

PENGUATKUASAAN UNDANG-UNDANG TERHADAP PENGENDALIAN KEBERSIHAN DAN KESELAMATAN MAKANAN DI KANTIN SEKOLAH

NORAZLA ABDUL WAHAB & NOR ATIRAH ISA

Jabatan Undang-undang, Fakulti Syariah & Undang-undang, Kolej Universiti Islam
Antarabangsa Selangor (KUIS), Bandar Seri Putra, 43000 Kajang, Selangor, Malaysia¹.

E-mel: norazla@kuis.edu.my

ABSTRAK

Kebersihan dan keselamatan makanan di kantin adalah antara perkara yang perlu diberi perhatian di sekolah selain dari aspek pengajaran dan pembelajaran. Ia melibatkan 10,208 buah sekolah dan hampir 5 juta orang pelajar sekolah di Malaysia. Maka penyediaan makanan yang bersih, selamat, seimbang dan berkhasiat serta kebersihan diri pengendali makanan, kebersihan premis dan peralatan adalah amat perlu selain ilmu dan latihan khusus berkaitan kebersihan dan keselamatan makanan kepada pengendali kantin. Walaupun pihak sekolah telah dibekalkan dengan Buku Garis Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Kementerian Pelajaran Malaysia 2004, namun masih berlaku kes keracunan makanan di sekolah akibat kecuaiian pengendali kantin semasa penyediaan makanan. Kurang pemantauan dan penguatkuasaan undang-undang yang lemah ke atas pengendali kantin merupakan antara punca ketidapatuhan pengendali kantin terhadap undang-undang dan garis panduan sedia ada. Sehubungan itu, artikel ini bertujuan untuk mengenalpasti isu-isu berkaitan pemantauan dan penguatkuasaan undang-undang terhadap pengendali kantin sekolah dalam pengendalian kebersihan dan keselamatan makanan di kantin sekolah. Analisis akan dibuat terhadap beberapa dokumen seperti Garis Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Kementerian Pelajaran Malaysia 2004, pekeliling-pekeliling Kementerian Pendidikan Malaysia dan undang-undang berkaitan. Kajian mendapati pihak Kementerian Kesihatan menjalankan pemantauan di kantin sekolah dua tahun sekali selebihnya bergantung kepada inisiatif pihak sekolah yang mempunyai amalan masing-masing dalam aspek pemantauan terhadap pengendalian kebersihan dan keselamatan makanan di kantin sekolah. Kajian ini adalah signifikan bagi membantu pihak sekolah dalam menangani isu-isu berkaitan pengendalian pengendalian kebersihan dan keselamatan makanan di kantin sekolah.

Kata Kunci: Kebersihan Makanan, Keselamatan Makanan, Pemantauan, Penguatkuasaan Undang-undang, Sekolah.

Pendahuluan

Pembekalan perkhidmatan makanan kepada guru dan pelajar merupakan satu kewajipan dalam setiap sekolah (Salwa Munira, 2008). Kantin merupakan tempat para pelajar dan guru memperolehi makanan semasa waktu persekolahan (Mohd Rizal & Nor Aini, 2004). Selain berfungsi untuk membekalkan makanan, menurut Garis Panduan Kantin 1989, kantin sekolah

merupakan tempat para pelajar membina pengetahuan, sikap dan amalan tentang makanan dan pemakanan, kebersihan dan keselamatan serta kemahiran sosial seperti beratur, bersopan santun dan amalan-amalan disiplin yang lain (Salwa Munira, 2008).

Kebersihan dan keselamatan makanan di kantin adalah antara perkara yang perlu diberi perhatian di sekolah selain aspek pengajaran dan pembelajaran. Ia melibatkan 10,208 buah sekolah dan hampir 5 juta orang pelajar sekolah di Malaysia. Maka penyediaan makanan yang bersih, selamat, seimbang dan berkhasiat serta kebersihan diri pengendali makanan, kebersihan premis dan peralatan adalah amat perlu diberi perhatian selain ilmu dan latihan khusus berkaitan kebersihan dan keselamatan makanan kepada pengendali kantin.

Menteri Kesihatan, Datuk Seri Dr Dzulkefly Ahmad mendedahkan bahawa berlaku peningkatan kes keracunan makanan sebanyak 23.69% pada 2019 iaitu dari 401 kes kepada 496 kes berbanding tahun 2018 (Syalikha Sazili, 13 Julai 2019). Dari angka tersebut, 68 kes keracunan makanan berlaku di sekolah bawah seliaan Kementerian Pendidikan dan 26 kes di sekolah bukan di bawah Kementerian Pendidikan (Syalikha Sazili, 13 Julai 2019). Kebiasaannya kes keracunan makanan melibatkan pelajar dan guru di sekolah berpunca dari makanan yang diambil di kantin sekolah. Sebagai contoh kes keracunan makanan di Sekolah Kebangsaan (SK) Iskandar di Jalan Langgar, Alor Setar pada 22 Oktober 2019 yang melibatkan seramai 24 orang pelajar berusia antara lapan hingga 12 tahun serta lima orang guru berlaku selepas mereka menikmati sarapan pagi nasi goreng di kantin sekolah (Noorazura Abdul Rahman, 22 Oktober 2019).

Antara faktor berlakunya kes keracunan makanan di kantin sekolah ialah pengendali makanan kurang pengetahuan mengenai pengendalian kebersihan dan keselamatan makanan (Nora F.Kamal et al, 2015). Keracunan makanan boleh mengakibatkan kehilangan upaya dan masalah kesihatan yang kekal seperti radang kolon juga boleh membawa maut jika tidak dirawat dengan segera (Nora F.Kamal et al, 2015).

