

AKHBAR : BERITA HARIAN
MUKA SURAT : 8
RUANGAN : NASIONAL

Polis rakam keterangan 8 individu

Usaha kenal pasti mangsa lain alami keracunan makanan giat dijalankan

Oleh Nor Azizah Mokhtar
bhnews@bh.com.my

Kuala Lumpur: Polis sudah merakam keterangan lapan individu, termasuk pembekal makanan berhubung kes keracunan makanan yang menyebabkan dua kematian di Gombak, Isnin lalu.

Ketua Polis Daerah Gombak, Asisten Komisier Noor Ariffin Mohamad Nasir, berkata

Budak 2 tahun, remaja maut dipercayai keracunan makanan



Keratan akhbar BH, semalam.

selain pembekal makanan, pihaknya juga selesai merakam keterangan ahli keluarga dua mangsa yang meninggal dunia.

Proses rakaman keterangan ke atas semua mereka dilakukan pada kelmari dan semalam.

"Pihak polis kini dalam usaha mengenal pasti mangsa lain yang mengalami keracunan makanan untuk dirakam keterangan mereka.

"Selain mangsa, polis juga da-

lam tindakan memanggil pihak penganjur dan jawatankuasa program serta pengetua sekolah serta pihak yang terlibat dalam penyediaan makanan," katanya dalam kenyataan, semalam.

Terima dua laporan polis

Dalam pada itu, Noor Ariffin berkata, polis sudah menerima dua laporan polis berkaitan dengan dua kematian daripada kes keracunan makanan itu.

Kelmari BH melaporkan seorang budak perempuan berusia dua tahun dan remaja lelaki, 17, maut dipercayai akibat keracunan selepas memakan bihin dan telur goreng yang dibawa pulang dari sebuah sekolah lolaan Jabatan Agama Islam Selangor (JAIS) di sini, Ahad lalu.

Program Kemahiran Amal Islami (KAMIL) Peringkat

Daerah Gombak, Sabtu lalu diadakan di sebuah sekolah rendah agama di Gombak dan difahamkan 82 daripada 247 orang yang terdedah mengalami gejala keracunan makanan selepas menikmati sarapan.

Kelmari, Ketua Polis Selangor, Datuk Hussein Omar Khan dilaporkan berkata, polis akan memanggil pengusaha katering dan penganjur program di se-

buah sekolah agama di Gombak, bagi membantu siasatan berhubung kes itu.

Beliau berkata, polis juga akan memanggil guru sekolah terlibat bagi membantu siasatan kes.

Katanya, pihak polis juga masih menunggu laporan makmal berkaitan jenis keracunan makanan yang dihadapi mangsa dan ketika ini kes disiasat sebagai mati mengejut (SDR).

Selain mangsa, polis juga dalam tindakan memanggil pihak penganjur dan jawatankuasa program serta pengetua sekolah serta pihak yang terlibat dalam penyediaan makanan



Noor Ariffin Mohamad Nasir, Ketua Polis Daerah Gombak

2 bakteria punca keracunan makanan hingga bawa maut

Kuala Lumpur: Salmonella dan Bacillus cereus adalah dua jenis bakteria yang boleh menyebabkan keracunan makanan dalam pengguna sehingga membawa maut dalam masa yang singkat.

Bakteria Salmonella lazimnya ditemui pada telur mentah ataupun separa masak, yang merebak melalui ayam betina yang dijangkiti.

Pegawai perubatan yang menganggotai gagasan Medical Mythbusters Malaysia, Dr Rusyainie Ramli, berkata bakteria itu kemudian merebak ke dalam telur yang dihasilkan sebelum kulit terbentuk.

"Selain merebak pada kulit telur, ia juga mungkin dicemari Salmonella pada najis ayam. Bagi mengelak kontaminasi Salmonella dalam telur, ia perlu dimasak sehingga sempurna, iaitu sekurang-kurangnya pada 71 darjah Celsius dan tidak boleh ada bahagian yang cair ataupun separuh masak.

"Makanan yang menggunakan telur mentah atau separuh masak sebagai bahan, perlu memastikan telur yang digunakan sudah dipastur. Selain itu, perlu disimpan dalam peti sejuk dalam suhu 4 darjah Celsius dan tidak dicampurkan dengan makanan lain.

"Telur retak yang terdapat dalam bekas yang dibeli atau disimpan mesti dibuang. Jangan beli telur pecah yang dijual dalam plastik," katanya menerusi

perkongsian di Facebook Medical Mythbusters Malaysia, semalam.

Dr Rusyainie turut mengingatkan, telur yang dimasak ataupun disimpan dalam peti sejuk perlu dimakan segera dan jika dibiarkan pada suhu bilik, ia perlu dimakan dalam tempoh dua jam.

"Selain itu) Telur mesti dibasuh (sehingga) bersih sebelum dimakan. Telur mempunyai lapisan perlindungan di kulit luarnya yang dipanggil kutikel sebaik sahaja ia keluar dari ayam betina. Kutikel itu membuatkan telur tahan lama.

"Sekiranya telur dibasuh dahulu sebelum disimpan dalam peti sejuk, lapisan ini boleh hilang, tetapi sekiranya najis atau kekotoran kelihatan pada permukaan kulit telur, bersihkan telur dahulu. Bagaimanapun, telur mesti dibasuh sebelum dimasak," katanya.

Katanya, ketika mengendalikan telur mentah ataupun yang belum dibasuh, perlu dipastikan bahawa tangan dibasuh dengan air dan sabun, termasuk semua peralatan memasak yang bersentuh dengan telur mentah.

Beliau mendedahkan, antara gejala disebabkan Salmonella adalah cirit-birit, muntah, demam, dan sakit abdomen yang akan mula dirasakan dalam masa enam jam selepas memakan makanan yang dicemari Salmonella dan boleh berlanjutan sehingga empat ke tujuh hari.

"Individu mempunyai sistem pertahanan tubuh yang lemah, boleh mengalami gejala dehidrasi yang teruk akibat muntah dan cirit-birit berterusan yang boleh membawa maut jika tidak dirawat segera," katanya.

Golongan berisiko seperti kanak-kanak berusia kurang lima tahun, pesakit yang mempunyai penyakit kronik seperti kencing manis, pesakit HIV, pesakit yang menjadi penerima organ, Ibu hamil, pesakit kanser yang menjalani rawatan dan warga emas yang berusia lebih 65 tahun.

"Diharapkan peniaga makanan yang (beroperasi) dari rumah, melengkapkan diri dengan pengetahuan pengendalian makanan bagi meminimumkan risiko mencemarkan makanan yang dijual. (Makanan) disediakan di rumah belum tentu menjamin kebersihan dan keselamatan makanan," katanya.

