

AKHBAR : BH AHAD
MUKA SURAT : 14
RUANGAN : NASIONAL

Bakteria Salmonella punca 2 maut

KKM masih dalam proses dapatkan maklumat terperinci insiden

Oleh Amirul Aiman Hamsuddin
bhnews@bh.com.my

Kuala Lumpur: Kementerian Kesihatan (KKM) masih dalam proses mendapatkan maklumat terperinci mengenai insiden seorang pelajar Tingkatan Lima dan seorang kanak-kanak perempuan berusia dua tahun yang meninggal dunia akibat keracunan makanan, minggu lalu.

Menterinya, Datuk Seri Dr Dzulkefly Ahmad, berkata KKM boleh mengesahkan sehingga kini kejadian yang berlaku di Gombak itu adalah disebabkan bakteria Salmonella.

"Bagaimanapun lanjutan daripada yang lain (11 individu di-



masukkan ke wad), kita belum dapat maklumat secara lebih terperinci."

"Tetapi, buat masa ini, ia keracunan Salmonella yang dapat dikenali pasti dan mereka dalam keadaan stabil," katanya pada sidang media selepas merasmikan Pek Kasih Mama oleh Shoppe Malaysia di Dewan Majlis Perbandaran Kuala Selangor (MPKS) Puncak Alam, di sini, semalam.

Hadir sama, Pengarah Pemasaran Shoppe Malaysia, Tan Ming Kit dan Pegawai Daerah Kuala Selangor, Mohd Raiz Radzuan.

Sebelum ini, Jabatan Kesihatan Negeri (JKN) Selangor dilaporkan mengesan bakteria Salmonella dalam sampel najis yang



Dr Dzulkefly bersama Ming Kit menyampaikan sumbangan kepada penerima pada Majlis Perasmian Pek Kasih Mama oleh Shoppe Malaysia di Puncak Alam, semalam.
(Foto BERNAMA)

diamond berkaitan kejadian itu.

Analisis belum selesai

Jurucakapnya berkata, keputusan sampel lain yang dihantar

untuk analisis oleh Makmal Kesihatan Awam di Sungai Buloh belum selesai.

Sabtu lalu, seramai 82 daripada 247 orang mengalami gejala ke-

racunan makanan selepas menyantap sarapan pada Program Kemahiran Amal Islami (KAMIL) Peringkat Daerah Gombak.

Susulan itu, seorang kanak-kanak perempuan berusia dua tahun dan remaja 17 tahun maut, selepas memakan bihun dan telur goreng yang dibawa pulang daripada sebuah sekolah kelolaan Jabatan Agama Islam Selangor.

Dalam pada itu, Dr Dzulkefly berkata, KKM akan meminta mana-mana platform e-dagang, khususnya Shoppe Malaysia untuk nyah senarai produk yang tidak memenuhi syarat dan peraturan seperti ditetapkan.

Beliau berkata, perkara itu membabitkan Bahagian Regulatori Farmasi Negara (NPRA) dan Pihak Berkuasa Peranti Perubatan (MDA).

"Ini adalah 'food safety' yang sangat mustahak untuk peneraju e-dagang seperti Shopee.

"Anda mesti bertanggungjawab dalam memastikan apa yang dinilai dalam talian seperti kosmetik atau ubat-ubatan memenuhi syarat (ditetapkan NPRA dan MDA)," katanya.

AKHBAR : KOSMO AHAD
MUKA SURAT : 5
RUANGAN : ARTIKEL

Transplan rawatan terbaik kegagalan buah pinggang

Oleh FARID AHMAD TARMIJI

BERBICARA tentang buah pinggang ataupun ginjal, ia merupakan sepasang organ di dalam tubuh manusia yang mempunyai fungsi tersendiri.

Fungsi utamanya adalah untuk membubang bahan kumuh dari badan, mengawal asid dalam darah, menghasilkan hormon dan lain-lain lagi.

Namun begitu, organ itu juga tidak terlepas daripada sebarang masalah dan ada pesakit yang diagnoisis berhadapan dengan penyakit kegagalan buah pinggang.

