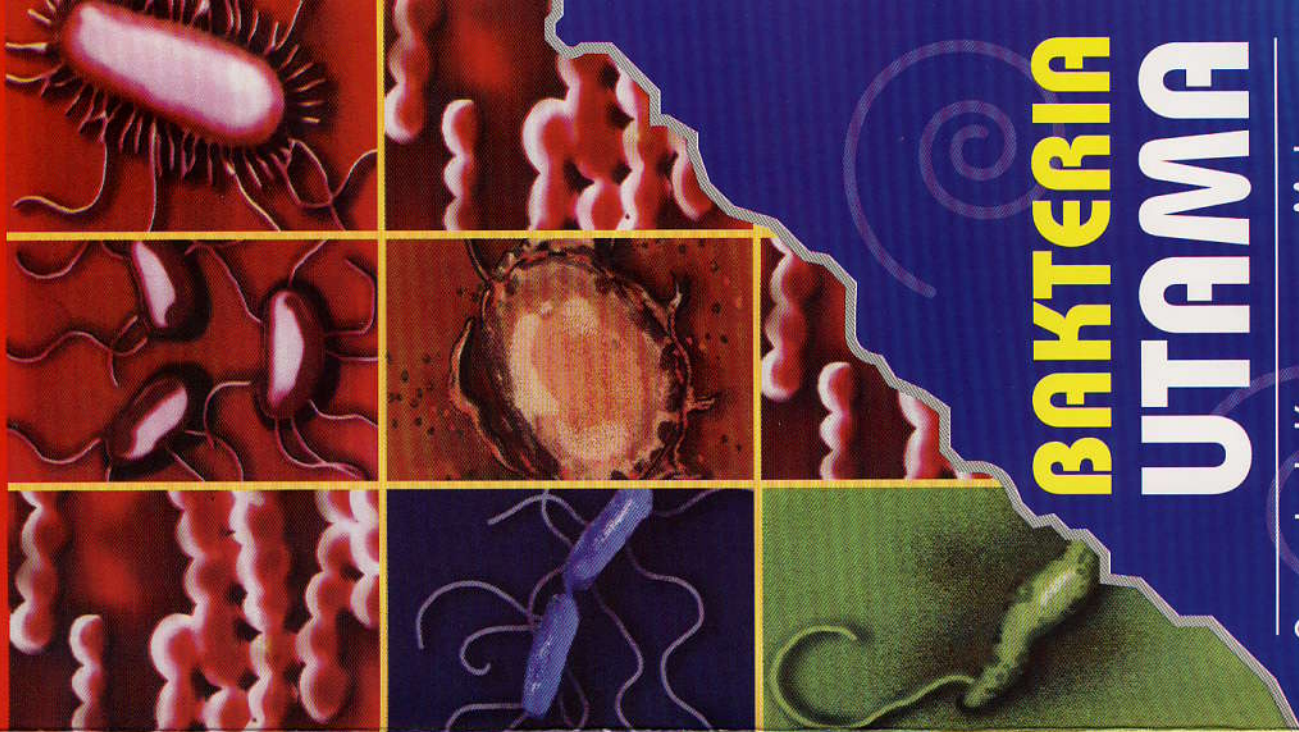


SEPINTAS LALU MENGENAL



BAKTERIA UTAMA

Penyebab Keracunan Makanan



Diterbitkan oleh :

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan Awam

Kementerian Kesihatan Malaysia
Aras 3, Blok E7, Parcel E,
62590 PUTRAJAYA

Tel : 03-8883 3888

Faks : 03-8889 3815

Laman web : <http://www.moh.gov.my/isq/intex.htm>

SEPINTAS LALU
MENGENAL..



Nama Bakteri Pathogenik

Staphylococcus aureus



Salmonella



Escherichia coli enteropathogenic



Bacillus cereus



Vibrio Parahaemolyticus



Camphylobacter



Makanan yang biasa terlibat

- ▶ Makanan yang telah dimasak dan dicemari oleh pengendali sendiri.
- ▶ Makanan yang telah dicemari oleh bakteria dan mengandung toksin.
- ▶ Makanan yang terhasil dari daging, ayam dan ilik, pulut kuning, sambal udang, nasi lemak, bihin, goreng, pati, bekam, keju, susu, cendawan.



- ▶ Ayam, daging dan telur dan hasil telur, susu mentah dan hasil susu.



- ▶ Daging burger yang tidak cukup masak, keju dan air atau makanan sedia dimakan yang telah dicemari najlis.



- ▶ Nasi, nasi goreng, hasil bijirin, puding, rempah, sayur-sayuran, hidangan berdagang.



- ▶ Makanan laut seperti ikan dan udang, kerang yang tidak dimasak dengan sempurna.



Cara Pemindahan

- ▶ Makanan dicemari oleh pengendali makanan yang tidak mengamalkan amalan kebersihan diri yang baik.
- ▶ Penyimpanan makanan yang tidak sempurna, disimpan pada suhu bilik, terlalu lama (lebih daripada 4 jam).
- ▶ Makanan terdedah kepada pencemaran silang (tangan ke maulid)
- ▶ Pencemaran silang dari makanan dan daging mentah ke makanan yang telah dimasak semasa penyediaan atau penyimpanan.



