

31 January 2008

MELAKA: Belacan dan cencaluk yang diproses dengan mencampurkan pewarna bukan makanan bagi memberi warna menarik seperti yang dihasilkan sebuah syarikat di Batu Berendam, dekat sini, kelmarin boleh menyebabkan pengguna mengalami pelbagai penyakit berkaitan kanser jika diambil secara berterusan.

Ini kerana belacan dan cencaluk yang dicampur dengan pewarna itu mengandungi Rhodamine B, sejenis bahan pewarna merah yang diharamkan kerajaan sejak lebih 30 tahun lalu kerana boleh menyebabkan kanser.

Bagaimanapun, larangan itu tidak diendahkan pengusaha di samping penguatkuasaan yang lemah menyebabkan penggunaan bahan itu masih aktif dalam penghasilan belacan dan cencaluk selain kuih Cina.

Perkara ini didedahkan Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP) baru-baru ini, menerusi kajian yang dilakukannya.

Menerusi ujian yang dilakukan terhadap beberapa sampel bahan makanan itu yang diambil dari Kuala Lumpur dan Pulau Pinang mendapati ia mengandungi Rhodamine B dalam lima sampel belacan dan lapan sampel kuih Cina seperti Mi Ku, Siew Koo dan Huat Kuih.

Sampel makanan itu diambil daripada makanan yang dibeli dari pasar di Kuala Lumpur sementara kuih Cina dibeli dari beberapa pasar di Pulau Pinang.

CAP mula mengesan kewujudan Rhodamine B dalam belacan pada 1973. Sejak itu, ujian selanjutnya yang dijalankan pada 1983, 1993, 1995, 1999, 2000, 2001, 2002 dan 2007 (Mei) mengesan pewarna berkenaan dalam belacan dan makanan lain.

Setiap kali CAP menemui pewarna itu dalam makanan, mereka akan menghantar surat kepada Kementerian Kesihatan untuk melakukan siasatan.

Bagaimanapun, keadaannya masih tidak menunjukkan kemajuan kerana hasil ujian yang dilakukan mendapati Rhodamine B masih digunakan dalam makanan walaupun ia diharamkan.

Seorang pakar pemakanan yang enggan namanya disiarkan berkata, Rhodamine B antara bahan penyebab kanser yang menghasilkan warna merah jambu. Ia tidak sepatutnya digunakan sebagai bahan pewarna untuk makanan.

◆Biasanya bahan itu digunakan untuk mewarnakan barangan plastik dan tekstil,◆ katanya.

Di bawah Peraturan Makanan 1985, penggunaan Rhodamine B tidak dibenarkan dalam makanan. Sesiapa yang didapati bersalah boleh dikenakan denda tidak melebihi RM5,000 atau dipenjarakan tidak melebihi dua tahun atau kedua-duanya sekali.

Rhodamine B juga tidak dibenarkan dalam makanan di bawah Ordinan Makanan dan Ubatan 1952.

Akhbar ini semalam melaporkan sebuah kilang memproses belacan terbesar di negeri ini dikesan menggunakan pewarna yang digunakan untuk mewarna pakaian bagi memastikan belacan dan cencaluk keluaran syarikatnya berwarna menarik.

Tindakan kilang itu yang beroperasi di Batu Berendam, dekat sini, menggunakan pewarna pakaian terbongkar selepas premis berkenaan diserbu dalam operasi bersepadu pihak berkuasa negeri, kelmarin.