

KERACUNAN MAKANAN



KEMENTERIAN KESIHATAN
MALAYSIA

KERACUNAN MAKANAN

TUJUAN BUKU INI

- (1) Untuk memberi keterangan mengenai
 - gejala-gejala keracunan makanan
 - punca-punca keracunan makanan
 - cara-cara perjangkitan
 - cara-cara pencegahan
- (2) Untuk menggalakkan para pengguna supaya membeli makanan daripada tempat-tempat jualan makanan yang bersih.

UNTUK SIAPA?

- (1) Penduduk di bandar, terutamanya mereka yang kerap makan di luar.
- (2) Suri rumah yang menyediakan makanan.

APAKAH KERACUNAN MAKANAN?

..... KEADAAN DI MANA SESEORANG ITU
MENGALAMI



LOYA DAN MUNTAH



MEMULAS DAN SAKIT
PERUT



CIRIT-BIRIT



KADANGKALA DEMAM
DAN KESEJUKAN

BILAKAH GEJALA-GEJALA INI TIMBUL?

Biasanya gejala-gejala ini timbul beberapa jam selepas makan makanan yang tercemar (beracun) atau beberapa hari kemudiannya.

Gejala yang dialami berbeza dari seseorang ke seorang yang lain bergantung kepada

- ketahanan seseorang
- jenis racun
- jumlah racun yang termakan
- umur seseorang



APAKAH PUNCA KERACUNAN MAKANAN?

PUNCA UTAMA IALAH MAKAN MAKANAN YANG

- mengandungi toksin atau racun semulajadi seperti setengah jenis kulat, cendawan, makanan laut ("shellfish") dan sebagainya.
- tercemar oleh kuman yang merbahaya
- tercemar oleh bahan-bahan kimia
- tercemar oleh lalat, habuk dan sebagainya



BAGAIMANA CARA JANGKITAN

penjaja/penjual tidak menghirau
kebersihan diri dan juga
kebersihan gerainya.



penjaja/penjual tidak mengamalkan
kebersihan ketika menyedia
makanan.



menjamah makanan dengan
tangan yang kotor.



penjaja/penjual mendedahkan
makanan kepada lalat, habuk
dan sebagainya.



pengguna tidak peduli tentang
kebersihan makanan yang dibeli

BOLEHKAH MASALAH INI DI ATASI?

MASALAH INI BOLEH DIATASI JIKA KITA SEMUA SEBAGAI PENGGUNA, MENUNTUT HAK-HAK KITA UNTUK

- memilih makanan yang dijual oleh penjual yang mengamalkan kebersihan.
- menjauhi gerai-gerai yang kotor dan tidak mengikut peraturan kebersihan.
- mendapatkan sokongan dan kerjasama kawan dan saudara mara supaya menjauhi dari membeli makanan dari gerai yang kotor.
- menegur penjual yang tidak mengamalkan kebersihan.
- melaporkan penjaja/peniaga yang kotor kepada pejabat kesihatan/majlis bandaran.

**HARGAILAH
HAK-HAK ANDA**



BOLEHKAH KERACUNAN MAKANAN BERLAKU DI RUMAH?

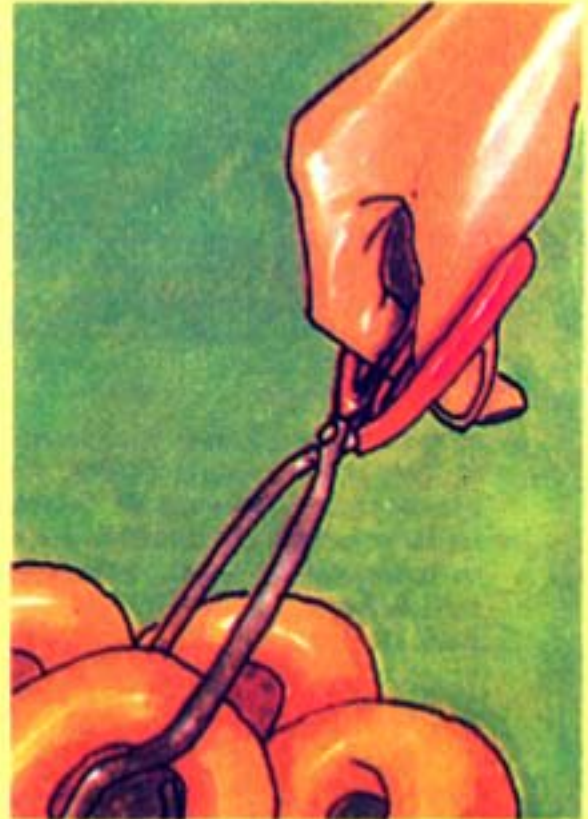
YA

JIKA TIDAK MENGIKUT AMALAN-AMALAN
KEBERSIHAN SEMASA MENYEDIA, MENYIMPAN,
MENGHIDANG DAN JUGA SEMASA MAKAN
MAKANAN.

Patuhilah amalan-amalan yang baik untuk mencegah
keracunan makanan seperti:



basuh tangan selepas ke tandas dan
sebelum mengendali, menyedia dan
menyentuh makanan.



jangan ambil makanan dengan tangan.
Gunakanlah penceduk, garpu, sudu
atau penyepit yang bersih.

gunakanlah alat-alat yang bersih untuk menyediakan makanan. Jangan gunakan alat-alat yang sama bagi makanan mentah dan yang dimasak.



simpan atau tudung makanan supaya terlindung dari lalat, serangga dan habuk.



simpan semua bahan makanan yang mudah rosak seperti daging, ikan, ayam, sayur dan susu di dalam petisejuk sehingga diperlukan. Jika tidak mempunyai petisejuk, sebaik-baiknya beli bahan makanan untuk keperluan hari itu sahaja.



**JIKA TERJADI
KERACUNAN MAKANAN
KEPADA ANDA ATAU
KELUARGA ANDA....**

- **SEGERA KE KLINIK ATAU HOSPITAL UNTUK MENDAPATKAN RAWATAN.**
- **SIMPAN MAKANAN YANG DISYAKI MENYEBABKAN KERACUNAN, SUPAYA PIHAK KAKITANGAN KESIHATAN DAPAT MEMBUAT KAJIAN SELANJUTNYA.**
- **PASTIKAN ORANG LAIN TIDAK MAKAN MAKANAN TERSEBUT.**
- **LAPORKAN SEMUA KEJADIAN KERACUNAN DI PEJABAT KESIHATAN ATAU PUSAT KESIHATAN YANG BERHAMPIRAN DENGAN SEGERA.**

Satu Terbitan
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
"KAMI MEMENTINGKAN KESIHATAN ANDA"