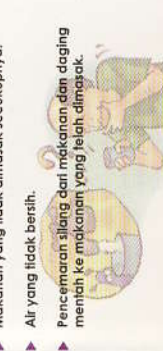
- ▶ Melalui memakan makanan mentah atau makanan yang tidak dimasak dengan sempurna dan air atau makanan yang telah dicemari oleh najlis.



- ▶ Penyimpanan makanan yang tidak sempurna (disimpan pada suhu bilik terlalu lama/lebih daripada 4 jam).
- ▶ Makanan yang dipantas semula tidak dimasak secukupnya.



- ▶ Berisiko apabila bakteria daripada makanan laut mentah berpindah kepada makanan masak (pencemaran silang).



- ▶ Makanan yang tidak dimasak sepenuhnya.
- ▶ Air yang tidak bersih.
- ▶ Pencemaran silang dari makanan dan daging mentah ke makanan yang telah dimasak.

Sifat-sifat dan habitat / sumber

- ▶ Sumber dari manusia dan haiwan. Biasa terdapat pada hidung, telinga dan kulit manusia dan juga banyak pada bahagian luka, bisul atau kudis, bermatah pada manusia dan binatang dan juga telek lembu.
- ▶ Bacteria mengeluarkan racun enterotoksin yang sangat tahan pada suhu yang tinggi, oleh itu kemungkinan untuk mencemari makanan walaupun bakteria telah musnah/mati semasa masak tetapi racunnya tidak musnah. Makanan yang dicemari oleh bakteria ini tidak menunjukkan sebarang tanda-tanda basi, tidak mengandungi racun.



- ▶ Haiwan peliharaan (anjing dan kucing), haiwan liar, ilik, latat dan lipas.



- ▶ Najlis



- ▶ Persekitaran dan tanah.



- ▶ Memblak secara optimum dalam kepekatan air garam 2-5%.
- ▶ Pembinaan cepat dan pantas
- ▶ Sumber - laut.

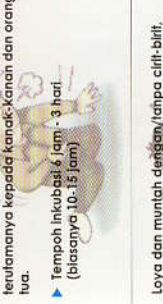
- ▶ Haiwan peliharaan, lembu, ayam, ilik, burung dan air yang telah tercemar.

Tanda-tanda utama dan anggaran masa mulanya tanda-tanda (tempoh inkubasi)

- ▶ Loya - muntah - muntah, sakit perut dan cirit - birit
- ▶ Tempoh inkubasi 1 - 8 jam (biasa 2 - 4 jam)



- ▶ Cirit - birit, sakit perut dan abdomen, muntah, loya dan demam.
- ▶ Tempoh inkubasi 6 - 72 jam (biasa 12 - 36 jam)



- ▶ Cirit - birit, sakit perut yang amat teragat, muntah - muntah, loya dan cirit-birit berdarah. Jangkitan boleh menyebabkan kematian dan komplikasi seperti: demam, Uremic Syndrome (NUS)/raging - pada - usus besar terutamanya kepada kanak-kanak dan orang tua.
- ▶ Tempoh inkubasi 6 jam - 3 hari (biasanya 10-18 jam)



- ▶ Loya dan muntah dengan/ tanpa cirit-birit, sakit pada abdomen.
- ▶ Tempoh inkubasi 1-6 jam (biasa 1-3 jam) Atau
- ▶ Tempoh inkubasi 6 - 24 jam (biasa 10-12 jam)



- ▶ Cirit - birit (bersair), sakit perut dan kejang pada abdomen, muntah, loya dan demam.
- ▶ Tempoh inkubasi 4 - 30 jam (biasanya 12-24)

- ▶ Cirit - birit (biasanya berdarah), sakit perut yang teruk, pening dan muntah.
- ▶ Tempoh inkubasi 1 - 10 hari (biasa 2-8 hari)

Cara-cara Kawalan

- ▶ Individu yang mempunyai luka di tangan atau sakit harus dikekang daripada mengendalikan makanan.
- ▶ Pengendali makanan perlu mempunyai tabiat/ amalan kebersihan diri yang seperti membasuh tangan sebelum menyediakan makanan.

- ▶ Elakkan memakan daging mentah dan kurang masak.
- ▶ Masak daging / ayam / telur dengan sempurna (lebih 75 °C).
- ▶ Simpan makanan mentah dan makanan yang telah dimasak secara berasingan.
- ▶ Guna alat (patah, kempari pemotong 'chopping board') yang berasingan untuk makanan mentah dan yang telah dimasak.

- ▶ Masak daging secukupnya (lebih 75 °C).
- ▶ Gunakan air yang bersih.
- ▶ Masak makanan dengan sempurna.



- ▶ Makanan yang hendak dipanaskan semula mestiah dimasak semula secukupnya.
- ▶ Simpan makanan yang berlebihan (left over food) dalam peri sejuk.
- ▶ Jangan decahkan makanan, terlelu lama pada suhu bilik (lebih daripada 4 jam)

- ▶ Masak makanan laut dengan sempurna
- ▶ Memasak ikan, masaklah laut dengan air bersih
- ▶ Simpan makanan mentah dan makanan yang telah dimasak berasingan

- ▶ Elakkan pencemaran silang.
- ▶ Simpan ayam/daging mentah berasingan dari makanan yang telah dimasak.
- ▶ Masak daging/ayam dengan sempurna

