PDPR BAHASA MELAYU

LATIHAN KARANGAN

KARANGAN

NAMA :

KELAS :

OLEH : CIKGU KHAIRUL NIZAM OMAR

Berdasarkan karangan di bawah, sila isikan perkataan yang sesuai di dalam ruangan yang dikosongkan.

LANGKAH-LANGKAH MENCEGAH KERACUNAN MAKANAN

Kebelakangan ini, kes keracunan makanan kalangan pelajar di sekolah mendapat liputan yang luas di media dan televisyen. Keracunan makanan bukan sahaja berlaku di sekolah malahan di rumah juga. Pelbagai punca yang menyebabkan keracunan makanan berlaku antaranya berpunca daripada makanan itu sendiri, sumber luaran atau daripada orang yang memakan makanan tersebut. Peribahasa Melayu berkata, hanya mengenal manikam yang bermaksud hanya orang yang bijaksana arif tentang sesuatu perkara. Maka, marilah kita mengenali langkah-langkah dalam mencegah keracunan makanan agar daripada padahnya.

Langkah pertama adalah dengan makanan yang ingin kita makan melalui rupa, bau dan rasa. Langkah ini adalah mustahak terutamanya untuk kanak-kanak kecil yang berselingah dalam bab keracunan makanan. Dari segi rupa, apabila membeli makanan mentah seperti ikan, kita perlu pastikan kulitnya bersinar dan berwarna terang dan tidak diselaputi oleh lendir yang tebal Matanya pula cerah dan tidak tenggelam. Makanan yang berbau dan meloyakan sewajarnya tidak dimakan dan mempunyai risiko tinggi jika dimakan juga. Ibu bapa juga boleh mengajar anak-anak bagaimana rasa sesuatu makanan atau minuman yang telah basi kerana sebagai contoh di sekolah terdapat program susu percuma dan ia bergantung kepada celik akal anak-anak kecil ini untuk diri mereka daripada keracunan makanan.

LIVEWORKSHEETS

PDPR BAHASA MELAYU

LATIHAN KARANGAN

KARANGAN

OLEH : CIKGU KHAIRUL NIZAM OMAR

Seterusnya adalah dari segi penyediaan makanan dimana kebersihan dapur, pengusaha kantin atau dan tukang masak berperanan dalam mengelak daripada keracunan makanan berlaku. Makanan yang dijamu atau dijual hendaklah dimasak sempurna seperti daging akan berwarna perang di bahagian dalamnya dan ikan yang telah dimasak mesti mudah dipisahkan isi dari tulang serta tidak berwarna merah jambu. Alatan memasak juga hendaklah sentiasa dibersihkan sebelum memasak dan selepas memasak. Cara menyimpan makanan mentah juga perlu mengikut cara penstoran yang tepat seperti ikan dan daging disimpan pada suhu yang rendah dan menutup atau membungkus bahan makanan yang ingin disimpan dengan baik. Intihannya banyak perkara perlu diambil serius dalam penyediaan makanan agar ia tidak tercemar daripada keracunan.

Selain itu, tindakan yang boleh diambil bagi mengelakkan keracunan makanan dengan menyediakan makanan kita sendiri di rumah dan membawanya ke sekolah atau tempat kerja sebagai bekalan. Ramai di antara kita hari ini sibuk dalam pekerjaan sehinggakan hal pemakanan ini diambil mudah dengan membeli makanan di restoran kerana kekangan masa. Apabila terkena keracunan makanan atau jatuh sakit barulah kita sedar dan mula mengambil tahu tentang pemakanan yang merupakan lumrah kehidupan seorang manusia. Bak kata peribahasa Melayu, sediakan payung sebelum yang bermaksud kita seeloknya bersedia dalam segala perkara sebelum terkena kejadian yang tidak kita ingini.

LIVEWORKSHEETS

PDPR BAHASA MELAYU

LATIHAN KARANGAN

KARANGAN

OLEH : CIKGU KHAIRUL NIZAM OMAR

Dengan menyediakan makanan dari rumah kita dapat memastikan makanan kita bersih, disimpan dan dimasak dengan sempurna dan bebas daripada unsur-unsur keracunan.

Seterusnya, langkah dalam mencegah keracunan makanan adalah dengan pemerkasaan pemantauan dan daripada pihak berkuasa. Kementerian Kesihatan Malaysia telah pun mempunyai Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKKM) yang berperanan untuk memastikan keselamatan makanan dan mempertingkatkan keselamatan dan kualiti makanan melalui dan akauntabiliti bersama berasaskan sistem pengurusan yang berkesan. BKKM akan memantau dan gred kepada pengusaha makanan dalam tahap kebersihan dan kualiti penyediaan makanan mereka. Sistem pengredan ini mampu menjadi medium utama dalam mengelak keracunan itu berlaku. Jadi, ia bergantung kepada kita sebagai pelanggan untuk memastikan restoran atau kantin di sekolah mendapat gred yang terbaik agar kita terhindar daripada keracunan makanan. Kekerapan pemantauan dan penegasan dalam tindakan dan denda kepada pengusaha yang gagal mematuhi arahan hendaklah diperkasakan dengan lebih lagi supaya rakyat mendapat manfaat daripada tersebut.

LIVEWORKSHEETS

PDPR BAHASA MELAYU

LATIHAN KARANGAN

KARANGAN

OLEH : CIKGU KHAIRUL NIZAM OMAR

Kesimpulannya, pelbagai pihak perlu ilmu dan tenaga dalam mengatur langkah holistik bagi mencegah keracunan makanan. Usaha ini hendaklah dilaksana secara berterusan seperti pahat dengan yang bermaksud setiap pihak saling membantu dalam merealisasikan sesuatu perkara. Lumrah manusia dalam melakukan kesilapan atau kecuaian tetapi kita hendaklah sentiasa memastikan diri kita menjalankan tugas dengan betul agar kecuaian atau kesalahan itu dapat . Dengan mengurangkan kes-kes keracunan makanan, kita dapat melahirkan masyarakat yang cakna dalam kebersihan bukan sahaja pada makanan malah kebersihan secara menyeluruh. Persekitaran yang bersih menjamin kesihatan yang mapan dan rakyat dapat hidup sejahtera dan harmoni.

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS