



KENYATAAN MEDIA

KENYATAAN BALAS TERHADAP ISU KERACUNAN MAKANAN AKIBAT MEMAKAN IKAN BUNTAL YANG MEMBAWA KEPADA KEMATIAN WARGA EMAS DI JOHOR

1. Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) bersimpati dan mengucapkan takziah kepada keluarga mangsa yang dilaporkan maut akibat keracunan makanan selepas memakan ikan buntal pada 25 Mac 2023. Menurut laporan akhbar, pasangan suami isteri tersebut telah mendapatkan bekalan ikan buntal daripada penjual secara pra-tempahan menerusi laman Facebook.
2. Di Malaysia, terdapat beberapa jenis ikan buntal atau *puffer fish* (*Lagocephalus sp.*) adalah spesies yang mengandungi toksin saraf (neurotoksin) dan kerap didapati. Menurut statistik Jabatan Perikanan Malaysia, jumlah pendaratan ikan buntal di Malaysia pada tahun 2020 adalah sekitar 1337 tan, dengan pendaratan tertinggi di Perak (804 tan), diikuti Sarawak (228 tan) dan Sabah (192 tan). Ikan buntal yang biasa ditangkap adalah dari spesies *Lagocephalus* iaitu ikan buntal pisang. Di antaranya ikan buntal pisang emas (*Lagocephalus wheeleri*), buntal pisang muda (*Lagocephalus spadiceus*), buntal pisang kasar (*Lagocephalus lunaris*) di mana ketiga-tiga spesies ini secara luaran nampak sama.
3. Pengguna yang membeli ikan di atas talian terutama dalam bentuk filet, perlu cakna dengan spesies dan jenis ikan yang dibeli. Peniaga pula perlu berwaspada dengan makanan yang dijual (termasuk ikan) kerana mengikut Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan Peraturan : Bahagian III Kesalahan dan Keterangan - Seksyen 13 (1) a. Mana-mana orang yang menyediakan atau menjual apa-apa makanan yang ada dalam atau padanya apa-apa bahan yang beracun, merosakkan atau memudaratkan kesihatan – adalah melakukan kesalahan dan apabila disabitkan boleh dikenakan penjara selama tempoh tidak lebih daripada 5 tahun atau denda atau kedua duanya.

4. Ketua Pengarah Perikanan Malaysia, YBhg. Dato' Adnan bin Hussain mengambil kesempatan ini menasihati orang ramai agar mengelak dari memakan ikan buntal yang tidak diketahui jenisnya, kerana hampir semua jenis ikan buntal mengandungi toksin yang boleh menyebabkan keracunan jika dimakan secara tidak betul. Selain itu adalah penting memastikan orang yang mengendalikan ikan buntal untuk dimakan adalah berpengalaman dan berpengetahuan terhadap ikan ini.

5. Sekiranya anda memilih untuk mencuba hidangan atau produk berasaskan ikan buntal, elakkan memakan bahagian tubuh ikan buntal yang mengandungi toksinnya seperti hati, kulit, usus, dan ovarium. Bahagian-bahagian ini perlu dibuang dengan betul sebelum dimasak. Ini kerana *tetrodotoxin* tidak akan musnah walaupun dimasak pada suhu yang tinggi.

6. Akhir sekali, segera dapatkan rawatan dari pusat perubatan jika mengalami gejala keracunan dalam tempoh 30 minit hingga 2 jam setelah memakan ikan buntal seperti mual, muntah, atau lemah otot. Racun *tetrodotoxin* ini boleh menyerang saraf dan membawa kepada kematian jika dimakan.

Kenyataan media ini disiarkan oleh :

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya

Email : ukk@dof.gov.my ; pro@dof.gov.my