Walaupun lazimnya pihak sekolah dibekalkan dengan Buku Garis Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Kementerian Pelajaran Malaysia 2004, namun keracunan makanan seringkali berlaku akibat daripada kecuaiannya pengendali-pengendali kantin semasa penyediaan makanan. Ini kerana kurangnya pemantauan yang dibuat ke atas pengendalian keselamatan dan kebersihan makanan selain masalah urus tadbir kantin sekolah. Ketidak patuhan pengendali makanan terhadap undang-undang dan garis panduan yang telah diperuntukkan juga antara penyebab berlakunya kes keracunan makanan tersebut.

Sehubungan itu, artikel ini bertujuan untuk mengenalpasti isu-isu berkaitan pelaksanaan pemantauan dan penguatkuasaan undang-undang terhadap pengendali kantin dalam pengendalian kebersihan dan keselamatan makanan di kantin sekolah. Analisis akan dibuat terhadap beberapa dokumen seperti Garis Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Kementerian Pelajaran Malaysia 2004, pekeliling-pekeliling Kementerian Pendidikan Malaysia dan undang-undang berkaitan bagi mengenalpasti pelaksanaan pemantauan dan penguatkuasaan undang-undang terhadap pengendali kantin serta isu-isu yang berkaitan.

PERBINCANGAN

Pengendalian Kebersihan dan Keselamatan Makanan

Yasmine Motarjemi et al. (2014) menjelaskan makanan yang baik mestilah merangkumi aspek kesesuaian makanan (*food suitability*), kebersihan makanan (*food hygiene*) dan keselamatan makanan (*food safety*). Islam turut menuntut umatnya untuk mengambil makanan yang bersesuaian dengan tubuh badan iaitu makanan yang tidak mendatangkan kemudaratan seperti alahan atau menimbulkan penyakit. Ini bertepatan dengan Firman Allah Taala dalam Surah Al-Baqarah 2:195:

وَأَنْفِقُوا فِي سَبِيلِ اللَّهِ وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ وَأَحْسِنُوا إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُحْسِنِينَ

Maksudnya : “Dan belanjakanlah (harta bendamu) di jalan Allah, dan janganlah kamu menjatuhkan dirimu sendiri ke dalam kebinasaan, dan berbuat baiklah, kerana sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang berbuat baik di jalan Allah dan janganlah kamu menjatuhkan dirimu ke dalam kebinasaan”.

Seterusnya dalam Hadis Nabi S.A.W bersabda:

لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ

Maksudnya: “Janganlah seseorang itu melakukan kemudaratan dan mengenakan kemudaratan itu kepada orang lain”. (Riwayat Imam Malik)

Dalam konteks kebersihan dan keselamatan makanan, ia merangkumi penyediaan makanan yang selamat termasuk penggunaan bahan ramuan makanan dan kepatuhan kepada standard atau Akta yang diguna pakai oleh sesebuah negara. Sekiranya standard kebersihan dan keselamatan makanan ini dipatuhi dalam penyediaan, penyajian, pembungkusan, penjualan dan pembelian, maka makanan tersebut akan terhindar daripada bahaya dan adalah selamat untuk dimakan.

Terdapat beberapa perkara yang perlu diberi perhatian berhubung kebersihan dan keselamatan makanan iaitu sanitasi makanan, kebersihan diri pengendali makanan, kebersihan persekitaran tempat menyediakan dan menghidang makanan dan pembungkusan makanan yang selamat. Rosmina (1994) menegaskan makanan yang bersih dan selamat merangkumi kebersihan bahan mentah dan pengendali makanan, pengurusan dan penyelenggaraan premis makanan yang sempurna, pengendalian makanan serta penyediaan makanan yang betul.

Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan merujuk kepada pengawalan kebersihan dan keselamatan makanan dengan mengamalkan prinsip kebersihan semasa penyediaan dan penyimpanan makanan yang bertujuan untuk mengelakkan pencemaran makanan berlaku (Wong Siew Foong & Fatimah, 2002). Ia

meliputi kebersihan diri, menyediakan, memasak dan menyaji makanan serta penyimpanan bahan masakan dan makanan yang telah dimasak (Wong Siew Foong & Fatimah, 2002) serta mematuhi beberapa garis panduan yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia.

Kebersihan Diri Pengendali Makanan

Aspek kebersihan diri pengendali makanan merupakan perkara yang penting dalam penyediaan makanan. Pencemaran makanan boleh berlaku sekiranya kebersihan diri pengendali makanan tidak dijaga. Kebersihan tersebut merangkumi semua bahagian badan meliputi rambut, kulit, tangan, telinga, hidung, mulut dan pakaian (Jamal, 1998). Selain itu, pengendali makanan hendaklah bebas dari sebarang penyakit seperti taun, selsema, batuk kering dan pelbagai lagi penyakit yang boleh berjangkit (Jamiah, 2001). Buku Panduan Pengurusan Kantin Sekolah menetapkan pengendali makanan mestilah seseorang yang diperakui kesihatannya oleh pegawai perubatan dan mempunyai sijil atau kad kesihatan.

Pencemaran makanan dapat dicegah sekiranya pengendali makanan mengamalkan kebersihan diri (Chia Chue Hon, 2002). Antara amalan kebersihan diri pengendali makanan yang baik ialah membasuh tangan dengan sabun setiap kali selepas menggunakan tandas dan setiap kali sebelum menyediakan atau menghidangkan makanan, berkuku pendek dan bersih, tidak meludah di kawasan penyediaan makanan, tidak bercakap, bersin atau batuk ke arah makanan, tidak mengorek hidung atau telinga ketika menyediakan makanan dan berpakaian bersih dengan memastikan apron dan tudung kepala adalah bersih serta dipakai dengan betul. Perhiasan tangan seperti cincin, jam tangan dan gelang tangan tidak boleh dipakai semasa mengendalikan makanan (Jamal, 1998) kerana ia boleh menjadi tempat kuman dan bakteria membiak (Rozita, 2000) apabila ia boleh menghalang tangan daripada dibersihkan seterusnya mengumpul kekotoran dan boleh mencemar makanan.

