



# Persatuan Pengguna Pulau Pinang Consumers Association of Penang

檳城消費人協會 பிளாங்கு பயனீட்டாளர் சங்கம்

10 Jalan Masjid Negeri, 11600 Pulau Pinang, Malaysia  
Tel: 604-8299511 Fax: 604-8298109  
email: consumerofpenang@gmail.com

Websites:  
[www.consumer.org.my](http://www.consumer.org.my)

**Saudara Pengarang,**

**16 November 2018**

**Minggu Kesedaran Antibiotik Sedunia sedang berlangsung dari 12-18 November. Sehubungan itu, CAP mengeluarkan satu kenyataan akhbar mengenai masalah penggunaan antibiotik dalam makanan ternakan. Di Malaysia, antibiotik disalah guna dalam ladang haiwan ternakan serta di kolam ikan dan udang untuk mencepatkan pembesaran dan mencegah penyakit. Ini menyebabkan daging kita tercemar dengan sisa antibiotik dan bakteria yang kebal kepada antibiotik.**

**Masalah serius ini membawa kepada peningkatan kekebalan kepada antibiotik yang boleh membawa maut selain jangkitan bakteria yang sukar dirawat.**

**Kami berharap pihak Tuan sudi memaparkan masalah ini dalam akhbar Tuan.**

**Surat Kepada Pengarang**

**16 November 2018**

## **CAP: Jangan Biar Pengguna Terdedah kepada Daging Tercemar**

Minggu Kesedaran Antibiotik Sedunia sedang berlangsung dari 12-18 November, dan salah satu isu paling membimbangkan ialah kehadiran makanan yang dicemari sisa antibiotik dan bakteria yang kebal kepada antibiotik.

Sejak bertahun-tahun Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP) telah menyuarakan kebimbangan mengenai penggunaan antibiotik di ladang ternakan, pertanian dan akuakultur di Malaysia, khususnya dalam makanan ternakan dan pencegahan penyakit.

Penggunaan antibiotik secara rutin dalam makanan ternakan untuk mencepatkan pembesaran selain mencegah penyakit dan jangkitan membentuk kekebalan terhadap antibiotik yang kemudian berpindah kepada manusia. Ancaman kesihatan awam dunia ini telah mendesak banyak negara, termasuk Kesatuan Eropah, untuk mengharamkan penggunaan antibiotik secara rutin dalam makanan ternakan. Antibiotik tidak seharusnya disalahgunakan untuk mencegah penyakit dan menggalakkan pembesaran haiwan. Ia sepatutnya hanya digunakan untuk mengurus dan merawat jangkitan.

Justeru tidak hairanlah jika makanan kita dicemari sisa antibiotik dan bakteria yang kebal kepada antibiotik.

Sementara itu, Pentadbiran Makanan dan Ubatan AS (USFDA) telah mengharamkan kemasukan udang dari Malaysia pada Mei 2016 kerana ia mengandungi dua antibiotik yang diharamkan iaitu Chloramphenicol dan Nitrofurans.

Hakikatnya, kedua-dua antibiotik berkenaan telah diharamkan untuk kegunaan di Malaysia sejak 1985. Namun ia masih muncul dalam kolam ternakan ikan dan udang serta ladang yang menghasilkan daging.

Kehadiran antibiotik Chloramphenicol dan Nitrofurans dalam daging dan ikan bukan perkara baharu. Pada penghujung 80-an tinjauan CAP mendapati ladang ternakan ayam itik dan babi menggunakan Chloramphenicol. Pada 2002, Setiausaha Parlimen Kementerian Kesihatan mendedahkan penemuan Chloramphenicol dan Nitrofurans dalam ayam yang diuji.

Dalam satu lagi kes makanan pada November 2002, Pihak Berkuasa Veterinari Negeri Sarawak telah mengharamkan import produk makanan Ayam tertentu yang diproses disebabkan sisa Chloramphenicol dalam sampel frankfurter Ayam.

Chloramphenicol boleh menyebabkan anemia aplastik yang membunuh. Nitrofurans boleh merupakan bahan penyebab kanser dan mampu memudaratkan kesihatan manusia. Di kebanyakan negara, kedua-dua ubatan berkenaan penting untuk digunakan dalam haiwan yang dijadikan makanan.

‘Tidak ada paras selamat sisa bagi ubatan terbabit. Sebarang makanan yang mengandungi sisa kedua-dua ubatan itu walau pada dos apa sekalipun dianggap tidak sesuai untuk manusia memakannya.

Dalam tinjauan CAP, kami mendapati penggunaan antibiotik sewenang-wenangnya di ladang ternakan ayam itik dan babi, dan penjualan antibiotik di kedai yang menjual makanan ternakan. Seawal Januari 2016, CAP mengesan antibiotik Erythromycin dijual secara meluas di kedai-kedai yang menjual makanan ternakan di Kedah dan Perlis. CAP dimaklumkan antibiotik itu disarankan untuk digunakan secara rutin kepada haiwan untuk menggalakkan pembesarannya.