Pakar Perunding Nefrologi dan Pemindahan Buah Pinggang dari Pusat Perubatan Sunway (SMC), Bandar Sunway, Dr. Wong Hin Seng berkata, terdapat dua jenis kegagalan buah pinggang iaitu penyakit ginjal kronik (CKD) dan kecederaan ginjal akut (AKI).

Menurutnya, AKI jarang diperkatakan dan pesakit yang berhadapan dengan masalah ini mempunyai peratusan yang tinggi untuk dirawat dan pulih.

"Jika AKI ini dapat dikesan awal dan rawatan yang segera dan tepat diberikan, fungsi ginjal berpeluang untuk sembuh.

"Kebiasaannya masalah ini berlaku kerana radang ginjal, batu karang, pengambilan bahan toksik kepada ginjal misalnya sesetengah jenis ubatan dan bahan suplemen, serta lain-lain lagi," katanya.

Tambah bellau, jika AKI lambat dikesan dan tidak dirawat dengan cepat dan tepat, kerosakan buah pinggang akan kekal dan seterusnya menjadi CKD.

Mengulas lanjut, Dr. Hin Seng berkata, walaupun bukan semua AKI dapat dirawat sepenuhnya, namun semua pesakit yang mempunyai AKI harus mendapat rawatan daripada pakar nefrologi secepat mungkin supaya risiko AKI berubah menjadi CKD dapat dikurangkan.

Apabila berlaku CKD, fungsi ginjal tidak akan sembuh dan mungkin terus rosak sehingga tahap yang memerlukan dialisis atau transplan. Maka adalah

sangat penting untuk mengesan AKI sebelum menjadi CKD.

Strategi rawatan juga berbeza kerana objektif rawatan CKD adalah untuk memperlakukan kerrosakan ginjal supaya pesakit tidak perlu menjalani dialisis pada hayat ini.

Ada beberapa strategi yang boleh dilakukan supaya kerrosakan buah pinggang dapat dilambatkan. Ini termasuk kawalan tekanan darah dan kencing manis dengan baik serta pengambilan ubatan yang bersesuaian.

Pengambilan ubatan dan suplemen yang mungkin menyebabkan toksik pada buah pinggang juga perlu dihentikan.

"Walaupun dengan menggunakan semua strategi sedia ada, keadaan buah pinggang sesetengah pesakit masih terus rosak se-



hingga t a h a p

akhir.
"Pada masa ini, dialisis adalah salah satu rawatan yang dapat membantu mengeluarakan bah-bahan kumur daripada badan dengan menggunakan mesin," jelasnya.

Namun begitu, dialisis ini hanya dapat menggantikan fungsi ginjal antara 10 hingga 15 peratus sahaja. Malah, kualiti dan kesejahteraan hidup pesakit yang menjalani diali-

sis juga akan berkurangan.

Oleh itu, Dr. Hin Seng menegaskan bahawa transplan buah pinggang adalah pilihan rawatan terbaik untuk kegagalan ginjal tahap akhir.

Menurutnya, transplan buah pinggang amat disokong kerana transplan secara teori akan mengantikan 50 peratus fungsi ginjal.

"Transplan adalah kaedah terbaik kerana bukan hanya mengantikan fungsi pembuangan bahan kumur tetapi turut mengantikan fungsi lain termasuk mengeluarkan hormon dan lain-lain lagi," terang Dr. Hin Seng.

Tambahnya, kualiti hidup pesakit yang menjalani transplan juga akan bertambah baik dan mereka boleh hidup normal seperti orang lain dengan melakukan pelbagai aktiviti. Melalui transplan buah pinggang ini jangka hayat pesakit juga akan bertambah.

Sumber buah pinggang untuk transplan adalah melalui pendermaan organ daripada penderma yang masih hidup dan juga yang telah mati otak.

Bagi penderma hidup, saringan

JUMLAH pesakit buah pinggang di negara ini semakin bertambah. - GAMBAR HIASAN



PENJAGAAN kesihatan yang baik dapat membantu mengurangkan risiko menghadapi penyakit buah pinggang. - GAMBAR HIASAN

dan pemeriksaan yang komprehensif akan dilakukan terlebih dahulu bagi memastikan penderma kekal sihat dan dapat hidup normal selepas menderma buah pinggangnya.

