

2005



422 Pemda
Kabupaten/Kota

Pendahuluan

Dewasa ini masalah keamanan pangan sudah merupakan masalah global, sehingga mendapat perhatian utama dalam penetapan kebijakan kesehatan masyarakat. Letusan penyakit akibat pangan (*foodborne disease*) dan kejadian-kejadian pencemaran pangan terjadi tidak hanya di berbagai negara berkembang dimana kondisi sanitasi dan higiene umumnya buruk, tetapi juga di negara-negara maju. Diperkirakan satu dari tiga orang penduduk di negara maju mengalami keracunan pangan setiap tahunnya. Bahkan di Eropa, keracunan pangan merupakan penyebab kematian kedua terbesar setelah Infeksi Saluran Pernafasan Atas atau ISPA. Hal inilah yang menarik perhatian dunia internasional.



Praktek handling bahan pangan yang kurang baik sebagai salah satu penyebab penyakit akibat pangan (*foodborne disease*)!!

World Health Organization (WHO) mendefinisikan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan atau dikenal dengan istilah "*foodborne disease outbreak*" sebagai suatu kejadian dimana terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit setelah mengkonsumsi pangan yang secara epidemiologi terbukti sebagai sumber penularan. Kejadian Luar Biasa (KLB) di Indonesia mempunyai makna sosial dan politik tersendiri karena peristiwanya sering sangat mendadak, mengena banyak orang dan dapat menimbulkan kematian.

Badan POM RI melalui Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, secara rutin memonitor kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia khususnya keracunan yang telah diketahui waktu paparannya (*point source*) seperti pesta, perayaan, acara keluarga dan acara sosial lainnya. Selama tahun 2004, berdasarkan laporan Balai Besar/Balai POM di seluruh Indonesia telah terjadi kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan sebanyak 153 kejadian di 25 propinsi.

Kejadian dan lokasi keracunan pangan

Jumlah KLB keracunan pangan pada bulan Januari sampai Desember 2004, adalah 153 kejadian di 25 propinsi. Kasus keracunan pangan yang dilaporkan berjumlah 7347 kasus termasuk 45 orang meninggal dunia. Berikut data kasus keracunan pangan pada tahun 2004.

Daftar Korban KLB keracunan pangan pada tahun 2004

Jumlah Propinsi	25
Frekuensi Total Kejadian	153
Total Kasus Keracunan Pangan	7347
Kasus Meninggal	45



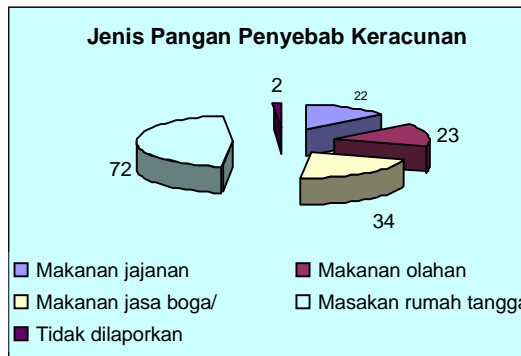
Akankah keceriaan anak-anak ini hilang akibat keracunan pangan??

KLB keracunan pangan terbanyak di Propinsi Jawa Barat yaitu sebesar 32 kejadian (21%), Jawa Tengah 17 kejadian (11%), DKI Jakarta, Jawa Timur dan Nusa Tenggara Barat masing-masing 11 kejadian (7,2%), Bali 10

kejadian (6,5%), DI Yogyakarta 9 kejadian (5,9 %), Kalimantan Timur 7 kejadian (4,6%), Sumatera Utara dan Sulawesi Selatan masing-masing 5 kejadian (3,3 %), Sumatera Barat dan Kalimantan Tengah dan Nusa Tenggara Timur masing-masing 4 kejadian (2,6%), Sumatera Selatan, Lampung dan Sulawesi Tenggara masing-masing 3 kejadian (2%), NAD, Jambi, Bengkulu, Sulawesi Tengah dan Maluku masing-masing 2 kejadian (1,3%), Riau, Bangka Belitung, Banten, dan Kalimantan Selatan masing-masing 1 kejadian (0,7%).

