



KEMENTERIAN PERTANIAN  
DAN KETERJAMINAN MAKANAN  
JABATAN PERIKANAN MALAYSIA

## SIARAN MEDIA

### JABATAN PERIKANAN NEGERI TERENGGANU

#### KEPUTUSAN ANALISIS TERKINI SAMPEL KERANG DI PESTA KUTIP KERANG PANTAI SURA, DUNGUN

Jabatan Perikanan Negeri Terengganu ingin memaklumkan keputusan terkini hasil analisis sampel kerang berkaitan Pesta Kutip Kerang di Pantai Sura, Dungun. Fenomena kerang dihanyutkan ke pantai akibat ombak kuat telah berulang pada tahun 2025, dan sampel air serta kerang diambil pada **15 Januari 2025** untuk memastikan keselamatan pengguna.

Hasil analisis makmal menunjukkan keputusan berikut:

1. **Tiada kehadiran plankton yang menghasilkan biotoksin** dikesan dalam sampel air.
2. Bacaan kelima-lima sampel menunjukkan bacaan **Total coliform 6,380 – 7,380 MPN/100g**.
3. Bacaan kelima-lima sampel menunjukkan bacaan ***Escherichia coli* antara 300 – 680 MPN/100g**.
4. **Tiada *Salmonella spp.*** dikesan dalam ke lima-lima sampel
5. 2 daripada 5 sample **dikesan terdapat *Vibrio parahaemolyticus***
6. **Tiada *Vibrio cholerae* dan *V.vulnificus*** dikesan dalam ke lima-lima sampel.

Kesimpulannya keputusan analisis kerang hanyut ke daratan 2014, 2016, 2019, 2021 dan terkini (2025), analisis makmal menunjukkan tahap bakteria ***Fecal coliform*** dan ***Escherichia coli (E. coli)*** dalam sampel kerang melebihi piawaian yang ditetapkan:

- ***Fecal coliform***: Melebihi 300 MPN/100g
- ***E. coli***: Melebihi 230 MPN/100g

Kerang dalam kategori ini diklasifikasikan sebagai **Kelas B dan C** di bawah piawaian ***National Shellfish Sanitation Program (NSSP)***, yang memerlukan pemasakan sempurna sebelum dimakan. kehadiran bakteria ***Vibrio parahaemolyticus***, yang bersifat meluas (ubiquitous) dalam persekitaran air laut, turut dikesan dalam sampel terdahulu.

Fenomena kerang dihanyutkan ke pantai akibat ombak kuat ini pernah dilaporkan beberapa kali sebelum ini. Jabatan Perikanan Negeri Terengganu menasihatkan orang ramai untuk memastikan kerang yang dikutip dimasak sepenuhnya sebelum dimakan bagi mengurangkan risiko pencemaran bakteria. Pengambilan kerang mentah harus dielakkan, terutama bagi individu dengan sistem imun yang lemah. Selain itu, orang ramai disarankan sentiasa mempraktikkan langkah-langkah kebersihan semasa memproses makanan laut bagi memastikan keselamatan makanan terjamin.

Langkah berjaga-jaga ini adalah penting untuk memastikan keselamatan makanan terjamin dan melindungi kesihatan pengguna. Jabatan Perikanan Negeri Terengganu akan terus menjalankan pemantauan berkala terhadap keselamatan makanan laut dan menyediakan maklumat terkini kepada orang ramai.