakah hak pengguna jika termakan makanan yang rosak dan tercemar sehingga mengakibatkan keracunan makanan dan terpaksa mendapatkan rawatan di hospital? Keracunan makanan tidak boleh dipandang ringan kerana ia boleh menyebabkan komplikasi kesihatan dan mengancam nyawa. Kes 'puding buih' yang berlaku pada tahun 2020 di Terengganu misalnya, melibatkan 99 orang mangsa dengan satu kematian. Mereka dirawat di Hospital Sultanah Nur Zahirah kerana muntah dan cirit birit selepas memakan puding buih yang tercemar akibat pengendalian makanan yang tidak betul.

Adakah pengguna berhak untuk menyaman pengendali makanan apabila pengguna mengalami komplikasi kesihatan akibat makanan yang tidak selamat? Dalam situasi ini, pengguna boleh menyaman pihak yang terbabit dan menuntut gantirugi kerana pengendali makanan telah melakukan

kecuiaan ketika menyediakan makanan.

Walaupun Malaysia mempunyai undang-undang yang lengkap, namun, hukuman yang boleh dikenakan kepada peniaga makanan tercemar disifatkan tidak terlalu berat jika dibandingkan dengan kesan buruk kepada pengguna. Justeru, pengguna juga hendaklah berhati-hati dan harus bijak memilih gerai makanan yang bersih. Jika terdapat peniaga yang melanggar peraturan kebersihan dan keselamatan makanan, pengguna boleh membuat aduan kepada Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia melalui Jabatan Kesihatan Negeri atau Pejabat Kesihatan Daerah. Aduan juga boleh dibuat melalui Sistem Pengurusan Aduan Awam (SISPAA KKM) supaya tindakan wajar boleh diambil.

Rujukan:
Akta Makanan 1983
Peraturan-Peraturan Makanan 1985
Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009
Portal Rasmi MyHEALTH
Kementerian Kesihatan Malaysia



BizNewz 2022
Faculty of Business and Management
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu, Kampus Dungun
Sura Hujung, 23000 Dungun, Terengganu, MALAYSIA
Tel: +609-8400400
Fax: +609-8403777
Email: biznewzuitm@gmail.com