



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

## **KENYATAAN MEDIA KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

### **ISU AMALAN PENGENDALIAN MAKANAN TIDAK BERSIH DAN SELAMAT**

---

Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) mengambil maklum dan memandang serius beberapa isu yang tular di media sosial dan juga dilaporkan di media massa berkaitan pengendali makanan mengendalikan makanan dengan cara tidak bersih dan selamat seperti menggunakan air parit bagi mencuci periuk dan menyimpan bahan mentah sayur-sayuran di dalam tandas.

KKM melalui Program Keselamatan dan Kualiti Makanan (PKKM) sentiasa menjalankan pemantauan dan penguatkuasaan dari semasa ke semasa terhadap premis makanan bagi memastikan pematuhan kepada Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Dalam hal ini, KKM ingin mengingatkan dan menegaskan kepada semua pengusaha premis makanan dan pengendali makanan untuk sentiasa mengamalkan amalan baik semasa pengendalian makanan dan mematuhi keperluan yang ditetapkan di bawah Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Ini termasuklah membersihkan peralatan menggunakan sumber air yang bersih, menyimpan bahan mentah dan makanan di tempat yang selamat dan pada suhu yang betul serta mengamalkan kebersihan diri yang optimum semasa mengendalikan makanan. Di samping itu, adalah menjadi tanggungjawab pengusaha premis makanan untuk memastikan semua pekerja menghadiri **Latihan Pengendali Makanan** di Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM serta mendapatkan vaksinasi anti tifoid.

Orang ramai pula dinasihatkan supaya berhati-hati dalam memilih tempat makan dan sentiasa memastikan makanan yang diambil adalah bersih dan selamat. Sebelum membeli "**Perhati dan Pilih**" serta amalkan "**Lihat Hidu Rasa**" kerana ia langkah paling mudah untuk mengelakkan keracunan makanan. Dalam hal ini, KKM akan terus menjalankan advokasi dan memantau serta mengambil tindakan sewajarnya untuk memastikan keselamatan makanan di negara ini terjamin.

Sepanjang tahun 2024, KKM melaksanakan **program Walkabout BeBAS** iaitu "**Premis Bersih, Bebas Asap**" yang memberikan penekanan kepada dua komponen utama iaitu pematuhan kepada peraturan kebersihan premis makanan dan peraturan berkaitan larangan merokok di premis makanan. Program ini juga merupakan simbolik persefahaman dan kerjasama di antara pengusaha premis makanan dengan agensi kerajaan, agensi swasta, rakan sukarelawan, badan profesional dan badan bukan kerajaan (NGO) serta menitikberatkan konsep pemerksaan masyarakat dalam memastikan kedua-dua peraturan dipatuhi. Terkini, sebanyak lapan (8) lokasi program *Walkabout BeBAS* telah dilaksanakan dan akan diteruskan di semua negeri.

Melalui program BebAS ini, premis makanan seperti restoran, kedai makan, medan selera, dan lain-lain diberikan **Pengiktirafan Premis Bersih dan Selamat (BeSS)** oleh KKM. Pengiktirafan BeSS ini diberikan kepada premis makanan yang telah mematuhi standard dan peraturan yang ditetapkan selain meningkatkan keyakinan pengguna dalam memilih premis makanan yang bersih dan selamat.

Sekiranya pengguna mempunyai sebarang kemusykilan berhubung sebarang isu keselamatan makanan atau melihat sendiri insiden keselamatan makanan yang berlaku, pengguna boleh menghubungi mana-mana Pejabat Kesihatan Daerah, Jabatan Kesihatan Negeri terdekat atau melayari laman sesawang **Sistem Pengurusan Aduan Awam (SISPAA)** serta **Facebook Program Keselamatan dan Kualiti Makanan (PKKM)** seperti berikut:

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

**KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**  
**9 OKTOBER 2024**