Kebersihan Dan Keselamatan Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penyediaan makanan juga merupakan aspek penting yang perlu diberi perhatian. Bakteria dan virus boleh disebarkan terhadap makanan yang disediakan sekiranya peralatan yang digunakan adalah tidak bersih dan selamat (Aishah, 2002). Ia meliputi penggunaan peralatan terhadap penyediaan makanan mentah dan hidangan makanan yang telah dimasak (Noraishah, 2007). Sebagai contoh, penggunaan papan pemotong. Papan pemotong yang digunakan untuk memotong makanan mentah tidak boleh digunakan untuk memotong makanan yang telah dimasak kerana ia akan menyebabkan kuman yang terdapat pada bahan mentah berpindah kepada makanan yang telah dimasak seterusnya menyebabkan keracunan. Setiap papan pemotong mestilah mempunyai ciri kalis air, mudah dialih untuk dibasuh, mempunyai permukaan yang boleh dicuci di setiap belah dan bebas dari retakan dan rekahan (Noraishah, 2007).

Selain itu, peralatan yang digunakan ketika menghidang makanan juga adalah penting. Makanan yang berasid seperti minuman berlimau atau buah-buahan masam tidak boleh dihidangkan atau disimpan ke dalam bekas logam atau dulang yang bersadur Kadium. Makanan masam dan berasid tersebut akan bertindak balas dengan logam lalu melarutkan logam ke dalam makanan. Oleh itu,

peralatan memasak mestilah dibuat daripada logam yang tahan karat seperti besi waja yang tidak berkarat (Jamal, 1998). Peralatan dapur juga perlu dibasuh dengan air bersih dan dicuci dengan bahan pencuci yang sesuai serta disimpan di tempat yang sesuai (Jamal, 1998).

Kebersihan Persekitaran Tempat Menyedia Dan Menghidang Makanan

Kebersihan persekitaran tempat menyedia dan menghidang makanan adalah antara perkara penting yang perlu diberikan perhatian oleh pengendali makanan umpamanya berkaitan pengurusan sisa buangan makanan dan sisa pepejal, dapur dan premis. Pencemaran makanan boleh berlaku apabila sisa buangan makanan dibuang ke dalam longkang atau dibuang ke dalam tong sampah yang tidak bertutup dan di lantai premis makanan. Ini mengundang haiwan-haiwan perosak seperti lalat dan tikus untuk memasuki premis makanan. Maka, setiap premis makanan perlu mempunyai sistem kawalan lalat, tikus dan lipas yang sesuai (Jamal, 1998).

Lantai merupakan penghubung laluan kuman dari kawasan yang kotor ke kawasan bersih yang biasanya mengumpul semua jenis habuk, debu, sisa makanan dan kekotoran lain (Jamal, 1998). Laluan keluar masuk dari tempat kotor yang basah akan mempercepatkan lagi penyebaran kuman ke tempat lain. Lantai yang basah adalah tidak selamat bagi laluan pengendali makanan kerana permukaan yang licin akan menyebabkan kemalangan. Selain itu, tumpahan makanan juga perlu dibersihkan dengan segera dari lantai untuk mengelakkan kemalangan (Jamal, 1998), pertumbuhan bakteria serta menarik perhatian haiwan-haiwan perosak dan serangga (Rozita, 2000). Maka, kerja-kerja pembersihan tersebut perlu dilakukan secara berterusan iaitu sebelum, semasa dan selepas operasi menyediakan makanan. Membersihkan dapur umpamanya adalah rutin dalam aktiviti penyediaan makanan yang perlu dilakukan secara berterusan sama ada sebelum dan selepas kerja penyediaan makanan (Norhayati, 2000).

Pembungkusan Makanan Yang Selamat

Pembungkusan makanan yang selamat adalah salah satu ciri dalam kebersihan dan keselamatan makanan. Penggunaan pembungkus makanan yang tidak selamat boleh membahayakan kesihatan (Mohd Hamdan, 1985). Penggunaan kertas suratkhbar untuk membungkus kuih yang bergoreng boleh membahayakan pengguna (Mohd Hamdan, 1985). Bahan pembungkus makanan mestilah bebas dari bahan kimia seperti lilin, gam, resin dan sebagainya dan perlu disesuaikan dengan sifat-sifat makanan sama ada berbentuk pepejal, cecair, kering, lembap atau mudah busuk. Pembungkusan yang sesuai amat penting bagi mengelakkan pencemaran atau tindakbalas yang boleh merosakkan makanan (Mohd Hamdan, 1985). Oleh itu, pembungkus makanan yang paling baik adalah dari bahan yang boleh dikitar semula, mudah urai dan tidak mendatangkan kesan sampingan kepada kesihatan pengguna. Bahan-bahan yang tidak boleh reput seperti plastik dan polisterin selain tidak selamat ia boleh mencemarkan alam sekitar (Mohd Hamdan, 1985).

Undang-undang Berkaitan Kebersihan dan Keselamatan Makanan

Terdapat beberapa perundangan yang berkaitan kebersihan dan keselamatan makanan seperti yang dinyatakan di dalam Jadual 1, Jadual 2, Jadual 3 dan Jadual 4 di bawah. Jadual 1 menunjukkan antara undang-undang yang digunapakai berkaitan kebersihan dan keselamatan makanan iaitu Akta Makanan 1983 (Akta 281), Akta Biokeselamatan 2007 (Akta 678), Akta Perlindungan Pengguna 1999 (Akta 599), Akta Rumah Sembelihan (Penswastaan) 1993 (Akta507) dan Kanun Keseksaan (Akta 574).

