

AKHBAR : KOSMO AHAD
MUKA SURAT : 11
RUANGAN : NEGARA

KKM jalankan 155 pemeriksaan, 993 sampel ais diambil 80 langgar syarat

10 kilang ais tak berlesen digempur

Oleh ABDUL RASHID ABDUL RAHMAN

KUANTAN – Kementerian Kesihatan (KKM) mengambil serius isu ais kiub 'haram' dengan melakukan penguatkuasaan berturutan yang menyaksikan 21 buah kilang termasuk 10 tidak berlesen dikenakan tindakan sepanjang 2022 hingga Jun tahun ini.

Pengarah Kanan Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM, Norrani Eksan berkata, pada tahun lalu, sebanyak 17 kilang ais telah diambil tindakan termasuk sembilan yang tidak berlesen melalui 155 pemeriksaan yang dijalankan.

"Bagi tempoh Januari hingga Jun tahun ini, sebanyak 18 pemeriksaan kilang ais telah dijalankan dengan empat premis telah diambil tindakan penguatkuasaan termasuk satu yang didapati tidak berlesen.

"Sepanjang 2022 hingga Jun lalu sebanyak 993 sampel ais bagi tujuan pemantauan telah diambil dan sebanyak 80 sampel atau pun lapan peratus didapati melanggar," katanya dalam kenyataan di sini semalam.

Kosmo! pada 26 Julai lalu melaporkan kebimbangan rakyat Malaysia terhadap kewujudan ais kiub 'haram' daripada kilang tidak berdaftar yang boleh men-



KERATAN Kosmo! 26 Julai 2023.

gundang risiko kesihatan.

Kebimbangan itu ekoran masih wujud kilang-kilang ais tidak berdaftar dengan pihak berkuasa beroperasi di seluruh negara terutama Lembah Klang

SEBANYAK 993 sampel ais diambil untuk tujuan pemantauan dengan 80 sampel didapati melanggar syarat lesen KKM. – GAMBAR HIASAN

tanpa mengikut piawaian kebersihan dan berselindung di belakang bangunan kedai.

Susulan itu, pengguna melahirkan kebimbangan apabila ada antara mereka mengalami sakit tekak dan batuk apabila minum di kedai-kedai makan.

Dalam pada itu, Norrani memberitahu, semua kilang ais yang beroperasi atau menyediakan ais bagi tujuan perniagaan perlu mendapatkan lesen daripada ke-

menterian berdasarkan peruntukan di bawah Peraturan 394A (4), Peraturan-Peraturan Makanan 1985.

"Dalam syarat dan proses mendapatkan lesen, pemeriksaan ke atas kilang akan dijalankan dan pensampelan air serta ais diambil bagi memastikan sumber air yang digunakan mereka serta ais yang dihasilkan adalah selamat.

"Kilang ais juga wajib men-

jalankan pemantauan sendiri sekurang-kurangnya sekali setahun. Tindakan penggantungan lesen boleh diambil sekiranya pihak kilang gagal untuk menjalankan pemantauan sendiri," ujarnya.

Dalam pada itu, Norrani menasihatkan pengguna agar membeli ais daripada kilang yang telah dilesenkan dengan mendapatkan maklumat melalui laman sesawang Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKQM) di <http://fsq.moh.gov.my>.

"Sekiranya pengguna mempunyai maklumat kilang ais yang beroperasi dalam keadaan yang kotor, mereka diminta membuat laporan beserta maklumat yang lebih terperinci termasuk lokasi dan nama kilang berkenaan kepada KKM.

"Aduan boleh dibuat melalui Pejabat Kesihatan Daerah atau Jabatan Kesihatan Negeri terdekat atau melalui laman sesawang <http://moh.spab.gov.my> atau facebook Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan www.facebook.com/bkqmhd.

"Ini dapat membantu siasatan dijalankan bagi memastikan kilang tersebut mengikut standard yang ditetapkan dan dapat menjamin keselamatan pengguna," ujarnya.