"Kita juga cuba memastikan penderma dapat hidup dengan baik seumur hidup tanpa menghadapi kegagalan ginjal selepas menderma.

"Jika seseorang itu berisiko tinggi untuk mengalami kegagalan ginjal tahap akhir, sebagai contoh penderma yang mempunyai penyakit kencing manis, individu tersebut tidak layak untuk menderma buah pinggang," jelas Dr. Hin Seng.

Tambahnya, satu lagi sumber pemindahan buah pinggang adalah daripada penderma yang telah meninggal dunia iaitu penderma yang telah mati otak.

Penderma mati otak yang biasa diterima adalah mangsa kemalangan jalan raya dan pesakit angin ahmar yang serius di mana otak pesakit tidak dapat berfungsi lagi tetapi organ lain masih berfungsi.

Berdasarkan bilangan transplan yang dijalankan, kesedaran pendermaan organ di Malaysia telah menunjukkan peningkatan yang amat menggalakkan.

"Tahun lalu kita melakukan 162 transplan untuk penderma hidup dan 77 untuk penderma yang telah mati otak.

"Ini bermakna jumlah keseluruhan daripada kedua-duanya melebihi 200 dan lebih tinggi berbanding 10 tahun lalu yang kurang daripada 50 bagi kedua-duanya," jelas bellau.

Sebagai salah sebuah hospital kuaternari swasta terbesar di Malaysia, SMC baru-baru ini telah disenaraikan dalam 250 hospital teratas dalam ranking Hospital Terbaik Dunia Newsweek 2024.

Pusat perubatan itu turut dilengkapi dengan 28 Pusat Kecemerlangan yang turut merangkumi Pusat Buah Pinggang dan Dialisis serta Pusat Transplan (buah pinggang, kornea, kollea, sumsum tulang dan sel stem).



PUSAT Perubatan Sunway menawarkan perkhidmatan menyeluruh bagi rawatan penyakit berkaitan buah pinggang. - GAMBAR HIASAN

DR. WONG HIN SENG



AKHBAR : SINAR AHAD
MUKA SURAT : 30
RUANGAN : NASIONAL

30 | **NASIONAL**

16 JUN 2024 | SINAR AHAD

11 mangsa keracunan masih dirawat

Seramai 105 individu
dapat rawatan
di hospital selepas
hadiri program

Oleh MOHD IZZATUL
IZUAN TAHIR
KUALA SELANGOR

Seramai 11 mangsa masih menerima rawatan berikutan mengalami gejala keracunan makanan selepas menikmati sarapan pagi ketika Program Kemahiran Amal Islam (Kamil) Peringkat Daerah Gombak, Sabtu lalu.

Menteri Kesihatan, Datuk Seri Dr Dzulkefly Ahmad berkata, keadaan mereka dilaporkan stabil dan pihak hospital sedang menunggu keputusan makmal.

"Sehingga kini, kes (keracunan makanan) di Gombak masih dirawat dan tiada kesan serius," katanya ketika Penyampaian Sumbangan Pek Kasih Mama di

Dewan Majlis Perbandaran Kuala Selangor (MPKS) Puncak Alam di sini pada Sabtu.

Terdahulu pada majlis itu, sebanyak 300 pek penjagaan ibu disampaikan kepada penerima merangkumi barang penjagaan bayi dan ibu seperti lampin, tisu basah bayi, produk mandian, tuala, keperluan penyusuan dan produk penjagaan kulit untuk bayi dan ibu.

Dr Dzulkefly berkata, sehingga kini seramai 105 individu mendapatkan rawatan selepas kes itu berjaya dikesan.

Beliau berkata, kementeriannya juga mengesan bakteria Salmonella dalam sampel nasis diambil berkaitan kejadian keracunan makanan hingga menyebabkan dua kematian.