No	Nama Akta	Tujuan
1	Akta Makanan 1983 (Akta 281)	Suatu Akta yang melindungi orang ramai terhadap bahaya dari segi kesihatan dan penipuan pada penyediaan, penjualan dan penggunaan makanan dan mengenai perkara-perkara yang bersampingan dengannya.
2	Akta Biokeselamatan 2007 (Akta 678)	Suatu Akta untuk menubuhkan Lembaga Biokeselamatan Kebangsaan; untuk mengawal selia pelepasan, pengimportan, pengeksporan dan kegunaan terkawal organisma diubah suai yang hidup, dan pelepasan hasilan organisma sedemikian, dengan tujuan melindungi kesihatan manusia, tumbuh-tumbuhan dan haiwan, alam sekitar dan kepelbagaian biologi, dan jika terdapat ancaman kerosakan yang tidak dapat dikembalikan seperti sedia kala, kekurangan bukti saintifik yang sepenuhnya tidak boleh dijadikan sebab untuk tidak mengambil tindakan untuk mencegah kerosakan itu; dan untuk mengadakan peruntukan bagi perkara-perkara yang berkaitan dengannya
3	Akta Perlindungan Pengguna 1999 (Akta 599)	Suatu Akta untuk mengadakan peruntukan bagi perlindungan pengguna, penubuhan Majlis Penasihat Pengguna Negara dan Tribunal Tuntutan Pengguna, dan bagi perkara-perkara yang berkaitan dengannya.
4	Kanun Keseksaan (Akta 574)	Suatu Akta berkaitan dengan kesalahan jenayah juga merangkumi kesalahan berkaitan pengendalian keselamatan dan kebersihan makanan.
5	Akta Rumah Sembelihan (Penswastaan) 1993 (Akta507)	Suatu Akta bagi pengendalian rumah sembelihan persendirian dan perkara-perkara yang berkaitan dengannya.

Jadual 1

(Undang-undang Berkaitan Kebersihan dan Keselamatan Makanan)

Jadual 2 di bawah menerangkan peruntukan undang-undang berkaitan kesalahan terhadap kandungan makanan yang berkait rapat dengan keselamatan makanan seperti seksyen 13 & 14(1) Akta Makanan 1983 serta seksyen 272 dan 273 Kanun Keseksaan. Peruntukan ini bertujuan untuk menghalang perbuatan mencampurkan bahan makanan dengan bahan-bahan yang boleh memudaratkan kesihatan orang ramai serta melarang penjualan makanan yang tidak selamat kepada pengguna.

Akta	Seksyen	Keterangan
Kanun Keseksaan (Akta 574)	Seksyen 272	Mana-mana orang yang mencampurkan apa-apa barang makanan atau minuman dengan benda yang kurang baik hingga menjadikan barang itu berbahaya sebagai makanan atau minuman, dengan maksud menjual barang itu sebagai makanan atau minuman, atau dengan mengetahui mungkin bahawa barang tersebut akan dijual sebagai makanan atau minuman, hendaklah diseksa dengan penjara selama tempoh

		yang boleh sampai enam bulan, atau dengan denda yang boleh sampai dua ribu ringgit, atau kedua-duanya.
	Seksyen 273	Sesiapa yang menjual, atau menawarkan atau menunjukkan untuk jualan, sebagai makanan atau minuman, apa-apa barang yang telah dijadikan atau menjadi berbahaya, atau yang berada dalam keadaan yang tidak layak untuk makanan atau minuman, dengan mengetahui atau dengan ada sebab mempercayai bahawa kandungannya adalah berbahaya sebagai makanan dan minuman, hendaklah diseksa dengan penjara selama tempoh yang boleh sampai enam bulan, atau dengan denda yang boleh sampai dua ribu ringgit, atau kedua-duanya.
Akta Makanan 1983	Seksyen 14(1)	Beberapa kesalahan yang mana ia melibatkan penjualan makanan yang bukan daripada jenis, bahan atau kualiti yang diminta seperti yang telah disebut dalam seksyen ini adalah menjadi suatu kesalahan di bawah Akta ini atau mana-mana peraturan yang dibuat di bawahnya bagi makanan yang diminta oleh pembeli.
	Seksyen 13 (1)	Mana-mana orang yang menyediakan atau menjual apa-apa makanan yang ada dalam atau padanya apa-apa bahan yang beracun, merosakkan atau selainnya memudaratkan kesihatan melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi satu ratus ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi sepuluh tahun atau kedua-duanya.
	Seksyen 13A (1)	<p>Mana-mana orang yang menyediakan atau menjual apa-apa makanan yang ada dalam atau padanya apa-apa bahan yang beracun, merosakkan atau selainnya memudaratkan kesihatan melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi satu ratus ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi sepuluh tahun atau kedua-duanya. Mana-mana orang yang menyediakan atau menjual apa-apa makanan yang mengandungi keseluruhannya atau sebahagiannya :-</p> <p>(a) apa-apa bahan binatang atau sayuran yang berpenyakit, kotor, reput atau bangar;</p> <p>(b) apa-apa bahagian binatang yang tidak sesuai untuk dijadikan makanan; atau</p> <p>(c) hasil binatang yang sudah mati selain kerana disembelih atau sebagai binatang buruan, sama ada dikilangkan atau tidak, melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi lima puluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi lapan tahun atau kedua-duanya.</p> <p>(2) Mana-mana orang yang menyediakan atau menjual apa-apa makanan yang mengandungi atau padanya terdapat apa-apa jirim yang asing kepada sifat makanan itu, atau adalah selainnya tidak sesuai untuk dimakan oleh manusia, sama ada dikilangkan atau tidak, melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi tiga puluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi lima tahun atau kedua-duanya.</p> <p>(3) Mana-mana orang yang menyediakan atau menjual apa-apa makanan sama ada dikilangkan atau tidak yang</p>

		dimasukkan dalam bungkus terkedap dan bungkus itu rosak dan tidak lagi dapat melindungi kandungannya daripada tercemar atau merosot, melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi tiga puluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi tiga tahun atau kedua-duanya.
--	--	---

