

Terbitan BKKM, JKWPKL:

Penangung :
Pn. Sharizat binti Hj. Ahmad

Penasihat:
Pn. Zaini binti Abdul Rahman

Ketua Editor:
Pn. Zuliana binti Zakaria



Makanan Selamat Tanggungjawab Semua



AFLATOKSIN—Apa yang perlu anda tahu



Apa itu Aflatoksin?

Aflatoksin adalah mikotoksin yang terbentuk secara semulajadi daripada kulat terutamanya *Aspergillus flavus* dan *Aspergillus parasiticus*

Bagaimana Aflatoksin mencemari makanan?

- Makanan yang terdedah kepada persekitaran lembap dalam tempoh masa yang panjang
- Makanan disimpan secara longgok dalam kuantiti yang banyak dan menghalang aliran udara

Makanan yang biasa dicemari Aflatoksin?

- Kekacang dan hasilnya. Cth: kacang tanah, pistachio, mentega kacang, dsb
- Bijirin. Cth: jagung, beras,

gandum, minyak jagung, dsb.

- Rempah ratus. Cth: Cili, lada hitam, kunyit, halia, ketumbar dsb.

Kesan Aflatoksin kepada kesihatan?

Pendedahan pada aras yang tinggi dan berterusan boleh menyebabkan barah hati dan keracunan makanan (*Aflatoksikosis*)

Siapa yang berisiko?

Individu yang paling kerap mengambil makanan daripada kumpulan yang biasa dicemari. Ia juga lebih berisiko kepada individu yang mempunyai penyakit hepatitis B atau yang menghidap jangkitan virus hepatitis B

Bagaimana mengelakkan Aflatoksin?

- Simpan makanan di tempat yang kering dan kedap udara. Ikut arahan penyimpanan makanan pada label.
- Elakkan membeli bijirin/kekacang yang menunjukkan tanda kerosakan seperti berkulat, perubahan fizikal, warna dan berbau tidak enak



Panduan Penggunaan Bekas PLASTIK untuk Membungkus Makanan

- Jangan gunakan bekas plastik yang sebelumnya telah digunakan untuk mengisi bahan bukan makanan.
- Pinggan mangkuk/ peralatan dapur yang diperbuat daripada plastik MESTI ditukar apabila berubah warna, retak, bercalar atau mengelupas.
- Elakkan meletak makanan panas ke dalam bekas plastik.
- Bagi tujuan pemanasan dalam microwave, gunakan yang berlabel "Selamat

untuk Microwave" sahaja

- Bekas plastik yang digunakan bagi mengisi makanan sejuk beku seperti ais krim, margarin, yogurt tidak sesuai digunakan untuk pemanasan dalam oven/ microwave

Kod Identifikasi Plastik

No./ Kod	Sifat-sifat Plastik
No. 1—PETE, PET	Lutsinar, kuat, tidak mudah rosak, telap udara, kalis air. Cth: Botol air mineral, bekas jam
No. 2—HDPE	Kuat, tidak mudah rosak, tahan lembapan, telap udara, Cth: Bekas jus, susu, yogurt
No. 3—PVC, V	Pelbagai guna, kuat, kalis air, mudah berubah bentuk, tidak mudah rosak. Cth: Bekas jus
No. 4—LDPE	Ringan, mudah dipicit, fleksibel, kuat, kalis air, tidak mudah rosak. Cth: Botol mayonis
No. 5—PP	Pelbagai guna, kuat, tahan haba/kimia/minyak, tidak jernih. Cth: Bekas yogurt, marjerin
No. 6—PS	Pelbagai guna, mudah berubah bentuk, tidak lutsinar, styro foam. Cth pinggan disposable-
No. 7—OTHER	Bergantung kepada polimer /gabungan polimer yang digunakan. Cth: Botol susu bayi

Isu Pencemaran Bahan Kimia dari Plastik :

Sterin - Bahan yang digunakan dalam pembuatan polisterin
- Bersifat karsinogenik (penyebab kanser)

Bisphenol A - Bahan dalam pembuatan Polikarbonat
- Pada kadar pendedahan yang tinggi, boleh menyebabkan gangguan sistem hormon dan sistem fungsi tubuh