



**UNIT KOMUNIKASI KORPORAT JABATAN
PERIKANAN MALAYSIA
BERITA PERIKANAN HARI INI**

**17 Januari 2025
17 Rejab 1446H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	•
Berita Harian	• Bakteria dan E.coli tinggi, masak kerang dengan sempurna sebelum makan
Harian Metro	•
Kosmo [Online]	• Risau jika ada E-coli, laporan awal kerang Pantai Sura selamat
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
The Sun	•
Malaysiakini	•
Bernama	•
Borneo Post (KK)	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

Bakteria dan E.coli tinggi, masak kerang dengan sempurna sebelum makan



KUALA LUMPUR: Jabatan Perikanan Negeri Terengganu menasihatkan orang ramai yang mengutip kerang terdampar di Pantai Sura di Dungun, Terengganu supaya memasaknya dengan sempurna terlebih dahulu sebelum dimakan.

Pengarah Perikanan negeri, Ruzaidi Mamat berkata ia mengambil kira kajian ke atas kerang pada tahun sebelumnya iaitu pada 2014, 2016, 2019 dan 2021), di mana analisis makmal menunjukkan tahap bakteria Fecal coliform dan Escherichia coli (E.coli) dalam sampel kerang melebihi piawaian ditetapkan.

"Kerang dalam kategori ini diklasifikasikan sebagai Kelas B, yang memerlukan pemasakan sempurna sebelum dimakan.

"Selain itu, kehadiran bakteria *Vibrio parahaemolyticus*, yang bersifat meluas (ubiquitous) dalam persekitaran air laut, turut dikesan dalam sampel terdahulu," katanya melalui kenyataan hari ini.

Dalam pada itu, beliau berkata pihaknya telah menjalankan analisis terkini berkaitan Pesta Kutip Kerang di Pantai Sura susulan fenomena ini berulang pada tahun ini.

Katanya, sampel air dan kerang juga diambil semalam untuk memastikan keselamatan pengguna.

Bakteria dan E.coli tinggi, masak kerang dengan sempurna sebelum makan

"Hasil analisis awal menunjukkan tiada kehadiran plankton yang menghasilkan biotoksin dikesan dalam sampel air.

"Analisis bakteria pada kerang sedang dijalankan oleh Makmal Biosekuriti Perikanan Kuantan dan keputusan penuh akan diumumkan dalam masa tiga hari," katanya.

Fenomena kerang dihanyutkan ke darat akibat ombak kuat ini telah beberapa kali dilaporkan, termasuk pada tahun-tahun sebelumnya.

"Kajian menyeluruh oleh Jabatan Perikanan membuktikan keperluan pematuhan kepada amalan keselamatan makanan, khususnya memastikan semua kerang dimasak dengan sempurna sebelum dimakan.

"Sehubungan itu, Jabatan Perikanan menasihatkan orang ramai agar sentiasa berhati-hati dan mengambil langkah berjaga-jaga untuk memastikan keselamatan makanan," katanya.

-BH-

Risau jika ada E-coli, laporan awal kerang Pantai Sura selamat



PETALING JAYA – Jabatan Perikanan (DOF) Terengganu mengingatkan orang ramai agar memastikan kerang yang dikutip di Pantai Sura, Dungun dimasak dengan sempurna sebelum dimakan.

Pengarahnya Ruzaidi Mamat berkata, sampel air dan kerang telah diambil pada semalam untuk memastikan keselamatan pengguna.

Katanya, hasil analisis awal mendapati tiada kehadiran plankton yang menghasilkan biotoksin dalam sampel air.

“Analisis bakteria pada kerang sedang dijalankan oleh Makmal Biosekuriti Perikanan Kuantan dan keputusan penuh akan diumumkan dalam masa tiga hari,” katanya dalam kenyataannya.

Menurut beliau, kajian terdahulu (2014, 2016, 2019, dan 2021) menunjukkan tahap bakteria seperti Fecal coliform dan Escherichia coli (E. coli) dalam sampel kerang melebihi piawaian yang ditetapkan.

“Iaitu Fecal coliform melebihi 300 MPN/100g manakal E. coli melebihi 230 MPN/100g.

Risau jika ada E-coli, laporan awal kerang Pantai Sura selamat

“Kerang dalam kategori ini diklasifikasikan sebagai Kelas B, yang memerlukan pemasakan sempurna sebelum dimakan,” jelasnya.

Selain itu, bakteria *Vibrio parahaemolyticus*, yang lazimnya terdapat dalam persekitaran air laut juga telah dikesan dalam sampel terdahulu.

“Fenomena kerang dihanyutkan ke darat akibat ombak kuat ini telah beberapa kali

dilaporkan, termasuk pada tahun-tahun sebelumnya.

“Kajian menyeluruh oleh DOF membuktikan keperluan pematuhan kepada amalan keselamatan makanan, khususnya memastikan semua kerang dimasak dengan sempurna,” ujarnya. – KOSMO! ONLINE