Jadual 2

(Undang-undang Berkaitan Kesalahan Terhadap Kandungan Makanan)

Seksyen 72(1)(b) Akta Kerajaan Tempatan 1976 memperuntukkan bahawa pihak berkuasa tempatan mempunyai kuasa untuk menubuhkan, mendirikan, menyelenggara, menyewakan, mengawal dan menguruskan pasar dan bangunan pasar, rumah tumpangan, rumah bilik atau bangunan yang diselenggara bagi tempat makan minum orang ramai, kedai, gerai dan mengawal berkenaan dengan penghunian dan penggunaannya. Selain itu, Akta Makanan 1983 melalui Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 turut memperuntukkan mengenai perjalanan dan penyelenggaraan premis makanan bagi sesebuah premis makana seperti tapak premis makanan, lesen perniagaan bagi tapak premis, keadaan struktur premis dalam dan luar serta pengurusan sampah sarap di dalam dan di luar persekitaran kawasan premis.

Jadual 3 di bawah menerangkan peruntukan undang-undang kecil berkaitan premis makanan seperti Undang-Undang Kecil Pelesenan Establisymen Makanan, Undang-Undang Kecil Pengendalian Makanan, Undang-Undang Kecil Penjaja dan Undang-Undang Kecil Tred Perniagaan dan Perindustrian.

No	Nama Undang-Undang	Tujuan
1	Undang-Undang Kecil Pelesenan Establisymen Makanan.	Undang-undang kecil ini digubal untuk mengawal aktiviti berkaitan establisymen makanan dalam kawasan majlis. Ia menjelaskan mengenai kuasa yang diperuntukkan kepada majlis dari sudut perlesenan, fi yang dikenakan dan tindakan penguatkuasaan yang boleh diambil termasuk tindakan pendakwaan terhadap kesalahan-kesalahan dibawah undang-undang kecil ini.
2	Undang-Undang Kecil Pengendalian Makanan.	Undang-undang kecil ini digubal untuk mengawal aktiviti berkaitan pengendali makanan dalam kawasan majlis. Ia bagi memastikan makanan yang dijual kepada orang ramai dikendalikan dalam keadaan bersih dan mengikut peraturan-peraturan dan tatacara yang telah ditetapkan di samping memperjelaskan tentang tindakan penguatkuasaan yang boleh diambil termasuk tindakan pendakwaan terhadap kesalahan-kesalahan di bawah undang-undang kecil ini.
3	Undang-Undang Kecil Penjaja.	Undang-undang kecil ini digubal untuk mengawal segala aktiviti di bawah tafsiran penjaja statik, penjaja beredar dan penjaja sementara. Ia menjelaskan mengenai kuasa yang diperuntukkan kepada majlis dari sudut perlesenan, tindakan penguatkuasaan yang boleh diambil termasuk tindakan pendakwaan terhadap kesalahan-kesalahan di bawah undang-undang kecil ini juga penentuan syarat bagi aktiviti penjaja tersebut

4	Undang-Undang Kecil Tred Perniagaan dan Perindustrian.	Undang-undang kecil ini digubal untuk mengawal segala aktiviti berkaitan perlesenan, tred perniagaan dan perindustrian dalam kawasan majlis. Ia bertujuan untuk men jelaskan mengenai kuasa yang diperuntukkan kepada majlis dari sudut perlesenan, fi yang dikenakan dan tindakan penguatkuasaan yang boleh diambil termasuk tindakan pendakwaan terhadap kesalahan-kesalahan di bawah undang-undang kecil ini juga penentuan syarat bagi sesuatu aktiviti yang akan dilesenkan di bawah undang-undang kecil ini.
---	--	---

Jadual 3

(Undang-undang Berkaitan Premis Makanan)

Terdapat undang-undang dan peraturan umum yang telah diluluskan oleh Pihak Berkuasa Tempatan berkaitan dengan penyediaan makanan. Semua pengendali makanan terikat dengan peraturan yang telah dibuat sama ada di bawah Pihak Berkuasa Tempatan atau Kementerian Kesihatan. Undang-undang yang dikenakan kepada pengendali makanan adalah sebagai kawalan untuk menjamin keselamatan orang ramai berkaitan dengan makanan yang ditawarkan kepada pengguna. Undang-undang tersebut ialah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan Peraturan-peraturan di bawah Akta Kerajaan Tempatan 1976 seperti Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan.

Jadual 4 di bawah menerangkan peraturan umum yang jelas menyebutkan tentang kebersihan diri, tubuh badan, tingkah laku dan cara berpakaian pengendali makanan, larangan-larangan terhadap pengendali makanan dan pengendalian makanan di premis makanan.

