

04 Pelabelan Aditif Makanan

Pengguna perlu membaca label sebelum membeli makanan. Peraturan 11(g) di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985 menyatakan apa-apa makanan yang telah ditambah dengan aditif makanan perlu dilabelkan sebagai "mengandungi (jenis aditif yang digunakan) yang dibenarkan". Kadangkala terdapat juga label makanan yang memberi maklumat tambahan nama aditif yang telah ditambah secara spesifik. Maklumat ini boleh diperolehi daripada label, biasanya diletakkan sejurus selepas senarai ramuan makanan tersebut.

Contoh : Mengandungi bahan pengawet (asid benzoik) dan bahan pewarna (tartrazine) yang dibenarkan.

05 Kelulusan dan Pengawasan Penggunaan Aditif Makanan

Aditif makanan yang dibenarkan di Malaysia diluluskan dan dikawal penggunaannya oleh Kementerian Kesihatan Malaysia setelah mengambilkira perkara berikut:

- Penilaian keselamatan yang dijalankan oleh pihak antarabangsa iaitu pihak Joint FAO/WHO *Expert Committee on Food Additives* (JECFA)
- Bahan aditif tersebut dibuktikan tidak memberi kesan bahaya akibat pengambilannya oleh pihak yang memohon
- Penilaian pendedahan terhadap aditif makanan (bagi menganggarkan jumlah aditif yang telah diambil melalui makanan. Anggaran ini kemudiannya dibandingkan dengan kadar pengambilan harian (ADI) yang dibenarkan oleh pihak JECFA. ADI adalah jumlah aditif makanan yang boleh diambil setiap hari sepanjang hayat tanpa memberi sebarang kesan mudarat).



Senarai aditif makanan yang dibenarkan ditambah dalam makanan tertentu boleh didapati dengan merujuk buku Peraturan-Peraturan Makanan 1985 atau melayari laman web <http://fsq.moh.gov.my>

06 Panduan Kepada Pengguna

Pengguna adalah digalakkan untuk memilih makanan secara bijak. Amalkan makanan seimbang dan makan dalam jumlah yang sederhana.



Untuk keterangan lanjut, sila hubungi:

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Kementerian Kesihatan Malaysia
Aras 3, Blok E7, Parcel E,
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan
62590 PUTRAJAYA

Tel : 03 - 8883 3558

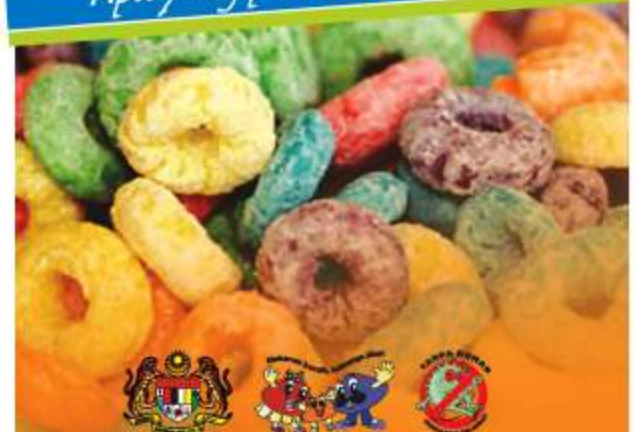
Faks : 03 - 8889 3815

Laman Web : <http://fsq.moh.gov.my>



**ADITIF
MAKANAN**

Apa yang perlu anda tahu?



**BAHAGIAN KESELAMATAN & KUALITI MAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**



01 Aditif Makanan

Aditif makanan adalah bahan yang selamat dimakan yang ditambah secara sengaja ke dalam makanan dalam kuantiti yang sedikit bagi maksud apa-apa tujuan teknologi lain tetapi tidak termasuk vitamin dan mineral.

02 Tujuan Penambahan Aditif Makanan

Tujuan aditif makanan ditambah dalam makanan adalah untuk memberi fungsi teknologi tertentu, contohnya seperti:

- Memanjangkan jangka hayat penyimpanan makanan
- Meningkatkan kualiti makanan
- Meningkatkan persembahan dan makanan lebih menarik dari segi tekstur, warna, rupa, rasa dan konsistensi
- Menambah keenakan makanan
- Memberi pilihan kepada pengguna

Aditif Makanan seharusnya tidak dikelirukan dengan bahan pencemaran. Bahan pencemaran adalah bahan yang tidak ditambah secara sengaja dalam makanan seperti logam berat, residu racun perosak dan drug veterinar.

03 Jenis-jenis Aditif Makanan

Mengikut Peraturan-Peraturan Makanan 1985, jenis-jenis aditif makan yang dibenarkan adalah:

- Bahan pengawet
- Bahan pewarna
- Bahan perisa
- Penambah perisa
- Antipengoksida
- Kondisioner makanan



Aditif Makanan	Takrifan	Contoh aditif yang dibenarkan	Contoh makanan yang dibenarkan ditambah aditif makanan
Bahan Pengawet	Bahan pengawet digunakan untuk mengawal pertumbuhan kulat, bakteria dan yis bagi memanjangkan jangka hayat penyimpanan makanan	Asid benzoic, asid sorbik, sulphur dioksida, asid propionik	Jem, jus buah, kicap, roti
Bahan Pewarna	Bahan pewarna digunakan untuk memberi warna kepada makanan untuk menjadikan makanan lebih menarik dan merangsang selera makan	Allura red, sunset yellow, tartrazine, brilliant blue, carotene	Kek, kuih, ais krim, minuman ringan, gula-gula, kordial, susu berperisa, kicap, sos
Bahan Perisa	Bahan perisa digunakan untuk memberi dan mengokalkan rasa yang unik bagi sesuatu makanan	Vanillin, quassin, kuinin, thujonos	Ais krim, minuman ringan, gula-gula, kordial, susu berperisa, susu rumusan susulan
Penambah Perisa	Penambah perisa digunakan untuk menambah dan memperkuatkan rasa sesuatu makanan	<i>Monosodium glutamate (MSG)</i> , <i>Inosinic Acid</i> , <i>Yeast extract</i>	Sos, stok aup, sosej, kicap, bebola ikan, ikan dalam tin
Antipengoksida	Antipengoksidaan berfungsi untuk melambatkan proses pengoksidaan yang menyebabkan ketengkingan dalam makanan	Tokoferol, asid askorbik, butyleled hydroxytoluene (BHT)	Marjerin, mentega kacang, krim kelapa
Kondisioner Makanan	Kondisioner makanan ditambah dalam makanan untuk memberi fungsi teknologi untuk mendapatkan makanan yang dihasratkan Jenis-jenis kondisioner makanan yang dibenarkan adalah : <ul style="list-style-type: none"> • Pengemulsi dan agen antibulih • Penstabil, pemekat, kanji ubahsuai dan agen penggelan • Pengawal asid • Enzim • Pelanut • Agen antipengerakan 	Asid asetik, asid sitrik, magneslum karbonat, gum xanthan, lecithin, carrageenan, propylene glycol	Buah dalam tin, coklat, kek, biskut, sos, sosej, nugget, kicap, bebola ikan, ikan dalam tin