



SEBANYAK 115 sampel makanan di Bazar Ramadan Tasik Permaisuri diambil bagi tujuan pengukuran tahap kebersihan makanan.

Titik berat aspek kebersihan makanan di bazar

PEMANTAUAN tahap kebersihan serta kesihatan pengendali makanan atau penjual di bazar Ramadan sekitar Kuala Lumpur terus dipergiatkan Dewan Bandaraya Kuala Lumpur (DBKL) menerusi Bahagian Kesihatan Persekitaran, Jabatan Kesihatan dan Alam Sekitar (JKAS) DBKL.

Rata-rata pengunjung berpuas hati dengan tindakan DBKL melaksanakan pemantauan kesihatan itu dan melihat ia sebagai salah satu langkah pencegahan daripada berlakunya pencemaran makanan.

Salah seorang pengunjung, Azieda Aziz berkata peniaga seharusnya memupuk rasa tanggungjawab dengan mementingkan aspek kesihatan dan tahap kebersihan di tapak-tapak bazar Ramadan pada setiap masa.

“Peniaga perlu tekankan konsep kesihatan dan kebersihan, kalau boleh jangan gunakan makanan itu berulang kali kerana khuatir ia boleh memudaratkan atau menyebabkan seseorang itu

dijangkiti keracunan makanan,” katanya.

Sebelum ini, JKAS DBKL yang diketuai oleh Timbalan Pengarah Kanan JKAS DBKL, Dr Nor Halizam Ismail bersama 13 orang petugas telah melakukan pemantauan kesihatan kepada peniaga bazar Ramadan di Bazar Tasik Permaisuri, Bandar Tun Razak, Kuala Lumpur.

Hasil pemeriksaan itu, pihaknya telah mengambil sebanyak 115 sampel makanan dan dihantar ke Pusat Analisis dan Sekuriti Makanan untuk memeriksa mikrobiologi seperti kuman salmonella tyhi, E-Choli dan Coliform yang merupakan indeks pengukuran kebersihan makanan yang dijual.

Dalam masa yang sama, pemeriksaan tersebut turut mendapati kebanyakan peniaga bazar mempunyai suntikan tifoid, menjaga kebersihan tapak bazar, tidak menggunakan polisterin dan tidak terdapat pembantu warga asing. 