Sumber dan jenis pangan penyebab keracunan

Ditinjau dari sumber pangannya, terlihat bahwa yang menyebabkan keracunan pangan adalah makanan yang berasal dari masakan rumah tangga 72 kejadian keracunan (47,1%), industri jasa boga sebanyak 34 kali kejadian keracunan (22,2 %), makanan olahan 23 kali kejadian keracunan (15,0 %), makanan jajanan 22 kali kejadian keracunan (14,4 %) dan 2 kali kejadian keracunan (1,3 %) tidak dilaporkan. Berdasarkan data tersebut sumber pangan penyebab keracunan pangan terbesar yaitu masakan rumah tangga. Hal ini disimpulkan bahwa kesadaran masyarakat terhadap kebersihan dan higiene pengolahan pangan (makanan dan air) dalam rumah tangga masih cukup rendah.



Daftar Jenis Pangan Penyebab Keracunan

Jenis makanan	Jumlah kejadian
Makanan jajanan	22
Makanan olahan	23
Makanan jasa boga	34
Makanan rumah tangga	72
Tidak dilaporkan	2
Total	153



beberapa contoh penyebab keracunan adalah makanan jajanan yang tidak higienis

Distribusi kasus keracunan berdasarkan waktu, tempat dan orang

Waktu Frekuensi KLB keracunan pangan tertinggi tahun 2004 terjadi pada Agustus, Oktober, dan Desember. Musim hujan di Indonesia terjadi pada bulan Desember - Februari. Sedangkan musim kemarau pada periode Juni - Agustus, dan enam bulan sisanya (Maret, Mei, dan September - November) merupakan periode peralihan. Frekuensi KLB tertinggi umumnya terjadi pada musim kemarau dan periode peralihan, seperti pada bulan Agustus (2004). Begitu juga pada periode peralihan, bulan Oktober (2004). Salah satu dampak dari musim kemarau dan periode peralihan adalah terbatasnya ketersediaan air bersih yang sangat penting dalam sanitasi, termasuk sanitasi pangan, peralatan, pekerja, dan tempat pengolahan. Pada bulan ini juga banyak terjadi pesta, perayaan dan acara sosial lainnya karena "bulan baik" untuk hajatan dan pergantian tahun ajaran baru sekolah.

Tempat Distribusi menurut tempat kejadian menunjukkan bahwa tempat kejadian bervariasi dari berbagai tempat, yaitu : tempat tinggal 61 tempat (39,9 %), kampus/sekolah 36 tempat (23,5%), pesta keluarga 22 tempat (14,4%), pabrik 12 tempat (7,8%), kantor 5 tempat (3,3%), swalayan dan tempat pelatihan masing-masing 3 tempat (2,0%), perayaan umum dan pengajian masing-masing 2 tempat (1,3%), pasar, posyandu, hotel dan masjid masing-masing 1 tempat (0,7%) sedangkan 3 kejadian (2,0%) tidak dilaporkan tempat terjadinya.

Orang Distribusi menurut orang menunjukkan bahwa salah satu KLB keracunan pangan tertinggi tahun 2004 terjadi pada anak usia sekolah, khususnya murid sekolah dasar (SD). Terjadinya keracunan di lingkungan sekolah antara lain disebabkan oleh ditemukannya poduk pangan di lingkungan sekolah yang tercemar bahan berbahaya, kantin dan pangan siap saji di sekolah yang belum memenuhi syarat higienitas dan donasi pangan yang bermasalah.

KLB keracunan pangan di lingkungan sekolah dan pangan penyebab

Jajan merupakan kebiasaan makan anak di sekolah yang tidak bisa diabaikan karena jajanan dapat melengkapi atau menambah masukan energi dan zat gizi lain bagi anak. Kebiasaan jajan dapat berdampak positif maupun negatif. Bila sudah memenuhi syarat-syarat kesehatan, kebiasaan jajan dapat berdampak positif, diantaranya untuk

melengkapi atau menambah kebutuhan gizi. Dampak negatif dari kebiasaan jajan diantaranya jajanan yang dibeli belum terjamin keamanannya.