Selain Salmonella, Dr Rusyainie berkata, bakteria Bacillus cereus juga boleh menyebabkan keracunan makanan sehingga membawa maut dalam masa yang singkat.

"Bakteria ini menyebabkan keracunan yang akut dengan menghasilkan dua jenis toksin yang bertindak ke atas sistem penghadaman manusia dengan sindrom muntah dan cirit-birit.

"Bila bakteria ini mengeluarkan toksin cereulide dalam makanan yang dijangkitinya, pesakit akan loya dan muntah dalam tempoh 30 minit hingga lima jam selepas mengembalnya.

"Biasanya dalam tempoh 24 jam, baru simptom hilang. Pada masa sama, makanan itu yang akan turun ke saluran usus

Elak keracunan Salmonella

- KEBERSIHAN TANGAN**
Membasuh tangan dengan air dan sabun setiap kali menyentuh telur mentah atau telur yang belum dipakuh. Basuhlah semua permukaan memasak yang bersentuh dengan telur mentah.
- BUANG TELUR ROSAK**
Telur yang retak dalam bekas yang dibeli atau disimpan mesti dibuang. Jangan beli telur pecah yang dijual dalam plastik. Telur mesti dibasuh dengan bersih sebelum digunakan.
- MASAK TELUR**
Masak telur sehingga ia sempurna. Telur yang cair atau separuh masak. Suhu dalam telur yang dimasak, paling kurang 71°C.
- SIMPAN DI PETI SEJUK**
Pernyimpanan di dalam peti sejuk dapat memusnahkan kuman Salmonella kerana ia tidak dapat membekukan suhu rendah dan telur dapat bertahan selama 4 hingga 5 minggu. Pastikan telur tidak bercampur dengan makanan lain di dalam peti sejuk.
- SEGERA SIMPAN**
Makan segera atau simpan dalam peti sejuk telur atau makanan beraskan telur yang dimasak. Jika telur sudah dimasak, dibuang pada suhu bilik, ia mesti dimakan dalam masa 2 jam.
- TELUR DIPASTURKAN**
Telur dibasuh atau dipanaskan pada suhu medium di mana boleh memusnahkan bakteria yang ada pada kulit telur. Suhu ini perlu dikawal dengan betul agar dapat mengelak telur terbakar.

Simptom keracunan makanan Salmonella

- Cirit-birit
- Muntah
- Demam
- Sakit abdomen

Gejala lain yang mungkin dialami pesakit Salmonella dan boleh berlanjutan hingga 4-7 hari

- Demam
- Sakit abdomen
- Sakit kepala
- Sakit otot



Dr Rusyainie Ramli

menghasilkan enterotoxin. Toksin ini akan membuat pesakit cirit-birit dan boleh disertai dengan muntah atau darah dan sakit abdomen," katanya.

Beliau turut berkata, kesan daripada enterotoxin boleh dirasakan dalam masa lapan ke 16 jam selepas makanan dimakan dan simptom akan pulih dalam 12 ke 24 jam.

"Bacillus cereus selalunya dijumpai dalam tanah dan boleh menghasilkan spora yang boleh bertahan, walaupun dimasak. Dalam keadaan yang kondusif, spora ini boleh bercambah dan membiak menjadi Bacillus cereus yang vegetatif.

"Toksins cereulide yang dihasilkan oleh Bacillus cereus juga mampu menaruhnaba. Bi-

asanya boleh ditemui dalam makanan berkanji seperti nasi, mi, pasta atau bihin," katanya.

Symptom cirit-birit terhasil daripada enterotoxin akibat Bacillus cereus, dikaitkan dengan makanan yang mempunyai daging, sup, sos, dan susu.

"Kebanyakan kes keracunan memabatkan Bacillus cereus, pesakit akan sembuh dengan sendirinya dalam tempoh satu ke dua hari. Namun, ada kes yang jarang berlaku dan menyebabkan kematian (seperti) yang dilaporkan dalam jurnal saintifik.

"Bacillus cereus ini ada dalam persekitaran kita. Kita tidak boleh lari daripadanya, tetapi kita boleh mengambil langkah untuk mencegah daripada dijangkiti," katanya.

AKHBAR : HARIAN METRO
MUKA SURAT : 9
RUANGAN : LOKAL



ANTARA peralatan yang digunakan Rezkiputri ketika menjalankan perkhidmatan sebagai doktor gigi tanpa tauliah di rumah.

BUKA 'KLINIK GIGI' DALAM RUMAH

Doktor gigi tanpa tauliah didenda RM85k

Kuala Lumpur: Seorang wanita yang menawarkan perkhidmatan sebagai doktor gigi tanpa tauliah di rumah dijatuhi hukuman denda RM85,000 atau dua tahun penjara, semalam.

Tertuduh, Rezkiputri Akmal Riplis, 31, dijatuhi hukuman itu oleh hakim Rasyidah Ghazali selepas pendakwaan dilakukan di Mahkamah Sesyen 8, Shah Alam, Selangor.

Tertuduh dijatuhi hukuman selepas didapati bersalah terhadap pertuduhan mengikut Seksyen 62 (1) Akta Pergigian 2018 iaitu menjalankan amalan pergigian tanpa berdaftar di bawah akta ini yang membawa hukuman denda RM45,000 atau penjara 12 bulan jika gagal membayar denda dikenakan.

Tertuduh turut dijatuhi

Ketika serbuan dijalankan terdapat seorang wanita sedang menjalankan rawatan pergigian ke atas pelanggan lelaki.

hukuman denda RM40,000 atau 12 bulan penjara selepas disabitkan bersalah mengikut Seksyen 63(1)(d) Akta sama iaitu menggunakan kerusi pergigian untuk mendorong mana-mana orang mempercayai bahawa dia berkelayakan untuk menjalankan amalan pergigian.

Berdasarkan fakta kes, sepasukan pegawai pergigian penguat kuasa pergigian dari Cawangan Perundangan dan Penguatkuasaan Program Kesihatan Pergigian dan Bahagian Kesihatan Pergigian, Jabatan

Kesihatan Negeri Selangor diketuai Dr Izwan Abd Hamid melakukan pemeriksaan mengejut di sebuah premis di USJ, Subang Jaya, Selangor, pada jam 11.40 pagi, 13 Disember lalu.

Tindakan diambil susulan maklumat terdapat pengamal yang menjalankan amalan pergigian tanpa berdaftar dengan Majlis Pergigian Malaysia di premis itu.