Akta	Peraturan	Keterangan
Undang-undang Kecil Pengendali Makanan (Majlis Daerah Sabak Bernam) 2007	8 (1)	Setiap orang yang terlibat dalam jualan atau persediaan untuk jualan makanan hendaklah bila ia terlibat sedemikian menyenggara pakaiannya dan badannya dalam keadaan bersih;
	8(2)	Setiap orang yang terlibat dalam jualan atau persediaan untuk jualan makanan hendaklah, pada setiap kali— (a) sebelum memulakan jualan atau persediaan itu; (b) selepas keluar dari tandas, bilik air atau apa-apa tempat kemudahan lain; atau (c) Selepas menyentuh atau memegang apa-apa benda atau permukaan atau tubuh yang tidak bersih, membasuh tangan sebersih-bersihnya dengan sabun dan air bersih.
	8(3)	Tiada seorang boleh meludah, membuang hingus, merokok atau menggunakan tembakau atau bahan sedutan atau mana-mana persediaan lain atau mengunyah daun sirih atau pinang semasa terlibat dalam jualan atau persediaan bagi jualan apa-apa makanan.
	8(4)	Tiada seorang pun yang luka atau melelas kulit pada mana-mana tangan atau jarinya boleh terlibat dalam jualan atau persediaan bagi jualan makanan melainkan jika luka atau kulit yang melelas itu dibalut rapi dengan pembalut kalis air.
	8(5)	Setiap orang hendaklah setiap masa memakai apron dan penutup kepala semasa jualan atau persediaan bagi penjualan apa-apa makanan dan hendaklah memastikan apron dan penutup kepala tersebut dalam keadaan bersih pada setiap masa.
	9	Larangan undang-undang terhadap mana-mana orang/pengendali makanan termasuklah:

		<ul style="list-style-type: none"> (1) menghidap apa-apa penyakit yang merebak, atau (2) Membawa apa-apa penyakit berjangkit; atau (3) Menghidap apa-apa jua keadaan menyebabkan keluarnya nanah atau serum dari mana-mana bahagian badan atau penyakit kulit lain; atau (4) Mempunyai sebab untuk mempercayai atau mengesyaki bahawa ia berkemungkinan menyebarkan organisma yang membiakkan penyakit; atau (5) Ada membuat perhubungan dengan mana-mana orang yang menghidap penyakit yang merebak; dan (6) Tidak mendapatkan imunisasi demam kepialu dan apa-apa penyakit yang diarahkan oleh Majlis dari semasa ke semasa. Terlibat dalam pengilangan, persediaan, pembungkusan, penghantaran, pengangkutan, penyimpanan, penghidangan atau mengendalikan apa-apa bahan makanan untuk jualan atau apa-apa benda yang digunakan atau mungkin digunakan sebagai pembalut atau bekas simpanan bagi makanan.
	16	<p>Setiap orang yang menjual atau menyediakan jualan, apa-apa makanan yang biasa dimakan, tidak boleh semasa penjualan atau persediaan itu:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Mengendali atau membenarkan pengendalian apa-apa makanan dengan jarinya tetapi hendaklah menggunakan pencedok, penyepit atau perkakas lain yang sesuai bagi maksud sedemikian; b) Menyentuh mana-mana bahagian badan sendiri atau orang lain; c) Menghembus nafasnya untuk membuka mana-mana beg atau pembalut; d) Menyapu tangannya ke atas bajunya atau dengan apa-apa cara selain dengan tuala atau kain yang bersih; e) Meletak sehingga menyentuh makanan bagi jualan, apa-apa bahan atau benda yang kotor atau mungkin mencemar makanan itu, atau yang telah disentuh dengan mulut; f) Batuk atau bersin berhampiran mana-mana makanan; atau g) melakukan apa-apa perbuatan yang boleh mencemarkan makanan.

Jadual 4

(Undang-undang Berkaitan Pengendali Makanan)

Pengendalian Kebersihan Dan Keselamatan Makanan di Kantin Sekolah

Pengurusan Kantin Sekolah

Buku Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Sihat 2011, Kementerian Pelajaran Malaysia telah menggariskan beberapa panduan berkaitan pengurusan kantin di sekolah. Secara asasnya pengurusan sesebuah kantin sekolah adalah merupakan tanggungjawab bersama Pengetua atau Guru Besar, Guru Penolong Kanan Hal Ehwal Murid dan pengusaha kantin. Pihak pengurusan kantin sekolah hendaklah menyelia keadaan kantin dengan rapi bagi memastikan penyelenggaraan dan kemudahan-kemudahan kantin sentiasa terkawal.

Peranan Jawatankuasa pengurusan kantin di semua peringkat adalah amat penting dalam menentukan kejayaan pelaksanaan garis panduan yang telah digariskan melalui Buku Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Sihat. Pihak pengurusan sekolah perlu memastikan segala proses prosedur berkaitan perjanjian, kontrak dan memorandum persefahaman dipatuhi, sementara pihak pengusaha kantin perlu melaksanakan peranan dan tanggungjawab sebagai pengusaha kantin sekolah yang cemerlang.

Selain itu, jawatankuasa pengurusan kantin sekolah juga berperanan dalam usaha membuat perancangan, pelaksanaan, dan penilaian berkaitan dengan pengurusan kantin, menerima dan menyampaikan maklum balas dan cadangan daripada pihak murid, guru, staf sokongan dan ibu bapa kepada Pengetua atau Guru Besar atau Penolong Kanan. Selain itu, jawatankuasa pengurusan kantin sekolah juga perlu menjalankan pelbagai aktiviti-aktiviti pendidikan dan kempen berkaitan dengan kantin dan memastikan pelaksanaan program sendiri kantin sekolah dilaksanakan dengan baik.