Frekuensi KLB keracunan pangan pada anak di sekolah meningkat pada tahun 2004. KLB tertinggi terjadi pada anak Sekolah Dasar (SD) yaitu 19 kejadian dengan jumlah korban sakit sebanyak 575 orang.

KLB keracunan pangan di lingkungan sekolah dan pangan penyebab					
Tempat	Korban sakit	Olahan	Jajanan	Jasa boga/pangan siap saji	Lain-lain
SD	575	12	4	3	
SLTP	153			1	
MI	45	2			
SLTA	132 ¹⁾			1	
Akademisi	9				1
Lain-lain	153			2	
TOTAL	1067	14	4	7	1

Keterangan : ¹⁾ = 1 orang meninggal

Pangan penyebab KLB di lingkungan sekolah tertinggi disebabkan oleh pangan olahan. Pangan olahan diperoleh siswa melalui donasi dari industri pangan. Oleh karena itu, Kepala Badan POM RI tanggal 15 September 2004 mengeluarkan surat edaran No. KS.01.03.51.4099 mengenai Pedoman Pemberian Pangan untuk Konsumsi Anak Sekolah.

Agen penyebab KLB keracunan pangan

Keracunan pangan dapat disebabkan oleh mikroba patogen dan cemaran kimiawi. Dari laporan hasil analisis Balai POM diduga penyebab keracunan disebabkan mikroba patogen 21 kejadian (13,7%), kimia 13 kejadian keracunan (8,5%). Namun ternyata yang tidak terdeteksi/tidak dapat dianalisis masih jauh lebih banyak, yaitu pada 119 kejadian keracunan (77,8%).

Masalah utama penanganan keracunan pangan

- a. Koordinasi dan kerjasama antar instansi yang menangani KLB keracunan pangan yang meliputi:
 - Koordinasi dan kerjasama dengan pemerintah daerah/dinas kesehatan setempat kurang, terutama dengan dihapusnya lembaga Kanwil sebagai penanggung jawab Tim Penanggulangan Keracunan Pangan di Propinsi.
 - Prosedur pelaporan maupun penanganan keracunan pangan belum dipahami sepenuhnya oleh petugas di lapangan.
- b. Penanganan dan analisis sampel, diantaranya:
 - Sampel yang diduga sebagai penyebab keracunan sering terlambat atau tidak dapat diperoleh, sehingga tidak dapat dilakukan analisis penyebab KLB.
 - Seringkali Balai POM mendapat sampel dari pihak luar/kepolisian yang umumnya tidak mengetahui bagaimana mengambil dan menangani sampel tersebut.
 - Akses yang terbatas terhadap laboratorium rujukan dan kurang memadai dalam identifikasi patogen/bahan berbahaya penyebab keracunan pangan.
- c. Masalah lain seperti:
 - Masih rendahnya kejadian yang dilaporkan
 - Lebih banyak diarahkan untuk menghitung jumlah kasus keracunan pangan saja
 - Tidak banyak manfaat yang dapat digunakan dalam program keamanan pangan
 - KLB tidak dapat ditangani secara tuntas

Upaya-upaya untuk Penanggulangan KLB Keracunan Pangan

Badan POM RI bersama instansi terkait, khususnya Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (Ditjen P2&PL) Departemen Kesehatan, Departemen Pendidikan Nasional dan pemerintah daerah telah dan akan melaksanakan upaya-upaya penanggulangan KLB keracunan pangan terutama untuk golongan rentan yaitu anak sekolah. Upaya-upaya tersebut tercakup dalam 3 strategi utama yaitu:

- * Peningkatan aktivitas surveilan keamanan pangan, khusus pangan jajanan anak sekolah
- * Pemberdayaan sekolah dalam Pengawasan pangan
- * Melakukan komunikasi risiko jajanan anak sekolah

Lima kunci untuk keamanan pangan



Jagalah kebersihan

- ✓ Cucilah tangan sebelum mengolah pangan dan sesering mungkin selama pengolahan pangan.
- ✓ Cucilah tangan sesudah dari toilet.
- ✓ Cuci dan sanitasi seluruh permukaan yang kontak dengan pangan dan alat untuk pengolahan pangan.
- ✓ Jagalah area dapur dan pangan dari serangga, hama dan binatang lainnya.