Ketika serbuan dijalankan terdapat seorang wanita sedang menjalankan rawatan pergigian ke atas seorang pelanggan lelaki yang baring atas kerusi pergigian di premis itu.

Terdapat peralatan dan bahan pergigian yang dipercayai digunakan bagi menjalankan rawatan pergigian *scaling* dan *braces* di bilik berkenaan.

Tertuduh gagal menunjukkan Perakuan Pendaftaran dengan Majlis Pergigian Malaysia dan Perakuan Pengamalan Tahunan. Siasatan lanjut dengan Cawangan Kawalan Amalan Perubatan Swasta, Bahagian Amalan Perubatan, Kementerian Kesihatan Malaysia mendapati premis bukan sebuah klinik pergigian swasta yang berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia.

Susulan itu tertuduh didapati melanggar Seksyen 62(1) Akta Pergigian 2018 dan jika sabit kesalahan boleh dihukum mengikut Seksyen 62(3).

Tertuduh juga melanggar Seksyen 63(1)(d) Akta Pergigian 2018 dan jika sabit kesalahan boleh dihukum mengikut Seksyen 63(2) Akta yang sama.

DUA MATI KERACUNAN

Polis sudah ambil keterangan 8 individu

Gombak: Polis sudah mengambil keterangan lapan individu termasuk pengusaha catering bagi membantu siasatan berhubung kes keracunan makanan yang menyebabkan dua kematian pada Sabtu lalu.

Ketua Polis Daerah Gombak Asisten Komisioner Noor Ariffin Mohamad Nasir berkata, setakat ini dua laporan polis diterima pihaknya membabitkan kes keracunan makanan itu.

"Polis sudah merakam keterangan lapan individu terdiri daripada pihak penganjur, ahli jawatankuasa, pengetua dan penyedia makanan.

"Mangsa lain yang me-

ngalami keracunan makanan sedang dikenal pasti untuk dirakam percakapan," katanya.

Jabatan Kesihatan Negeri Selangor (JKNS) sebelum ini memaklumkan seramai 82 daripada 247 orang mengalami gejala keracunan makanan selepas memakan sarapan pagi pada Program Kemahiran Amal Islami (Kamil) Peringkat Daerah Gombak, Sabtu lalu.

Pengarah Kesihatan Negeri Dr Ummi Kalthom Shamsudin dilaporkan berkata, keracunan makanan itu disyaki berpunca daripada mihun goreng dan telur goreng yang didakwa sudah berubah rupa serta rasa.

AKHBAR : KOSMO
MUKA SURAT : 15
RUANGAN : NEGARA



EMPAT kematian akibat jangkitan rabies direkodkan berlaku di Sarawak setakat tahun ini. – GAMBAR HIASAN

Empat mati akibat rabies

KUCHING – Empat kematian akibat rabies direkodkan di Sarawak setakat tahun ini, dengan satu kes terbaharu dilaporkan pada 5 Jun lalu.

Pengarah Kesihatan Sarawak, Dr. Veronica Lugah berkata, satu kes mendapat jangkitan melalui gigitan anjing liar, manakala tiga lagi dijangkiti oleh haiwan peliharaan mereka sendiri.

“Tiga kes haiwan peliharaan sendiri melibatkan kucing dan anjing.

“Ada kes melibatkan mengutip kucing liar yang tidak diketahui status kesihatan untuk dipelihara,” katanya.

Menurut Dr. Veronica, haiwan peliharaan itu tidak menerima vaksinasi anti-rabies dan mangsa tidak mendapatkan rawatan atau vaksinasi anti-rabies selepas digigit atau dicakar haiwan.

Tambahnya, kumulatif kes rabies di Sarawak menjadi 79 dengan 72 kematian sejak wabak diisytiharkan pada Julai 2017.

Dalam pada itu, kes gigitan anjing dan kucing di Sarawak masih tinggi.

Katanya, terdapat 56,023 kes gigitan anjing, 47,258 gigitan/cakaran kucing dan 1,577 lain-lain haiwan telah dilaporkan.

AKHBAR : UTUSAN MALAYSIA
MUKA SURAT : 1
RUANGAN : MUKA HADAPAN

Satu daripada tiga warga dewasa
alami tekanan darah tinggi

Tujuh juta risiko maut

Oleh **FITRI NIZAM**
dan **FATIN NORIZATI MAT ISA**
utusannews@mediamulla.com.my

PETALING JAYA: Hampir tujuh juta daripada kira-kira 23 juta orang dewasa di negara ini dikesan mengalami tekanan darah tinggi atau hipertensi yang berisiko membawa maut.

Berdasarkan *Tinjauan Kebangsaan Kesihatan dan Morbiditi (NHMS) 2023*, jumlah itu merangkumi satu dalam tiga orang dewasa mengalami masalah kesihatan tersebut.

Tinjauan itu juga mendapati sebanyak 17.3 peratus dalam kalangan individu sedar mereka mempunyai masalah tekanan darah yang kronik hingga menyebabkan risiko komplikasi kesihatan tinggi manakala 11.9 peratus tidak tahu mereka mengalami hipertensi.

Daripada jumlah tersebut, golongan berusia 18 hingga

39 tahun meliputi peratusan tertinggi tidak tahu mereka menghidap tekanan darah tinggi.

Bercakap kepada *Utusan Malaysia*, pensyarah di Jabatan Kesihatan Komuniti, Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM) Profesor Dr. Sharifa Ezat Wan Puteh berkata, terdapat pelbagai faktor menyumbang kepada masalah tekanan darah tinggi dihadapi rakyat Malaysia antaranya pemakanan tidak sihat, keturunan, kurang tidur, stres keterlaluan dan sebagainya.

Menurutnya, berdasarkan kajiannya, pemakanan tidak sihat sering dikaitkan dengan golongan berpendapatan rendah membabitkan penghuni rumah kos rendah yang kerap mengambil makanan proses seperti mi segera, sosej dan banyak lagi.

Bersambung di muka 2

AKHBAR : UTUSAN MALAYSIA
MUKA SURAT : 2
RUANGAN : DALAM NEGERI



ORANG ramai perlu segera ke klinik berdekatan untuk pemeriksaan perubatan sekiranya bacaan tekanan darah melebihi 140/90.

Tujuh juta risiko maut

Dari muka 1

“Petanda awal kepada tekanan darah tinggi ini adalah seseorang sering mengalami sakit kepala, tegang urat di bahagian tengkuk dan rasa melayang yang kerap. Ia boleh bertambah serius sehingga mengakibatkan jantung bengkak dan kerosakan buah pinggang jika tidak diatasi segera.