Panduan Pengurusan Kantin Sekolah

1. Buku Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Sihat

Bagi memastikan pengurusan kantin sekolah dapat menjalankan fungsinya dengan baik dalam memastikan keselamatan dan kebersihan pengendalian makanan di kantin sekolah, Buku Panduan Pengurusan Kantin Sekolah diterbitkan pada tahun 2011 oleh Kementerian Pelajaran Malaysia dengan kerjasama Kementerian Kesihatan Malaysia telah dijadikan rujukan utama. Buku Panduan ini antaranya memberi panduan yang lengkap kepada Pengetua atau Guru Besar atau Jawatankuasa pengurusan kantin sekolah atau pengusaha kantin untuk mengurus, mentadbir, kawalpandu, menilai dan memberi perkhidmatan yang sebaik mungkin.

Buku Panduan ini memberikan penerangan lebih jelas pengurusan kantin sekolah iaitu menerangkan tentang peranan dan fungsi kantin sekolah, menerangkan tentang kehendak-kehendak ke atas bangunan, kemudahan dan alat kelengkapan kantin sekolah, keperluan ke atas kakitangan kantin sekolah, keperluan penyediaan, penyimpanan, dan penghidangan makanan serta minuman. Selain itu, ia juga menyenaraikan bahan-bahan makanan dan minuman yang dilarang untuk dijual di sekolah dan menerangkan tentang bagaimana cara kawalan kebersihan.

Selain itu, Buku Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Sihat ini adalah bertujuan untuk mengelakkan berlakunya keracunan makanan dan mengurangkan masalah obesiti dalam kalangan murid sekolah. Ia menjadi rujukan bagi menjamin kebersihan dan keselamatan makanan sebelum ianya dijual kepada murid sekolah.

Isi kandungan bagi Buku Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Sihat adalah seperti berikut:

1. Tujuan Garis Panduan
2. Peranan dan Fungsi Kantin Sekolah
3. Peranan Pengetua/Guru Besar
4. Bangunan, Kemudahan dan Alatan Kelengkapan Kantin

5. Kakitangan Kantin Sekolah
6. Penyediaan, Penyimpanan dan Penghidangan Makanan Serta Minuman
7. Bahan-Bahan Makanan dan Minuman
8. Kawalan Kebersihan
9. Keselamatan
10. Pengurusan Kantin Sekolah
11. Lampiran-Lampiran

2. *Surat Pekeliling Kementerian Pelajaran Malaysia*

Selain dari Buku Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Sihat, dasar pengurusan kantin sekolah yang diamalkan oleh Kementerian Pelajaran Malaysia adalah berpandukan kepada arahan-arahan yang dikeluarkan oleh kementerian dari semasa ke semasa seperti berikut:

- I. Surat Pekeliling Ikhtisas Bil 6/1967 : Panduan untuk Kesihatan Murid dan Kebersihan di Kantin Sekolah. K.P. 8614/B/3/(2).
- ii. Surat Pekeliling Ikhtisas Bil 1/1981 : Jualan Makanan dan Minuman di Kantin-Kantin Sekolah untuk Murid-Murid yang Berbilang Agama. K.P. 8786-39(41).
- iii. Surat Pekeliling Ikhtisas Bil 2/1983 : Kantin Sekolah. K.P 88591/Jld.II (1).
- iv. Surat Pekeliling Bahagian Pembangunan dan Bekalan Bil 4/1987 Mengenai Cara Pemanggilan Peroleh Perkhidmatan Kantin Sekolah

Tujuan Surat Pekeliling ini adalah untuk memastikan segala prosedur berkaitan pengurusan kantin sekolah berjalan dengan cekap berpandukan arahan-arahan yang disediakan oleh Kementerian Pelajaran Malaysia serta agensi-agensi yang berkaitan seperti Kementerian Kesihatan Malaysia dan Pihak Berkuasa Tempatan.

Penguatkuasaan Terhadap Kebersihan Dan Keselamatan Makanan di Kantin Sekolah

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM) adalah bahagian yang bertanggungjawab dalam memastikan keselamatan dan kualiti makanan melalui Program Keselamatan dan Kualiti Makanan bagi seluruh Negeri. Perlaksanaan ini adalah mengikut peruntukan, prosedur dan juga Kod Amali yang telah ditetapkan di bawah Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985 dan Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Bahagian ini diketuai oleh Timbalan Pengarah Keselamatan dan Kualiti Makanan. Antara skop tugas bahagian ini ialah menjalankan aktiviti promosi keselamatan makanan, khidmat nasihat kepada industri makanan, pendidikan pengguna, pemeriksaan makanan, persampelan, analisa dan penguatkuasaan. Bahagian Kualiti Dan Keselamatan Makanan mempunyai pegawai penguatkuasa yang diberikan kuasa untuk memasuki mana-mana premis makanan dan mempunyai satu kad yang diperakui yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesihatan. Ini bagi menguatkuasakan setiap kesalahan yang dilakukan oleh pengusaha kantin atau restoran di bawah Akta Makanan 1983, Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Antara undang-undang yang dikuatkuasakan ialah Peraturan Makanan 2009 yang menfokuskan kepada proses pengendalian makanan oleh pengendali makanan iaitu pengendali perlu menjalani kursus pengendalian makanan minimum 3 jam dan perlu mempunyai sijil perakuan hadir kursus. Sekiranya pengendali didapati tidak mempunyai sijil tersebut maka kompaun RM1000 akan dikenakan oleh Unit Undang-Undang yang bertanggungjawab menjalankan pendakwaan di mahkamah bagi setiap kesalahan di bawah Akta berkaitan.

Selain itu, pihak Kementerian Kesihatan Malaysia akan melakukan pemantauan ke sekolah sebanyak dua kali setahun. Sesi pertama adalah dilakukan pada Januari sehingga Mei, manakala sesi kedua pemantauan akan dilakukan di antara bulan Jun sehingga November. Namun sekiranya terdapat laporan atau kes-kes keracunan makanan dilaporkan kepada Kementerian, maka pegawai KKM akan hadir untuk membuat pemantauan. Selain itu pihak KKM juga akan membuat taklimat setahun sekali di sekolah berkaitan makanan bagi memberi pendedahan kepada pengusaha kantin dan pihak pengurusan kantin sekolah. Pihak KKM juga akan membuat pemeriksaan dari sudut kebersihan pengendali, bahan mentah, tempat penyimpanan bahan-bahan dan lain-lain.