Dalam pada itu, Dr Dzulkefly meminta platform e-dagang termasuk Shopee mengambil tanggungjawab memastikan semua ubat dan produk makanan tambahan mendapat kelulusan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

Beliau menegaskan,



Dr Dzulkefly (enam dari kanan) bergambar bersama penerima ketika Penyampaian Sumbangan Pek Kasih Mama di Dewan MPKS Puncak Alam, Kuala Selangor pada Sabtu.

pihaknya tidak teragak-agak mengambil tindakan tegas melalui Cawangan Penguatkuasaan Farmasi (OPF) sekiranya terdapat aduan mengenai penjualan produk itu secara dalam talian.

"Kita bimbang penggunaan ubat dan kosmetik tidak berdaftar boleh memberi kesan sampingan."

"Kita akui ada beberapa pro-

duk makanan tambahan dan ubatan yang diambil tindakan, kita maklumkan dari semasa ke semasa melalui kenyataan akbar," katanya.

Dalam pada itu, Dr Dzulkefly berkata, KKM dalam proses menyenarai pendek hospital yang bakal terlibat dalam kerjasama awam dan swasta bagi memperkasakan sektor penjagaan ke-

sihatan negara.

"Setakat ini KKM sedang meneliti 95 hospital yang sudah menyatakan kesediaan menerima pesakit dari hospital awam bagi menampung keperluan perubatan."

"Ia meliputi perkhidmatan nephrologi, kardiologi, pembedahan kardioterasik dan pemgimejan radiologi," katanya.

AKHBAR : NEW SUNDAY TIMES
MUKA SURAT : 6
RUANGAN : NEWS / NATION

CLEARING BACKLOG IN PUBLIC HEALTHCARE

SEJARAH STADIONAS TUDU TIMB

GOVT TO ROPE IN PRIVATE HOSPITALS

About 95 private hospitals keen on accepting patients from public hospitals

IYI MARYA ISKANDAR
PUNCAK ALAM
iyliamarsya@NST.COM.MY

THE Health Ministry is shortlisting private hospitals for outsourcing treatment to ease waiting times at public hospitals.

Minister Datuk Seri Dr Dzulkefly Ahmad yesterday said these private hospitals would help with cardiac surgery, cardiology consultations, nephrology cases, and radiology and imaging.

This was in response to Association of Private Hospitals Malaysia president Datuk Dr Kuljit Singh, who had reiterated its offer to help the government carry out cardiac surgeries, in view of the lack of cardiothoracic surgeons at public hospitals.

Dzulkefly said: "The waiting time for elective surgeries, which are not emergencies, is from six to 12 months, sometimes more."

"We have an allocation for outsourcing. This shows that we cannot handle the number of patients, so we are outsourcing them."

"It's not only for cardiothoracic surgeries, but also cardiology consultations, nephrology, and radio and imaging."

"We were given an allocation of RM144 million for outsourcing and we have given an opportunity to private hospitals to submit proposals."

"We have received about 95 responses from private hospitals on their readiness to receive our patients," he said after the "Pek Kasih Mama" launch here.

He added that the ministry would finalise the list of hospitals as soon as possible.

Malaysia was struggling with a shortage of cardiothoracic sur-

geons at public hospitals, leading to a long waiting list for heart surgeries.

In May, Dr Kuljit said private hospitals in the Klang Valley were prepared to take in some of the patients waiting for cardiac surgeries at the Sultan Idris Shah Hospital Heart Centre in Serdang, Selangor.

He said patients who needed urgent cardiac surgery could be referred to private hospitals if public hospitals were unable to accommodate them.

On another matter, Dzulkefly reiterated British high commissioner Ailsa Terry's statement on the parallel pathway programme at the Royal College of Surgeons of Edinburgh.

He said there was no issue with the programme as it was recognised by the British General Medical Council, which confirmed that Malaysian parallel pathway cardiothoracic specialists could apply for registration as special-

ists.

Cardiothoracic surgeons trained under the parallel pathway programme linked to the Royal College of Surgeons of Edinburgh were in limbo after the Malaysian Medical Council refused to list them on the National Specialist Register.

Following this, four of them had filed a suit against the council seeking a declaration that they were entitled to be listed on the NSR.

On yet another issue, Dzulkefly said the ministry would request e-commerce platforms, especially Shopee Malaysia, to de-list products that don't comply with health regulations and ban the sellers.