“Kebanyakan kes yang berlaku adalah disebabkan obesiti atau kolestrol dalam badan terlalu tinggi akibat pemakanan tidak sihat selain kuat merokok,” katanya ketika dihubungi.

Bagi mengelak daripada berterusan, Sharifa Ezat mencadangkan setiap rumah menyediakan kit pemeriksaan kesihatan merangkumi alat pemeriksaan tekanan darah dan gula khususnya terhadap golongan berisiko.

Selain itu, katanya, amalan hidup sihat seperti bersenam tiga kali seminggu dan pemakanan sihat juga amat perlu bagi mengatasi masalah tekanan darah tinggi daripada berterusan sehingga bertambah serius.

“Pada masa sama, pemerik-

saan kesihatan setiap enam bulan juga perlu dilakukan bagi mengetahui tahap kesihatan diri khususnya kepada golongan berisiko tinggi dan mereka yang berusia 30 tahun ke atas,” katanya.

Dalam pada itu, pensyarah di Jabatan Perubatan dan Kesihatan Awam Fakulti Perubatan Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM), Profesor Madya Dr. Azmawati Mohammed Nawī berkata, tekanan darah tinggi atau hipertensi sering terjadi akibat pengambilan makanan tidak sihat yang berlebihan seperti garam dan bahan perasa.

Katanya, diet yang dipilih mestilah mengikut panduan piramid makanan dengan kuantiti garam yang sedikit dan menggantikan bahan perasa dengan sayur-sayuran atau buah-buahan semula jadi dan bukan produk diproses.

“Pola pemakanan rakyat Malaysia telah mengalami banyak perubahan kerana makanan yang sepatutnya sihat sering kali ditambah dengan bahan-bahan tidak sihat.

“Sebagai contoh, buah pisang yang asalnya merupakan makanan sihat menjadi kurang

sihat apabila digoreng kerana penambahan lemak dan garam yang berlebihan dan terdapat juga variasi seperti pisang goreng keju yang meningkatkan kalori serta meningkatkan risiko hipertensi,” jelasnya.

Tambahnya, iklan secara fizikal dan dalam talian turut memberi pengaruh besar kepada tabiat pemakanan yang tidak sihat di mana setiap makanan perlu dimakan dalam kuantiti yang betul mengikut panduan piramid makanan untuk memastikan keseimbangan dan kesihatan optimum.

Mengulas lanjut, Azmawati berkata, pengaruh media sosial yang menampilkan trend makanan tidak sihat memberi kesan besar kepada golongan muda kerana mudah terdorong untuk mencuba berulang kali dalam kuantiti berlebihan.

“Orang ramai perlu berhati-hati sekiranya bacaan tekanan darah melebihi 140/90 dan segera ke klinik berdekatan untuk pemeriksaan lanjut. Mereka yang mempunyai sejarah keluarga hipertensi perlu lebih berjaga-jaga dan memantau bacaan tekanan darah mereka dengan lebih kerap,” katanya.

AKHBAR : UTUSAN MALAYSIA
MUKA SURAT : 18
RUANGAN : FORUM

Jualan ubat di media sosial semakin menjadi-jadi

SAUDARA PENGARANG,

PADA era digital yang serba canggih ini, media sosial menjadi medan yang subur bagi pelbagai aktiviti perdagangan, termasuk penjualan produk kesihatan dan ubat-ubatan. Namun, kebebasan ini sering kali disalahgunakan oleh pihak-pihak yang tidak bertanggungjawab.

Oleh itu, pengawalan ketat oleh Kementerian Kesihatan (KKM) terhadap penjualan ubat di media sosial adalah keperluan untuk menjamin keselamatan dan kesejahteraan rakyat.

Penjualan ubat tanpa kawalan boleh menyebabkan penyebaran produk yang tidak berdaftar dan tidak disahkan keselamatannya. Ubat-ubatan ini mungkin mengandungi bahan-bahan bahaya atau dos yang tidak tepat yang boleh mengakibatkan kesan sampingan serius atau kematian.

Pengguna sering kali tertipu dengan iklan yang 'menyesatkan', menjanjikan keajaiban atau penyembuhan segera. Kekurangan kesedaran dan pengetahuan tentang produk membuatkan pengguna mudah percaya dan terdedah kepada risiko kesihatan.

Satu langkah penting adalah pendidikan kesihatan digital yang mana KKM boleh bekerjasama dengan platform media sosial untuk menyampaikan maklumat yang tepat dan sahih mengenai ubat-ubatan dan kesan penggunaannya.

Penjualan ubat melalui media sosial juga merumitkan usaha pengesanan kesan buruk pasca pasaran. Tanpa data penjualan yang tepat dan rekod penggunaan yang sah, amat sukar bagi KKM untuk mengesan dan merespon kepada laporan-laporan kesan sampingan ubat.

Oleh itu, sistem pelaporan yang lebih efektif dan mudah diakses oleh pengguna diperlukan untuk meningkatkan keupayaan pemantauan keselamatan produk.

Malah aktiviti ini membuka peluang kepada peningkatan aktiviti penjualan produk tiruan yang mungkin mengandungi bahan yang membahayakan kesihatan.

Untuk mengatasi isu ini, KKM boleh memperkenalkan sistem lesen yang ketat untuk penjual produk kesihatan di media sosial. Sistem ini dapat memastikan hanya penjual yang memenuhi syarat dan berdaftar sahaja yang dibenarkan untuk menjual produk kesihatan, termasuk ubat-ubatan.

Selain itu, sistem pengesanan produk secara digital seperti penggunaan kod QR boleh membantu dalam pengesanan asal usul produk.

Kesimpulannya, pengawalan ketat KKM terhadap penjualan ubat di media sosial bukan sahaja penting untuk melindungi kesihatan rakyat tetapi juga untuk memastikan integriti dan kepercayaan terhadap sistem penjagaan kesihatan negara.

Melalui pendekatan yang bersepadu dan kolaboratif, kita dapat menangani cabaran ini dengan efektif.

CHE RAHMAH AHMAD
Taman Bintang, Parit Sulong

AKHBAR : UTUSAN MALAYSIA
MUKA SURAT : 24
RUANGAN : GAYA

Oleh HALINA MD. NOOR
gayautusan@mediamula.com.my

KES demam denggi di negara ini masih belum dapat dikawal dengan baik walaupun kadar mortaliti atau kematian mencatatkan angka menurun di bawah 0.10 peratus sejak tahun 2021.

Negara masih belum mencapai sasaran pengurangan kes denggi sebanyak lima peratus setiap tahun seperti ditetapkan oleh Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO).