Bagi memastikan keadaan kantin sentiasa bersih pihak KKM telah mensarankan satu program sendiri di mana pengendali makanan diberikan satu senarai untuk membuat pemeriksaan harian berkaitan kebersihan sekitar kantin supaya ia mematuhi peraturan yang ditetapkan. Program sendiri ini akan dikendalikan sepenuhnya oleh pengendali makanan dan unit kantin yang terdiri daripada guru sekolah akan membuat pemantaun bagi memastikan program tersebut sentiasa dilakukan oleh pengusaha kantin setiap hari.

Penutup

Undang-undang berkaitan pengendalian kebersihan dan keselamatan makanan seperti Akta Makanan 1983, Peraturan Makanan 1985, Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan lain-lain adalah turut terpakai kepada pengendalian makanan di kantin sekolah. Semua pihak seperti Kementerian Kesihatan Malaysia, Kementerian Pendidikan Malaysia dan pihak sekolah memainkan peranan yang penting dalam menentukan kejayaan pelaksanaan garis panduan atau peraturan-peraturan sedia ada.

Pihak pengurusan kantin sekolah haruslah sentiasa memantau keadaan kantin sekolah supaya kes keracunan makanan di sekolah dapat dielakkan. Ini kerana pihak sekolah dan pengusaha kantin bertanggungjawab dalam memastikan makanan yang bersih, selamat, berkhasiat dan segar sahaja yang dijual di kantin sekolah selain kebersihan persekitaran tempat penyediaan makanan dan mengikut peraturan yang digariskan.

Program sendiri yang diperkenalkan oleh KKM sedikit sebanyak boleh membantu mengelakkan keracunan makanan apabila pemantauan dalam proses penyediaan makanan mengikut garis panduan keselamatan makanan yang telah ditetapkan dapat dilakukan dengan kerap. Selain itu, lawatan berkala dari KKM ke kantin-kantin sekolah dicadangkan untuk dilakukan bagi memastikan pengendali makanan di kantin sekolah dapat mematuhi garis panduan yang ditetapkan.

Rujukan

- Aishah Hamzah (2002). *Teknologi dan Perkhidmatan Katering*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- Chia Chue Hon (2002). *Persepsi Pelajar Tahun 3 Fakulti Pendidikan (Bahagian Teknik Dan Vokasional) UTM Terhadap Perkhidmatan Makanan Dalam Kampus*. Universiti Teknologi Malaysia. Projek Sarjana Muda.
- Mohd Hamdan Adnan (1985). *Kepenggunaan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka
- Jamal Khair Hashim (1998). *Makanan: Keracunan Dan Keselamatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- Jamiah Sulaiman (2001). *Tahap Pemantauan Sanitasi Dalam Pengurusan Makanan di Kantin Sekolah-Sekolah Daerah Kota Tinggi*. Universiti Teknologi Malaysia. Projek Sarjana Muda.
- Mohd Rizal B. Mohd Said & Nor Aini Binti Mohd Noor (2004) .*Amalan Kebersihan Makanan Dalam Kalangan Pengendalipengendali Kantin Di Sekolah Zon Skudai*. Universiti Teknologi Malaysia.
- Nora F.Kamal, Mimi H.Hassim & Mahmood N.A.N (2015). *Penilaian Kebersihan Makanan di Kalangan Pengendali Makanan di Sekolah Menengah Sains Negeri Johor Malaysia*, PERINTIS E-Journal, 2015, Vol. 5, No. 1, pp.1-2.
- Noraishah Miskin (2007). *Tinjauan Terhadap Pematuhan Peraturan Pengendalian Makanan Dan Minuman Di Kalangan Pengendali-Pengendali Makanan Dan Minuman Di Arked-Arked Dalam Kampus Universiti Teknologi Malaysia, Skudai, Johor Bahru*. Universiti Teknologi Malaysia. Projek Sarjana Muda.
- Norhayati Ismail (2000). *Keracunan Makanan*. Kuala Lumpur: Utusan Publication & Distributors Sdn. Bhd.
- Noorazura Abdul Rahman. 22 Oktober 2019. 24 Murid, 5 Guru Keracunan Makanan. <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2019/10/509709/24-murid-5-guru-keracunan-makanan>.
- Rosmina Mohd. Nor (1994). *Amalan Kebersihan Sewaktu Persediaan dan Penyimpanan Makanan Di Makmal Masakan*. UPM Serdang: Kertas Projek Fakulti Pendidikan.
- Rozita Jais (2000). *Amalan Kebersihan dan Keselamatan di Kalangan Pengendali-pengendali Makanan Di UTM Skudai, Johor*. Universiti Teknologi Malaysia: Tesis Sarjana Muda.
- Salwa Munira (2008). *Persepsi Guru Terhadap Kualiti Perkhidmatan Makanan di Kantin Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Bharu*.
- Syalikha Sazili. 13 Julai 2019. Kes Keracunan Makanan Meningkatkan - Dr Dzulkefly. <https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2019/07/584538/kes-keracunan-makanan-meningkat-dr-dzulkefly>.
- Wong Siew Foong & Fatimah Jailani (2002). *Ekonomi Rumah Tangga Tingkatan 4*. Johor: Zeti Enterprise.
- Yasmine Motarjemi et al (2014). *Food Safety Management: A Practical Guide for Food Industry*. USA: Elsevier.