KENYATAAN AKHBAR
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

ISU PENARIKAN SEMULA TELUR AYAM KELUARAN MALAYSIA DARI PASARAN SINGAPURA KERANA DICEMARI BAKTERIA SALMONELLA

Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) mengambil maklum mengenai isu penarikan balik telur ayam keluaran Malaysia dari pasaran Singapura kerana dicemari bakteria *Salmonella enteritidis* sebagaimana yang dilaporkan di laman sesawang Singapore Food Agency (SFA) bertarikh 12 Mac 2021. Laporan tersebut menyatakan pihak SFA telah mengarahkan telur ayam tersebut ditarik balik kerana dikesan tercemar dengan bakteria *Salmonella enteritidis*. Telur ayam yang terlibat mempunyai cetakan kod CES008 yang melibatkan semua *batch* dari Syarikat Lay Hong Berhad Layer Farm di Jeram, Selangor.

Salmonella enteritidis adalah sejenis bakteria yang boleh hadir dalam salur pencernaan ayam dan boleh mencemari telur ayam melalui pencemaran silang daripada najis ayam kepada telur atau semasa pembentukan telur ayam sekiranya jangkitan *Salmonella enteritidis* berlaku terhadap tisu-tisu pembiakan ternakan tersebut. Pengendalian yang tidak sempurna daripada segi kebersihan kulit telur ayam atau telur ayam yang tidak dimasak dengan betul, boleh menyebabkan keracunan makanan *(Salmonellosis)* di mana individu yang dijangkiti boleh mengalami demam, kekejangan perut, dan cirit-birit bermula 12 hingga 72 jam setelah memakan makanan yang tercemar. Golongan berisiko seperti orang tua, bayi, dan mereka yang mengalami gangguan sistem imun mungkin akan mengalami gelaja penyakit yang lebih teruk dan memerlukan rawatan di hospital.

KKM melalui Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan akan bekerjasama dengan pihak Jabatan Perkhidmatan Veterinar bagi menjalankan pemeriksaan lanjut ke atas premis dan telur ayam terlibat berhubung punca pencemaran sepertimana yang dilaporkan. Selain itu, pemantauan *Salmonela enteritidis* di dalam telur ayam sentiasa dijalankan. Sehingga kini, 364 sampel telur ayam telah dianalisis dan hanya dua (2) dari sampel tersebut mengandungi *Salmonella entritidis.*

Bagi mengelakkan keracunan makanan disebabkan bakteria ini, pengguna dinasihatkan mencuci telur ayam dengan sempurna sebelum digunakan, elakkan menggunakan telur ayam yang telah retak atau pecah kerana ia mungkin tercemar dengan bakteria *Salmonella enteritidis* dan memasak telur ayam dengan sempurna sehingga bahagian kuning dan putih telur ayam menjadi keras sebelum dimakan.

Sekiranya pengguna merasa ragu-ragu dengan status keselamatan makanan yang terdapat di pasaran tempatan, pengguna boleh membuat laporan kepada KKM melalui Pejabat Kesihatan Daerah (PKD) atau Jabatan Kesihatan Negeri (JKN) terdekat atau melalui laman web http://moh.spab.gov.my atau facebook Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan www.facebook.com/bkkmhq.

MOHD. SALIM BIN HJ. DULATTI
PENGARAH KANAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN

14 MAC 2021