Pengerusi Advokasi Pencegahan Denggi Malaysia (DPAM), Datuk Dr. Zulkifli Ismail berkata, walaupun kadar kematian dapat dikurangkan tetapi nyamuk yang menjadi punca denggi masih tidak dapat dikawal.

“Sasaran WHO adalah mencapai penurunan kepada 0.8 peratus kematian pada tahun 2020, 0.5 peratus pada 2023 dan 2025, seterusnya sifar kematian menjelang 2030.

“Bagi mencapai sasaran ini, pembabitin pelbagai sektor diperlukan selain strategi pengurusan denggi yang komprehensif. Ini kerana kes fataliti dan kematian dalam sesebuah negara menunjukkan tahap keberkesanan pengurusan kes denggi,” katanya sewaktu ditemui pada majlis pelancaran vaksin dengan keluaran Takeda, syarikat biofarmaseutikal baru-baru ini.

Turut hadir, Pengurus Besar Negara, Takeda Malaysia dan Singapura, Dr. Lynette Moey dan Ketua Hal Ehwal Perubatan, Takeda India dan Asia Tenggara (I-SEA), Dr. Goh Choo Beng.

Semua pihak perlu memainkan peranan menerusi strategi pengurusan integrasi untuk mengawal pembiakan nyamuk.

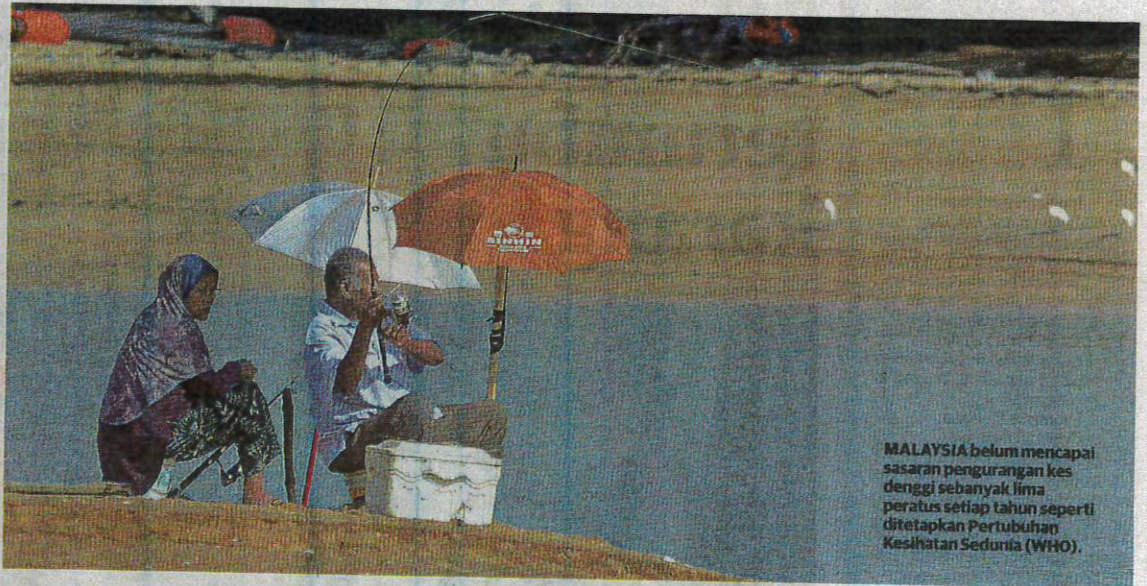
Ia bukan saja membabitkan pembabitin Kementerian Kesihatan tetapi pelbagai kementerian lain seperti Kementerian Alam Sekitar selain bantuan profesional seperti penasihat teknikal klinikal dan entomologis.

Dr. Zulkifli berkata DPAM bekerjasama dengan lapan organisasi termasuk Persatuan Pediatrik, Persatuan Penyakit Berjangkit dan Persatuan Perubatan Malaysia (MMA) bagi tujuan meningkatkan kesedaran serta pencegahan denggi.

Perubahan minda dalam kalangan masyarakat, penting untuk memastikan kebersihan persekitaran dan mengawal nyamuk.

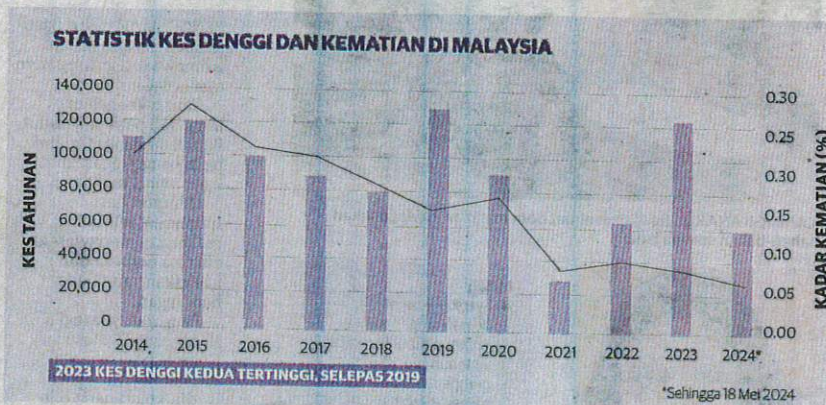
VAKSIN DENGGI

Pada masa yang sama, usaha juga perlu dilakukan bagi mengawal penyakit



MALAYSIA belum mencapai sasaran pengurangan kes denggi sebanyak lima peratus setiap tahun seperti ditetapkan Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO).

Kerjasama, vaksin cegah demam denggi



“Serangan demam denggi pertama mungkin tidak terlalu teruk menyebabkan pesakit terlantar sekitar dua hari dan kembali sihat untuk bekerja.”

