

Jangan mudah lupa hinggaberulang lagi

ADAKAH kita bersikap bena tak bena mengenai kebersihan?

Nampaknya begitu-lah.

Menteri Kesihatan, Encik Khaw Boon Wan, mengaitkan kejadian keracunan makanan rojak India di Geylang Serai sebagai contoh tahap kebersihan yang merosot sejak penularan wabak Sindrom Sesak Nafas Mendadak (Sars) pada 2003.

Menurut Encik Khaw, tahap kebersihan sekarang berada pada peringkat 'gagal', berbanding 9 daripada 10 markah semasa Sars.

Memang ketika Sars ramai penduduk amat prihatin terhadap amalan kebersihan. Contohnya, tiap kali keluar tandas atau ingin menyentuh makanan, mereka akan mencuci tangan.

Namun amalan kebersihan ini kian terhakis tahun demi tahun hinggaramai kurang peduli.

Ini termasuk penyedia makanan yang sebilangannya lebih mementingkan keuntungan berbanding kebersihan makanan itu.

Turut mengulas kes keracunan makanan itu, Menteri Kanan, Encik Goh Chok Tong, berkata kejadian

itu merupakan contoh di mana tahap kebersihan yang rendah boleh membawa kesan besar terhadap kesihatan awam.

Beliau menekankan tiga pihak perlu memikul tanggungjawab di atas kejadian yang menyebabkan dua pelanggan Melayu meninggal dunia.

Pertama, pihak pemerintah kerana ia perlu memastikan tahap kebersihan tinggi melalui penguatkuasaan dan pemantauan. Dua lagi pihak ialah para penjaja dan orang ramai yang kian kurang menitikberatkan amalan kebersihan.

Ucapan takziah saya kepada dua keluarga yang kehilangan orang tersayang.

Peristiwa itu merupakan satu detik menyayat hati bukan sahaja bagi dua keluarga berkenaan malah seluruh rakyat Singapura yang terus tertanya-tanya kenapa perkara ini sampai berlaku.

Bagi saya sendiri, hati ini amat terharu, gusar dan kesal kerana ia sebenarnya boleh berlaku kepada sesiapa sahaja. Cuma ramai yang pulih dan kes itu tidak mengakibatkan jumlah kematian yang lebih besar.



Pada masa sama, timbul rasa musykil kenapa sampai begitu banyak tikus yang bermaharajalela di Pasar Sementara Geylang Serai? Haiwan ini, sejak zaman Raffles (balachah *Hikayat Abdullah*) diketahui mampu membawa pelbagai jenis kuman berbahaya.

Saya pasti ada pegerai yang telah melihatnya, tetapi kenapa tidak dilaporkan kepada pihak berkuasa agar diambil tindakan segera?

Hasilnya, dalam operasi pembersihan menyeluruh selama dua hari di pasar Geylang Serai itu, ratusan tikus ditangkap!

Kes keracunan makanan ini menarik perhatian ramai sehingga akhbar ini menerima banyak panggilan dan e-mel daripada orang ramai.

Ramai yang marah-marah dan menggesa agar diambil tindakan lebih tegas dari segi penguatkuasaan dan hukuman.

Di ruangan Forum, tertera surat

beberapa pembaca yang mempersoal contoh penjagaan makanan yang mencerminkan rasa kurang peduli berkaitan kebersihan makanan.

Umumnya, ramai pegerai masih tidak memakai sarung tangan ketika memegang makanan. Ini boleh menimbulkan masalah penularan virus dan bakteria khususnya jika tangan empunya diri itu kotor atau baru keluar tandas tanpa mencuci tangan.

Kes keracunan makanan di Geylang Serai ini sedikit sebanyak menjelas keyakinan orang ramai untuk menjamu selera di pusat makanan setempat.

Aneh, kita bertaraf negara Dunia Pertama, tetapi kes ini menunjukkan kita masih dalam Dunia Ketiga dari segi kebersihan.

Hakikatnya, majoriti penduduk Singapura memerlukan pusat makanan kerana mereka tidak sempat masak di rumah.

Yang penting sekarang dan menjadi harapan orang ramai ialah pihak berkuasa, jawatankuasa pegerai dan gerakan pengguna mengawal mutu seluruh pusat makanan di sini.

Jika Agensi Sekitaran Negara (NEA) tidak cukup kakitangan,

tebarkan tugas mereka kepada syarikat swasta bagi menjalankan pemeriksaan, termasuk pemeriksaan mengejut.

Satu lagi cara ialah menggunakan 'pelanggan perisik' sama ada oleh pihak NEA atau Persatuan Pengguna Singapura (Case) agar pegerai dipantau cara menyediakan makanan.

Bagi para pegerai, mereka perlu menjalani latihan dari masa ke masa bagi menentukan mutu kebersihan dan khasiat makanan. Pegerai tidak boleh terlalu memikirkankan laba semata-mata.

Bagi pelanggan pula, mereka harus digalakkan agar melanggan gerai yang memiliki gred kebersihan yang tinggi.

Langkah memberi gred atau *rating* kebersihan ini telah lama dimulakan pihak berkuasa namun ia akan hanya berjaya jika pelanggan lebih prihatin terhadapnya.

Ada tinjauan sebelum ini yang menunjukkan rakyat Singapura kurang ambil peduli tentang gred kebersihan apabila membeli makanan.

Akibatnya, masih ramai yang sanggup beratur membeli makanan daripada gerai yang mempunyai gred 'D' dan zahirnya agak kotor.

Alasan pembeli, makanan yang disiapkan amat sedap. Jadi jika berlaku keracunan makanan membabitkan gerai seperti ini siapa yang harus dipersalahkan?

Selain itu, gerai yang mempunyai gred 'C' juga harus 'dilobi' agar mempertingkatkan tahap kebersihan mereka sehingga mencapai sekurang-kurangnya gred 'B'.

Jika pelanggan lebih prihatin akan gred kebersihan itu, pasti penjaja tiada pilihan lain.

Memang tugas pihak berkuasa memeriksa dan menghukum pegerai yang cuai. Namun, pelanggan boleh memberikan maklum balas agar tindakan segera dibuat.

Cukuplah dengan kes keracunan makanan Geylang Serai ini yang telah meragut dua jiwa.

La suatu peringatan menginsafkan bahawa kesihatan orang awam tidak boleh diambil mudah. Ia mesti dikendalikan dengan penuh tanggungjawab, jujur dan amanah.

Kita bukan mahu 'membunuh' semangat keusahawanan peniaga makanan sehingga sukar mereka mencari rezeki. Namun, usahlah kerana sikap cuai mereka, pelanggan tidak berdosa yang 'terbunuh'.