Selain itu, CAP turut mengesan bakteria kebal dalam daging. Seawal 1988, ujian CAP telah mengesan bakteria yang kebal kepada penicillin dalam daging ayam, daging kambing dan daging babi. Beberapa bakteria didapati turut mengembangkan kekebalan kepada Neomycin dan Chloramphenicol. Ini menunjukkan penggunaan berleluasa antibiotik dalam ladang di sini.

Dalam satu kajian yang dijalankan oleh Jabatan Perkhidmatan Veterinar pada 2012, separuh daripada ayam tempatan kebal kepada Ampicillin, Sulphonamide dan Tetracycline. Ayam-ayam yang diimport lebih buruk keadaannya: 87% kebal kepada Amphotericin, 75% kebal kepada Nalidixic Acid sementara 50% kebal kepada Streptomycin dan Sulphonamide.

Sampel makanan seperti daging lembu, daging kambing dan daging ayam mempunyai kuman Salmonella yang kebal kepada antibiotik. Kuman sama turut ditemui dalam daging lembu dan ayam yang diimport.

Salmonella boleh menimbulkan beberapa masalah kesihatan, antaranya cirit-birit (kadangkala berdarah), demam, dan kejang perut. Jangkitan kekebalan lebih teruk dan kadar kemasukan ke hospital lebih tinggi. Salmonella menunjukkan ketahanan kepada beberapa kelas antibiotik dan menjadi ancaman serius kepada kesihatan awam.

Dalam satu kajian lain ke atas ayam hidup yang dijual di pasar-pasar sekitar Selangor, daripada 90 ekor ayam yang diperiksa, lebih daripada 70% didapati positif mengandungi bakteria Campylobacter. Bakteria ini didapati kebal kepada empat jenis antibiotik sementara bakteria kebal kepada beberapa ubatan (kebal kepada tiga atau lebih antibiotik) dikesan dalam lebih dari satu pertiga sampel bakteria. Seperti Salmonella, Campylobacter merebak dari haiwan kepada manusia menerusi makanan yang tercemar khususnya daging ayam mentah atau tidak dimasak. Ia menyebabkan cirit-birit berdarah, demam dan kejang perut, lumpuh seketika dan maut.

Oleh itu, adakah sesuatu yang menghairankan bahawa laporan mengenai keracunan makanan (atau

jangkitan bawaan makanan yang kebal kepada antibiotik) kerap berlaku kepada pelajar sekolah, majlis keraian awam atau dalam makanan di hospital hingga terpaksa dirawat di hospital, malah ada yang membawa maut?

Pada Oktober 2013, empat orang maut dan 60 yang lain terpaksa dirawat di hospital selepas termakan makanan yang tercemar dalam satu majlis perkahwinan di Kedah. Menurut Jabatan Kesihatan, kes keracunan makanan itu berpunca daripada masakan ayam yang dicemari bakteria Salmonella.

Di sebalik ancaman terhadap kesihatan orang awam ini, pada Mei 2016, Ketua Pengarah Jabatan Perkhidmatan Veterinar mengumumkan pihaknya belum ada sebarang rancangan untuk mengharamkan penggunaan antibiotik dalam industri ayam itik kerana ‘tidak ada sebarang penyelidikan saintifik yang membuktikan bahawa manusia boleh menerima kesan negatif antibiotik daripada memakan daging.’

Dasar yang dangkal sebegini lebih ironik apabila rantai makanan segera antarabangsa sudah mula mengelak daging, khususnya ayam yang dibesarkan dengan antibiotik.

McDonalds mengumumkan pihaknya akan mula mengurangkan penggunaan antibiotik dalam produk ayamnya mulai tahun ini (2018) sebagai sebahagian daripada usaha untuk membendung kekebalan mikrob kepada ubatan dan peningkatan kuman kebal. Langkah ini telah dijalankan di pasaran Amerika sejak 2016.

Pada 2016, Papa John’s dan Papa Murphy’s mengumumkan bahawa mereka telah mula menukar kepada daging ayam tanpa antibiotik untuk piza keluaran mereka. Tahun lalu KFC berkata, pembekal daging ayamnya diberi masa sehingga penghujung tahun ini untuk berhenti daripada menternak ayam menggunakan antibiotik yang penting kepada perubatan manusia.

Yang terbaharu turut mengambil langkah yang serupa ialah Pizza Hut yang telah berjanji untuk menghidangkan daging ayam yang tidak diternak dengan menggunakan antibiotik yang penting kepada perubatan manusia di AS menjelang 2022.

Langkah ini amat dialu-alukan tetapi kita masih menunggu sama ada pengguna Malaysia akan menikmati daging bebas antibiotik dalam makanan mereka daripada rantai makanan segera ini.

Keperluan ke arah tindakan dasar yang drastik dan menyeluruh untuk mengharamkan penggunaan antibiotik dalam pengeluaran makanan ternakan untuk tujuan pembesaran dan makanan ternakan yang efisien sudah lama tertunda. Ia memerlukan perhatian serius dan tindakan segera daripada peringkat tertinggi kerajaan. Pendek kata, pihak berkuasa perlu berhenti daripada mendedahkan penduduk Malaysia kepada daging dan makanan yang tercemar.

**S. M. Mohamed Idris**  
**Presiden**  
**Persatuan Pengguna Pulau Pinang**