ini daripada menjadi teruk termasuk memastikan pesakit tidak meninggal dunia. Ini termasuk mendapatkan vaksin

melindungi diri daripada demam denggi. Agen virus denggi terdiri daripada serotaip DEN 1, DEN 2, DEN 3 dan DEN 4. Jangkitan oleh salah satu serotaip, menyebabkan imuniti seumur hidup terhadap serotaip itu saja. Seseorang itu juga dapat dijangkiti oleh serotaip yang lain. “Serotaip ini berbeza mengikut sesebuah negara. Serotaip yang mendominasi di Malaysia buat masa adalah DEN2. Pada 2021, serotaip DEN4 mendominasi. Di Singapura, DEN1 dan 3 pada tahun 2023, DEN1 pada tahun 2013 dan 2014. “Serangan denggi biasanya memuncak setiap empat tahun sekali. Ini berlaku apabila

ramai yang imun kepada DEN1, DEN3 pula akan mengambil alih. Seterusnya DEN 1 mengambil alih apabila tahap imun dalam kalangan orang ramai meningkat,” katanya. **KESAN SERANGAN** Serangan demam denggi pertama mungkin tidak terlalu teruk menyebabkan pesakit terlantar sekitar dua hari dan kembali sihat untuk bekerja. Bagaimanapun, serangan kali kedua biasanya akan lebih teruk berbanding yang pertama dan menyebabkan pesakit perlu dirawat di hospital selama beberapa hari. Dr. Zulkifli berkata, jangkitan ketiga tidak seteruk yang kedua tetapi kadangkala

serangan oleh DEN 4 boleh menjadi teruk. “Pada masa ini, lebih ramai orang dewasa muda mengalami demam denggi menyebabkan ketidakefektifan, kehilangan kerja dan kesan ke atas ekonomi secara keseluruhan. “Ini kerana orang dewasa ada yang menghidap penyakit lain seperti kencing manis dan kolesterol tinggi. Platelet mungkin jatuh, mula berlaku pendarahan dan kegagalan hati, buah pinggang dan akhirnya membawa maut,” katanya. Bagi kanak-kanak, serangan demam denggi pada masa kini tidak seteruk yang berlaku sekitar tahun 80an, di mana ketika itu, ramai kanak-kanak dimasukkan ke wad dan meninggal dunia.

Dr. Zulkifli berkata, orang ramai tidak perlu takut dengan kesan vaksin seperti kesan vaksin Covid-19 kerana cara pembuatan vaksin denggi, berbeza dengan vaksin Covid-19. “Vaksin denggi lebih kurang sama dengan vaksin influenza yang sudah wujud sejak



AKHBAR : UTUSAN MALAYSIA
MUKA SURAT : 25
RUANGAN : GAYA



ZULKIFLI ISMAIL



GOH CHOO BENG

berdekad lalu dan tiada isu keselamatan membabitkan vaksin influenza setakat ini, sejak ia diperkenalkan.

“Vaksin denggi berasaskan virus denggi DEN 2 yang dilemahkan, menyediakan ‘tulang belakang’ genetik untuk ke empat-empat serotaip virus denggi bagi melindungi daripada demam denggi,” katanya.

DENGGI

BEBAN DENGGI:

- Sejak dua dekad lepas, insiden denggi di peringkat global meningkat ke 129 negara.
- Menurut WHO jumlah kes meningkat daripada 500,000 pada tahun 2000 ke 5.2 juta (2019).
- Asia dibebani sebanyak 70 peratus daripada jumlah itu.
- Di Malaysia: Kes denggi meningkat 86.3 peratus secara signifikan dengan 123,133 kes dilaporkan pada 2023.
- Kematian meningkat 78.6 peratus dengan kes tertinggi di Selangor.
- Suku pertama 2024, sebanyak 41,565 kes dilaporkan dan 28 kematian dikaitkan dengan komplikasi demam denggi.

RISIKO JANGKITAN:

- Individu tinggal di kawasan jangkitan denggi, berisiko dijangkiti lebih dari sekali semur hidupnya.

GEJALA DEMAM DENGGI:

- Demam kuat mengejut (40-41 Celsius) selama dua hingga tujuh hari.
- Sakit kepala yang teruk.
- Sakit pada bahagian belakang mata, otot dan sendi.
- Muncul ruam merah di kulit pada hari ke 3 dan 4 selepas bermulanya demam.
- Muntah dan kurang selera makan.

DAPATKAN RAWATAN:

- Segera berjumpa doktor kerana tiada ubat khusus merawat demam denggi.
- Rehat dan banyakkann minum air masak.
- Ubat paracetamol boleh diambil untuk menurunkan demam dan mengurangkan kesakitan.
- Mandi untuk menurunkan suhu.

Keberkesanan vaksin denggi

SUNTIKAN dua dos vaksin denggi dengan jarak tiga bulan, boleh diberikan kepada kanak-kanak berusia empat tahun sehingga dewasa berusia 60 tahun untuk perlindungan selama 4.5 tahun.

Takeda mendedahkan, ujian klinikal vaksin berkesan mencegah 80.2 peratus daripada kes denggi bergejala pada 12 bulan selepas vaksinasi. Ia turut mencegah 90.4 peratus kemasukan ke hospital selepas 18 bulan pemeriksaan susulan.

Sepanjang data pemeriksaan selama 4.5 tahun (54 bulan), selepas pemberian vaksin, menunjukkan perlindungan berterusan secara keseluruhan dan diterima dengan baik.

Selain Malaysia, setakat ini vaksin ini sudah diluluskan di lebih 30 negara termasuk Kesatuan Eropah, United Kingdom, Brazil, Argentina, Indonesia, Thailand dan Vietnam.

Dr. Goh berkata, vaksin berkenaan direka daripada tulang belakang denggi serotaip 1,3 dan 4 menerusi kejuruteraan genetik, di mana semua serotaip digabungkan ke dalam vaksin berkenaan bagi menangani cabaran menentang denggi.

“Vaksin ini mengambil masa lama untuk dihasilkan membabitkan siri kajian pembangunan fasa satu, dua hingga tiga merangkumi lebih 28,000 subjek dari seluruh dunia.

“Data penting membabitkan isu keselamatan dan keberkesanan vaksin,



GOH (kiri) dan Zulkifli pada pelancaran vaksin denggi keluaran Takeda, syarikat biofarmaseutikal berpangkalan di Jepun, baru-baru ini.

membolehkan ia diluluskan Pihak Berkuasa Kawalan Dadah (PBKD) Malaysia untuk kanak-kanak berusia empat tahun dan ke atas,” katanya.

Vaksin ini terbukti berkesan bukan saja daripada sudut ujian klinikal tetapi juga berdasarkan literatur dan laporan media.

Ia turut menerima pra kelayakan daripada WHO menerusi pelancaran program awam vaksinasi denggi seluruh dunia.

Negara Asia terbabit dalam pembangunan dan penyelidikan sepanjang fasa percubaan adalah Thailand, Filipina, Sri Lanka dan Singapura.

“Perkara penting dalam percubaan ini adalah apakah kebimbangan

orang ramai daripada sudut kesihatan dan impak denggi ke atas masyarakat.

“Ini termasuk beban denggi di hospital di mana kadar keterukan perlu dibendung, seterusnya menyelamatkan pesakit daripada maut akibat komplikasinya,” katanya.

“Orang ramai tidak perlu takut dengan kesan vaksin seperti kesan vaksin Covid-19 kerana cara pembuatan vaksin denggi ini berbeza.”