"Shopee Malaysia must take responsibility and ensure that everything that is sold online, including cosmetics, medicine and medical devices, fulfil the National Pharmaceutical Regulatory Division and Medical Device Authority's regulations."

"There are supplements and herbal medicine that are sold on Shopee, but they shouldn't be sold. If there are products that are disputed, our enforcement offi-

cers will ask Shopee to de-list them," he said.

On the recent case of food poisoning at a school in Gombak which led to two deaths, he said 11 victims were still warded for salmonella infection.

The victims were in stable condition and not showing serious symptoms.

He said 105 people suffered symptoms, including diarrhoea, abdominal pain, fever, vomiting and nausea.

"The Health Ministry conducted tests and that's where we found out it's salmonella poisoning... and this salmonella poisoning is unique because it resulted in acute poisoning earlier than usual."

"Usually it takes six to eight hours (to show symptoms), but in this case, the person who died did so within two hours, meaning it could have been a massive toxicity of salmonella poisoning."

Last week, police received two reports of deaths involving a 17-year-old boy and a 2-year-old girl, suspected to be due to food poisoning from food eaten at a religious programme at a school in Gombak.



Datuk Seri Dr Dzulkefly Ahmad

AKHBAR : SUNDAY STAR
MUKA SURAT : 2
RUANGAN : NATION

2 Nation

SUNDAY STAR, SUNDAY 16 JUNE 2024

*Sunday
Star* SAYS

Making sure the food on our plates is safe

MALAYSIA is known – dare we say globally – for its diverse cuisine arising from the unique melting pot of cultures that make up the nation.

And Malaysians' love for makan is deeply embedded in our society, an integral part of the nation's cultural fabric.

But a troubling trend has emerged that will surely dent this gastronomic enthusiasm: an alarming rise in food poisoning cases.

Food poisoning incidents in Malaysia surged to 51 per 100,000 people in 2023, doubling from 18.4 incidents in 2021.

This increase highlights a critical need for vigilance among food traders, restaurant operators, and health authorities alike to ensure food for public consumption is

always safe.

Many people seem to be unaware that food poisoning can be serious enough to cause deaths judging by the shock expressed over a recent fatal incident.

On June 8, pupils and teachers from 30 primary schools gathered in Gombak, Selangor, for a religious event at which fried noodles and eggs were served – 82 people fell ill due to food poisoning and two died.

This incident, and the alarming rise in cases, highlight the critical necessity of reminding everyone involved in selling food and drinks that stringent food safety measures must always be maintained.

To begin with, food traders and restaurant operators must make sure their workers maintain

impeccable hygiene standards.

Many establishments faced a shortage of workers after the Covid-19 pandemic, and this has sometimes led to lapses in cleanliness and safe food handling practices.

All staff must undergo regular food safety and hygiene training sessions to overcome this – perhaps insist on certificates of participation so authorities can check.

Another thing for authorities to check on regularly is that staff health certification is up to date; everyone who handles food for public consumption is required to be vaccinated against typhoid.

And what about cleanliness of the kitchen and premises?

There are jokes on social media about how rats are on the menu

alongside chicken in restaurant XYZ or stall ABC – but this is no laughing matter. Such places should be reported to council authorities right away.

This is where district-level health departments must play their part in safeguarding public health with regular inspections.

Most councils have a cleanliness grading system and outlets have to display their grade.

But Malaysians being the cynical souls that we are, don't really believe in the grades. It would help if the grading system is made more transparent, perhaps with actions listed online for public access.

We can do our bit too, simply by voting with our wallets. If the place has a low cleanliness grade or even if it just looks dirty or the

staff don't handle food properly (did you notice that thumb sticking into your food?), don't just close an eye because "the food is so tasty!" Stop spending your money there – and even better, report it.

The onus lies heavily on food operators and outlet owners to make sure hygiene standards for staff and premises are kept up. Perhaps the authorities can support them by offering training in this area.

Ensuring food safety is essential and must remain a top priority so that Malaysians' joy in eating comes with the assurance that the food on our plates is safe.

Only then can we truly celebrate Malaysia's rich culinary heritage with confidence and pride.