

KARANGAN PIDATO

Langkah-langkah Pencegahan Keracunan Makanan

Terima kasih saudari pengemudi majlis yang sangat manis orangnya. Yang Berusaha, Tuan Haji Raihan bin Syukri, pengetua Sekolah Menengah Kebangsaan Sri Melati. Yang dihormati, Guru Penolong Kanan, Puan Hajah Rashidah binti Adullah, barisan pengurusan tertinggi sekolah, guru-guru serta rakan pelajar sekalian. Assalamualaikum dan salam sejahtera. Berdirinya saya di hadapan anda pada pagi yang cukup ceria ini adalah untuk menyampaikan sebuah pidato yang bertajuk 'Langkah-langkah Pencegahan Keracunan Makanan.'

Hadirin yang budiman,

Keracunan makanan ialah penyakit yang berlaku akibat pengambilan makanan atau minuman yang tercemar. Jika kita lihat dalam dunia moden pada hari ini, berita tentang keracunan makanan masih lagi disebut-sebut oleh akhbar. Sudah terang lagi bersuluh hal ini tidak wajar dipandang sebelah mata kerana ada keracunan makanan yang mengakibatkan kematian. Hakikatnya, keracunan makanan jarang berlaku dari rumah, sebaliknya dari tempat-tempat seperti kedai makan dan kantin sekolah. Bukankah pepatah menyatakan bahawa mencegah lebih baik daripada mengubati? Jadi saudara dan saudari, apakah langkah-langkah yang boleh diambil bagi mencegah keracunan makanan daripada terus terjadi?

Menelusuri gagasan idea saya yang pertama, keracunan makanan mampu dicegah jika kita makan makanan yang dimasak di rumah. Hal ini dikatakan demikian kerana darah daging sendiri terutamanya ibu yang menyediakan masakan sudah tentu mahukan yang terbaik sahaja untuk seisi keluarga. Oleh itu, pemilihan bahan mentah seperti ikan, telur dan sayur-sayuran akan dibuat dengan teliti. Hasilnya, masakan bukan sahaja menjadi lebih lazat, bahkan lebih selamat untuk dimakan. Masakan dari kedai mungkin tidak disertai dengan kasih sayang dan kesannya, mungkin ada aspek kebersihan yang diabaikan oleh tukang masak mereka.

Sidang dewan,

Tidak cukup dengan itu, setiap penyedia makanan haruslah mengutamakan aspek kebersihan diri. Kebersihan merupakan sesuatu yang digalakkan dalam agama. Penyedia makanan khususnya di restoran-restoran perlu menjaga kebersihan diri supaya tidak memindahkan sebarang kekotoran ke dalam makanan. Sebelum memasak, cucilah tangan dengan sabun antibakteria dan pastikan kuku sentiasa dipotong pendek. Tubuh badan yang bersih akan menghalang sebarang bakteria meracuni makanan. Maka tuan-tuan dan puan-puan, jelaslah bahawa kebersihan diri menjamin keselamatan makanan yang disediakan.

Sebagai penyeri hujah saya yang terakhir, pihak Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) juga perlu mengetatkan undang-undang bagi mengekang keracunan makanan. Hal ini dikatakan demikian kerana kebanyakan pengusaha makanan akan lebih takut jika mereka sentiasa diperhatikan dan berada di bawah pemantauan pihak berkuasa. Oleh itu, KKM seharusnya mengenakan tindakan undang-undang yang berat kepada pengusaha yang tidak menjalankan operasi perniagaan mengikut Prosedur Operasi Standard (SOP) tamsilnya dengan menggantung lesen operasi dan mengenakan denda yang tinggi nilainya. Hasilnya, bukan sahaja pesalah akan mendapat pengajaran, malahan peniaga lain juga akan lebih berhati-hati. Jadi, semakin kuranglah peniaga yang berani menyediakan makanan sesuka hati mereka.

Sebelum tirai pidato ini saya labuhkan, ingin saya simpulkan bahawa terbukti bahawa ada banyak langkah yang boleh direncanakan bagi mengatasi penyakit keracunan makanan. Oleh itu hadirin, masyarakat haruslah menitikberatkan aspek keselamatan makanan sebelum menikmatinya tidak kira sama ada di rumah atau di kedai-kedai. Hal ini penting supaya kita tidak menjadi mangsa keracunan makanan sekali gus dapat menjamin kesihatan yang baik kerana kata lidah pendeta, badan cergas, minda cerdas. Sekian sahaja pidato saya pada hari ini. Terima kasih.

(480 patah perkataan)