AKHBAR : NEW STRAITS TIMES
MUKA SURAT : 7
RUANGAN : NEWS / NATION

GOMBAK SCHOOL FOOD POISONING

SALMONELLA DETECTED IN STOOL SAMPLES

Results for other samples still pending, no obvious practices noted, says Selangor Health Dept

NAJIHAH BORHAN AND
RAJA NORAINA RAJA RAHIM
KUALA LUMPUR
news@nst.com.my

STOOL samples taken from the victims of alleged food poisoning from a programme at a religious school in Gombak have shown the presence of a species of salmonella.

This, said the Selangor Health Department, was the results of the test of the sample sent to the National Public Health Laboratory in Sungai Buloh.

However, it said the results were still pending for other samples such as food from the incident and swabs on the related surface area and equipment used to prepare the food, as well as clinical samples from the food handlers.

The department said there were no obvious practices noted which could have contributed to the food poisoning, so the cause of the contamination has yet to be identified.

"The eggs used in this incident comprised *telur ayam kampung*. Both the eggs and the vermicelli (mee hoon) were bought a day earlier (i.e. on June 7).

"Besides *telur mata kerbau* (fried eggs), the eggs were also mixed into the fried vermicelli.

"In making the fried eggs, the food handler cracked it open into a bowl before putting it into a frying pan to be fried. All eggs were washed before use.

"The food preparation involved frying of the eggs and packing of the cooked vermicelli — and all these processes were done simultaneously by the same food handler," the department told the *New Straits Times*, adding that the food handlers had been vaccinated for typhoid.

The alleged food poisoning led to the deaths of a 2-year-old girl and a 17-year-old boy, both of whom had eaten fried mee hoon and eggs brought back by their parents following the event at the religious school.

The department said apart from the two victims, there were eight others who have been brought to hospital.

Five were admitted while the others were still awaiting review by the Emergency Department as of 10am yesterday.

Meanwhile, police said they have taken statements from eight people, including the catering operator, to assist investigations into the case.

Gombak police chief Assistant Commissioner Noor Ariffin Mohamad Nasir confirmed that two police reports had been filed concerning the food poisoning case.

"We have recorded statements from eight people, including the event organiser, committee members, the principal, and the food provider.

"Police are continuing to identify and interview other victims affected by the food poisoning," he said in a statement.

Ariffin said efforts were ongoing to gather information to ensure a thorough investigation.

Follow-up action taken, says Dzulkefly

KUALA LUMPUR: The Health Ministry says follow-up action has been taken following the two fatal cases of food poisoning at a school in Gombak.

Health Minister Datuk Seri Dr Dzulkefly Ahmad said the ministry viewed the matter seriously and has taken subsequent action.

He urged event organisers and food suppliers to ensure the cleanliness and safety of food, especially in unpredictable weather conditions.

"Children, especially, are susceptible to dehydration caused by diarrhoea.

"If there are symptoms such as vomiting, nausea, fatigue, headache, please seek immediate assistance at the

nearest clinic.

"If the situation is severe, you can go to the Emergency Department of the nearest hospital," he said in a Facebook post.

Dr Dzulkefly, however, did not elaborate on what follow-up action had been taken.

He reminded everyone to pay attention to the advice and guidelines provided via the MyHealth social media platform and the ministry's Food Safety and Quality Division.



AKHBAR : THE STAR
MUKA SURAT : 7
RUANGAN : NATION

Queried over fatal food poisoning

Eight provide statements in probe into Gombak case that killed two

By JUSTIN ZACK and
RAGANANTHINI VETHASALAM
newsdesk@thestar.com.my

GOMBAK: The police have recorded statements from eight people as their investigation into the fatal food poisoning case that killed two continues.

Gombak OCPD Asst Comm Noor Ariffin Mohamad Nasir said police recorded statements from family members and the food supplier involved.

The sessions were conducted on June 10 and 11. Other victims who had suffered food poisoning are also being identified.

He said police are in the midst of recording the statements of the event organisers and those directly involved in the food preparation.

Meanwhile, Health Minister Datuk Seri Dr Dzulkefly Ahmad said follow-up action had been taken on the food poisoning incident, which resulted in two deaths and left 82 people with symptoms.

"The Health Ministry and I view this issue seriously. Follow-up action has been taken," he said in a Facebook post on Tuesday night.

He urged organisers and caterers to always ensure utmost hygiene and food safety when catering for any events, especially when weather conditions are unpredictable.

"Children in particular are susceptible to dehydration due to diarrhoea. If there are signs such as vomiting, nausea, fatigue or headache, please head to the nearest clinic," he said while

expressing condolences to the victims' families.

"Please visit the Emergency Department at the nearest hospital if the situation is serious."

He also asked stakeholders to follow the Health Ministry's advice and guidelines from time to time.

Dr Siti Raihanah Shafie, a senior lecturer at the Nutrition, Faculty of Medicine and Health Sciences Department, Universiti Putra Malaysia, said raw food contaminated with micro-organisms, toxins or chemicals that were not safely and properly handled could lead to food poisoning.

"Food safety is a critical concern that must be taken seriously by both food handlers and consumers."

"Cross-contamination during

handling and preparation is another common cause of food poisoning.

"For instance, eggs are often linked to bacterial infections like salmonella, which can occur when eggshells are contaminated with infected chicken droppings or faeces residue.

"Therefore, it's essential to handle eggs carefully and safely, ensuring they are thoroughly washed and properly stored.

"Before purchasing, eggs should be checked for cracks and stains to prevent salmonella from transferring from the shell to the egg's contents, which is more likely with cracked eggs," she added.

She said salmonella could grow in eggs due to changes in storage conditions and the growth of salmonella could be rapid if it enters

the yolk, especially if the eggs are not fresh and stored at high temperatures.

Dr Siti Raihanah said caterers should keep up with food handling practices, including the Food Hygiene Regulations 2009 and the Food Act 1983.

A food poisoning incident led to the deaths of a 17-year-old boy and a 19-month-old toddler on June 10.

The Selangor Health Department believed that the fried bee hoon and fried eggs served at an event were the source of the food poisoning.

State health director Dr Ummi Kalthom Shamsudin previously said that the meal was catered by an external party.

Out of the 247 people that ate the meal, 82 people (33%) exhibited symptoms, she added.

Everyone has a role in promoting food safety

By VENESA DEVI
venesa@thestar.com.my

JOHOR BARU: The fatal food poisoning case in Selangor serves as a strong reminder to the public of the importance of food safety.

While the incident will not deter them from eating outside or at events, they are now more conscious of consuming food prepped ahead of time and stored for hours.

