

1 February 2008

PERSATUAN Pengguna Pulau Pinang (CAP) merujuk kepada penutupan sebuah kilang di Kepala Batas yang menghasilkan produk berasaskan makanan laut.

Pihak berkuasa Jabatan Kesihatan negeri mendapati pengendali kilang itu telah menyimpan daging babi bersama dengan produk lain dalam peti sejuk, menggunakan bahan pengawet yang diharamkan dan juga menggunakan minyak masak yang dikitar semula untuk memasak.

Tambahan, minyak itu juga disimpan di dalam bekas plastik kitar semula yang tidak bersih.

Amat mengejutkan apabila kilang yang sama telah diarahkan supaya ditutup selama dua minggu pada tahun lalu kerana ia gagal untuk mematuhi peraturan kebersihan.

Ini menunjukkan tiada sebarang perubahan memandangkan pengeluar itu kembali kepada perniagaannya semula selepas dikenakan tindakan oleh pihak berkuasa.

Tindakan tegas amat diperlukan untuk mencegah pengeluar dan pengendali makanan yang ingkar.

Amaran dan penutupan sementara nampaknya tidak berkesan. Tindakan drastik perlu diambil terhadap pemilik operasi makanan yang melanggar undang-undang agar mereka tidak akan mengulanginya semula.

Undang-undang kecil pusat makanan 1991 mestilah dikuatkuasakan dengan berkesan supaya pengeluar makanan mematuhi keperluan bagi penyimpanan makanan dengan sempurna dan aspek kritikal lain pengendalian dan pemprosesan makanan.

Pemeriksaan yang tetap perlu dijalankan ke atas premis dan pemantauan terhadap mereka yang pertama kali melakukan kesalahan.

Kementerian Kesihatan juga perlu mendedahkan identiti pemilik dan syarikat makanan yang melanggar undang-undang.

Mereka yang mengulangi kesalahan mestilah disenaraihitamkan dan ditegah daripada beroperasi selepas itu.

Adalah sesuatu yang tidak dapat diterima bagi pengguna untuk terus berdepan dengan risiko oleh pengeluar makanan yang tidak bertanggungjawab.

Sehubungan itu, CAP menggesa Kementerian Kesihatan bertindak dengan tegas dalam menangani perkara ini.

S. M. MOHAMED IDRIS,

Presiden Persatuan Pengguna,

Pulau Pinang.