Mengapa?

Walaupun kebanyakan mikroba tidak menyebabkan gangguan kesehatan, namun mikroba patogen tersebar luas di tanah, air, hewan dan manusia. Mikroba ini terbawa oleh pangan, serbet dan peralatan terutama pada talenan yang dapat mencemari pangan dan menyebabkan penyakit.



Pisahkan Pangan Mentah dari Pangan Matang

- ✓ Pisahkan daging sapi, daging unggas, dan seafood dari pangan lain.
- ✓ Gunakan peralatan yang terpisah, seperti pisau dan talenan untuk mengolah pangan mentah.
- ✓ Simpan pangan dalam wadah untuk menghindari kontak antara pangan mentah dan pangan matang.

Mengapa?

Pangan mentah, terutama daging sapi, daging unggas, seafood dan cairan yang ditimbulkannya dapat mengandung mikroba patogen yang dapat mencemari pangan lainnya selama pengolahan dan penyimpanan.

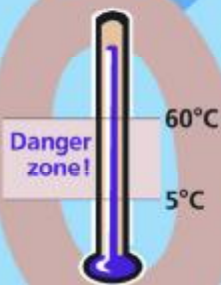


Masaklah dengan Benar

- ✓ Masaklah pangan dengan benar terutama daging sapi, daging unggas, telur dan seafood.
- ✓ Rebuslah pangan, seperti sup sampai mendidih dan usahakan agar suhu internalnya mencapai 70°C. Untuk daging, usahakan cairannya bening, tidak berwarna merah muda. Agar lebih yakin, gunakan termometer.
- ✓ Panaskan kembali pangan secara benar.

Mengapa?

Memasak pangan dengan tepat dapat membunuh mikroba patogen. Pangan yang dimasak dengan suhu internal 70°C dapat memberi kepastian pangan aman untuk dikonsumsi. Pangan yang benar-benar harus diperhatikan adalah daging, terutama daging utuh, dan daging panggang utuh, dan potongan daging besar.



Danger zone!

60°C

5°C

Jagalah pangan pada suhu aman

- ✓ Jangan membiarkan pangan matang pada suhu ruang lebih dari 2 jam.
- ✓ Simpan segera semua pangan yang cepat rusak dalam lemari pendingin (sebaiknya disimpan di bawah suhu 5°C).
- ✓ Pertahankan suhu makanan lebih dari 60°C sebelum disajikan.
- ✓ Jangan menyimpan makanan terlalu lama dalam lemari pendingin.
- ✓ Jangan biarkan makanan beku mencair pada suhu ruang.

Mengapa?

Mikroba dapat berkembang biak dengan cepat pada suhu ruang. Dengan menjaga suhu dibawah 5°C atau di atas 60°C, pertumbuhan mikroba lebih lambat atau terhenti. Beberapa mikroba patogen dapat tumbuh pada suhu di bawah 5°C.



Gunakan air dan bahan baku yang aman

- ✓ Gunakan air yang aman atau beri perlakuan agar air aman.
- ✓ Pilihlah pangan segar dan bermutu.
- ✓ Pilihlah cara pengolahan yang menghasilkan pangan aman, seperti susu yang sudah pasteurisasi.
- ✓ Cucilah buah-buahan atau sayuran, terutama yang dimakan mentah.
- ✓ Jangan mengonsumsi pangan yang sudah kadaluwarsa.

Mengapa?

Bahan baku, termasuk air dan es dapat terkontaminasi oleh mikroba patogen dan bahan kimia berbahaya. Racun dapat terbentuk dari pangan yang rusak dan dari pangan yang rusak dan berjamur. Memilih bahan baku dan perlakuan sederhana seperti mencuci dan mengupas kulitnya, dapat mengurangi risiko.



Food Safety
World Health Organization

Pengetahuan = Pencegahan