Student management assistant Aisha Mohd Yusof, 37, said she constantly reminds her students and two children to check and smell the food they bring home before consuming it.

"I told them that this is vital, especially for packed food that was prepared hours ago.

"Sometimes the food is fine when it is just cooked but turns bad after hours of storage in con-



Staying vigilant: Aisha and Yusrezan both stressed the importance of consumer food safety.



tainers," she said in an interview.

She recalled that her children had once suffered from food poisoning after attending a potluck event.

"No matter how hard we try, we may still fall victim to such unwanted incidents, so we must continue to be very cautious with

what we eat," she said.

Tan Kian Hui, 31, said he took the issue of food safety seriously even before the recent tragedy in Gombak.

"The case did not make me panic but it is indeed a strong reminder of how dangerous food poisoning can be.

"We need to be extra careful at all times as this is something that could happen to anyone, anytime," said Tan, a homestay owner.

Retiree K. Anbarasan, 67, said everyone should play a proactive role in preventing something like this from happening.

"If we feel that there is something wrong with the food, we should inform the restaurant owner and make sure they do not serve it to others.

"Similarly, if we feel sick after eating food from any event, we should inform the organiser or those involved in preparing the food. This could at least prevent others from consuming the food and suffering from serious food poisoning," he said.

Meanwhile, Johor Food Truck Association adviser Yusrezan Samsuri said it is crucial for those in the food and beverage industry

to have the Food Safety Information System of Malaysia (FoSIM) certificate from the Health Ministry.

"When such a major food poisoning case surfaces, it is cause for concern. In order (for consumers) to protect themselves, there are precautions they can take and should be aware of.

"The most important thing is to confirm that the restaurant they purchased food from has a FoSIM certificate, which the business should display.

"It's also important to ensure that the people preparing the food have attended food handling courses and taken a typhoid vaccine jab at least once every three years," he said.

Yusrezan also urged the public to keep abreast of the Health Ministry's Facebook page, which contains important information about food safety.

AKHBAR : THE SUN
MUKA SURAT : 3
RUANGAN : NATIONAL

Call to widen checks on unsafe children products

► Items from China sold online such as toys, shoes and pencil casings found to contain high levels of hazardous substances that pose health risks

■ BY SIVANISVARRY MORHAN
newsdesk@thesundaily.com

PETALING JAYA: Universiti Kebangsaan Malaysia public health medicine specialist Assoc Prof Dr Mohd Hasni Jaafar called on authorities to widen checks on toxic substances found in children's products.

He was commenting on a Consumers Association of Penang (CAP) statement that called on authorities to investigate products sold on a popular Chinese online platform.

President Mohideen Abdul Kader said CAP was making the call in response to recent findings by the Seoul City government, which revealed that children's products sold through the platform contained high levels of toxic chemicals.

"According to news reports there, the Seoul government conducted safety inspections since last month, following growing concerns about products sold by Chinese e-commerce platforms."

Mohideen said the latest information showed that seven out of eight tested

products from an online platform contained formaldehyde and phthalates exceeding safety limits.

One pair of children's shoes contained phthalates exceeding the permitted limit by 428 times.

He said phthalates, commonly used as plasticisers, belong to a group of endocrine-disrupting chemicals.

Exposure to high amounts of it is detrimental to the reproductive, neurological, and developmental systems of humans, with children being even more vulnerable.

When absorbed through the skin, formaldehyde can result in severe systemic toxicity, leading to metabolic acidosis, tissue and organ damage, and coma.

Mohideen said the popular Chinese online platform is said to be one of the biggest fashion stores globally, and known for its low prices and trendiness.

"A *Time* magazine article in 2023 even dubbed it as the world's most popular fashion brand.

"Its explosive growth triggered authorities

in South Korea and the European Union to look closer into its business practices and safety standards."

Mohd Hasni said the toxic ingredients in Chinese-made toys are a well-known issue.

"Certain toys from China often contain heavy metals like cadmium and lead, which are used to make colours more vibrant, especially reds and yellows, and designed to attract children's attention.

"This problem extends beyond toys to items such as pencil casings, dolls, and toy cars, all of which are likely to contain high levels of these hazardous substances," he said.

Mohd Hasni said even cheap batteries sold at night markets are known to leak easily, posing risks of direct skin contact and absorption of toxins by children.

"Since popular online shopping platforms have been found to sell products containing high levels of harmful substances, it is crucial for the authorities to take immediate action.

"CAP is right in raising the matter. The authorities must take proactive measures to ensure the safety of these products and protect consumers, particularly children."

Mohd Hasni emphasised the importance of Malaysians being aware of what they purchase online.

"Lower-priced items often come with lower quality. Ensuring that products are free from toxic chemicals will help protect consumers."

AKHBAR : THE SUN
MUKA SURAT : 4
RUANGAN : NATIONAL

Selangor health dept launches probe into food poisoning cases

SHAH ALAM: The Selangor Health Department is conducting an investigation to identify new cases related to a food poisoning incident involving 30 primary schools at the Gombak district-level "Program Kemahiran Amal Islami" on Saturday.

Its director Dr Ummi Kalthom Shamsudin urged anyone affected or involved in the incident who are experiencing symptoms related to food poisoning, to promptly seek treatment at a healthcare facility.

"The health department confirms receiving reports on the incident, which resulted in two deaths out of the 247 exposed individuals, with 82 of them reported to experience symptoms related to food poisoning.

"Those involved include administrators, teachers, school staff and family members, aged between 19 months and 58 years, with the main symptoms being diarrhoea, stomachache, fever, vomiting and nausea."

Ummi Kalthom said fried vermicelli and sunny-side-up eggs served to teachers and programme administrators by an external food handler are suspected to be the cause of the food poisoning, adding that the appearance and taste of the food had apparently "changed".

She said a total of 28 individuals have received outpatient treatment and no individuals have been admitted.

She also said food samples from the day of the incident were sent to the National Public Health Laboratory in Sungai Buloh to identify the cause.

She advised programme organisers and the public to be cautious in selecting premises and food suppliers.

Ummi Kalthom reminded food handlers to always prioritise food and beverage hygiene and safety to prevent cases of food poisoning.

Earlier, police confirmed receiving two reports of deaths, involving a 17-year-old boy and a two-year-old girl, suspected to be due to food poisoning originating from a religious school in Gombak.

District police chief ACP Noor Ariffin Mohamad Nasir said the teenager had consumed food brought back by his mother after attending a religious event at the school on Saturday.

He said the two-year-old girl had consumed food brought by her father, a security guard at the school on Saturday, adding that she had fever, diarrhoea and was vomiting at around 10.40am on Monday. - Bernama