

Akhbar : <i>Berita Bano</i>	Tarikh : <i>24/1/2012</i>
Tajuk : <i>Tahap pencemaran bauksit dan ikan rendah</i>	Muka Surat : <i>18</i>
Nama Petugas :	

Tahap pencemaran bauksit dalam ikan rendah

Putrajaya: Pencemaran logam dalam ikan di beberapa sungai di Kuantan, Pahang, akibat kegiatan perlombongan bauksit adalah rendah dengan kepekatan di bawah paras maksimum yang dibenarkan mengikut Akta Makanan 1985.

Jabatan Perikanan, dalam satu kenyataan semalam, mengesahkan mengenai kajian berkaitan yang dilakukan Bahagian Pentaksiran Impak, Institut Penyelidikan Perikanan, Batu Maung, Pulau Pinang, pada Februari tahun lalu.

Kajian itu dibuat susulan terhadap laporan pada penghujung 2015 mengatakan kes pencemaran bauksit di Sungai Balok dan Sungai Penggorak menyebabkan air laut di kawasan itu bertukar menjadi merah, yang didak-

wa berpunca daripada bawaan air hujan ketika musim tengkujuh.

Ekosistem akuatik

"Pemerhatian dan kajian lanjutan dibuat mengenai tahap pencemaran bauksit di perairan sekitar Kuantan di samping kesan pencemaran terhadap sumber perikanan dan ekosistem akuatik bertujuan menilai sama ada perlombongan bauksit memberi kesan negatif kepada sumber serta ekosistem perikanan.

"Sejumlah 25 spesies ikan (64 spesimen) diambil dari sungai berikut iaitu Sungai Balok, Sungai Penggorak, Sungai Riau, Sungai Mabuk, Sungai Padan, Empangan Kobalt, Kuala Penur dan Tanjung Lumpur.

"Kajian menunjukkan pencemaran logam dalam ikan adalah rendah dengan kepekatan bawah paras maksimum yang dibenarkan dalam Akta Makanan 1985. Logam yang diperiksa, termasuk aluminium, besi, manganese, magnesium, zink, kadmium, kromium,



25 SPESIES

ikan (64 spesimen) diambil untuk pemerhatian dan kajian

plumbum, raksa, kuprum, arsenik dan selenium," katanya.
Mengikut Peraturan 38, Peraturan-Peraturan Makanan 1985, paras maksimum bagi plumbum, kadmium, raksa dan arsenik produk ikan tidak boleh melebihi satu miligram bagi setiap kilogram (mg/kg) atau 1,000 nanogram per gram (ng/g).

Kenyataan itu menyebut, contoh hasil kajian spesimen ikan Sungai Balok merokodkan bacaan plumbum pada kadar 0.45 ng/g, raksa pada kadar 0.04 ng/g, kadmium (0.07 ng/g), manakala arsenik (5.28 ng/g). Selain memeriksa sampel ikan, sampel air dan sedimen atau ketodak dari sungai juga diambil untuk diperiksa kandungan logam.

"Logam besi dalam sedimen sekitar Sungai Balok serta sungai berdekatan Bukit Goh menunjukkan ada pengkayaan logam. Sehubungan itu, pemantauan pencemaran logam dan perubahan dalam biodiversiti komuniti ikan dalam sungai berdekatan Bukit Goh sangat disyorkan," katanya.



Keratan akhbar BH
22 November lalu.

KERATAN AKHBAR

AKHBAR : <i>Harian Metro</i>	TARIKH : <i>24/1/2017</i>
TAJUK : <i>Pencemaran logam dlm ikan rendah</i>	MUKA SURAT : <i>28</i>

HARIAN METRO

Putrajaya

Pencemaran logam dalam ikan rendah

Pencemaran logam dalam ikan hasil perlombongan bauksit di Kuantan, Pahang rendah dengan kepekatannya di bawah paras maksimum yang dibenarkan seperti termaktub dalam Akta Makanan 1985.

Jabatan Perikanan Malaysia dalam kenyataan berkata, keputusan itu diperolehi hasil kajian yang dijalankan pasukan penyelidikan jabatan berkenaan Februari 2016.

Katanya, kajian itu dibuat berikutan kes pencemaran bauksit di Sungai Balok dan Sungai Penggorak, Kuantan, Pahang pada penghujung 2015 hingga menyebabkan air laut di kawasan berkenaan dilaporkan bertukar menjadi merah.

AKHBAR: <i>Utusan Malaysia</i>	TARIKH: <i>24/1/2012</i>
TAJUK: <i>Roti bakar penyebab kanser?</i>	MUKA SURAT: <i>15</i>

Roti bakar penyebab kanser?

LONDON 23 Jan. - Makanan berkanji seperti roti dan kentang dikatakan mampu menghasilkan *acrylamide* iaitu bahan sampingan bertoksik penyebab kanser jika makanan tersebut dipanggang, dibakar atau digoreng terlalu lama pada suhu tinggi.

BBC melaporkan, amaran itu dikeluarkan oleh Agensi Piawaian Makanan (FSA) yang mengesyorkan kepada aspek keselamatan dalam penyediaan makanan.

Menurut agensi itu, kentang juga tidak sepatutnya disimpan di dalam peti sejuk.

Hal demikian kerana kadar gula dalam kentang akan meningkat pada suhu rendah yang turut menambah jumlah *acrylamide* ketika dimasak.

Acrylamide dalam makanan dihasilkan oleh tindak balas kimia apabila makanan khususnya yang mengandungi karbohidrat digoreng pada suhu 120 darjah Celsius bagi menjadikannya lebih sedap.

Walau bagaimanapun, FSA memberitahu pihaknya belum memastikan dengan tepat kuantiti *acrylamide* yang boleh diterima oleh seseorang namun jumlah yang banyak boleh membawa kepada penyakit kanser.

"Pastikan makanan berkanji ini tidak dimasak, digoreng, dibakar atau dipanggang secara tidak berlebihan. Makanlah dengan

APAKAH JENIS-JENIS MAKANAN YANG MENGANDUNGI ACRYLAMIDE?

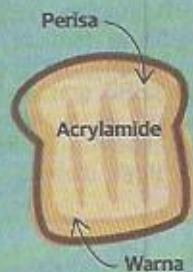


BAGAIMANA ACRYLAMIDE TERBENTUK?



Air, gula dan asid amino dalam makanan bergabung untuk menghasilkan warna, aroma dan perisa

Ini akan menyebabkan makanan tersebut bertukar warna menjadi coklat yang menghasilkan *acrylamide*



Sumber: Agensi Piawaian Makanan (FSA)

cara yang sihat serta diet yang seimbang," jelas FSA.

Sementara itu, pakar kanser United Kingdom, Emma Shields mengakui *acrylamide* dalam makanan boleh dikaitkan dengan kanser.

"Pemakanan seimbang boleh membantu seseorang untuk tidak terdedah kepada risiko kanser. Banyak faktor kanser seperti merokok, obesiti dan alkohol yang boleh memberikan kesan besar kepada penyakit itu," ujarnya.