

Premis makanan kotor

TAHNIAH kepada penguat kuasa Dewan Bandaraya Kuala Lumpur (DBKL) yang melancarkan Operasi Penguatkuasaan Malam (OPM) di kawasan Parlimen Wangsa Maju baru-baru ini. Tujuannya memeriksa aspek kebersihan di premis makanan untuk memastikan ia mematuhi piawaian ditetapkan.

Sebanyak 37 premis diperiksa, dua daripadanya diarah tutup. Sebanyak 34 kompaun dikeluarkan atas pelbagai kesalahan. Antaranya pekerja gagal mendapat suntikan tifoid, perangkap minyak tidak dipasang, najis tikus dan lipas di dapur selain rak makanan serta lantai dan dinding yang kotor.

Operasi DBKL itu merupakan tindakan berterusan, tidak tertumpu di Wangsa Maju

sahaja. Ia akan diadakan dari semasa ke semasa di seluruh ibu kota bagi memastikan pengusaha premis makanan mematuhi keperluan kesihatan sepanjang masa.

Tindakan DBKL memeriksa kebersihan untuk memastikan aspek kesihatan pengunjung terpelihara. Apa kriteria utama memilih tempat untuk menjamu selera? Bagi kawan-kawan Kedai Kopi, ciri utama ialah persekitaran bersih, layanan bagus, makanan enak dan cepat disajikan selepas pesanan dibuat.

Namun banyak kedai makanan, termasuk di ibu kota, tidak menepati ciri-ciri ini. Tambah mendukacitakan, aspek kebersihan diabaikan sedangkan ia amat penting. Premis yang tidak bersih boleh mendatangkan mudarat kepada pelanggan.