

# Kualiti tempoyak, patin punca masakan bau busuk

21/10/23 MIS 34

Oleh **MOHAMAD SHOFI MAT ISA**  
shofi.isa@mediamulia.com.my

**TEMERLOH:** Penyimpanan ikan tidak sempurna termasuk tahap sejuk beku tidak mencukupi berkemungkinan menjadi punca masakan patin tempoyak berbau busuk seperti tular baru-baru ini.

Yang Dipertua Majlis Perbandaran Temerloh (MPT), Suris Mahat berkata, berdasarkan laporan awal, kejadian itu juga berkemungkinan disebabkan kualiti tempoyak yang digunakan dalam masakan juadah tersebut.

“Kadang-kadang bukan semua tempoyak asli, ada yang bercampur dengan bahan-bahan lain, yang ini juga kita nasihatkan peniaga menjaga kualiti masakan,” katanya dalam sidang akhbar pada Majlis Perasmian Wakaf Istirehat Penghantar Makanan yang dirasmikan Penyelaras Parlimen Temerloh, Datuk Ridzuan Hazimin Ramli di sini semalam.

Kelmarin, media melaporkan keterujaan beberapa pelanggan untuk menikmati ikan patin bertukar menjadi mimpi ngeri apabila hidangan itu didakwa berbau busuk seperti bangkai dalam kejadian di sebuah kedai makan di sini baru-baru ini.

Lebih mengecewakan apabila aduan yang dibuat kepada peniaga kedai makan terbabit tidak diendahkan, malah, ganti rugi juga tidak diberikan.

Pelanggan dikenali sebagai Hisham, 45, dilaporkan berkata,



**RIDZUAN Hazimin Ramli menandatangani plak perasmian Wakaf Istirehat Penghantar Makanan di Temerloh, Pahang, semalam.**

dia yang sering berulang-alik ke Temerloh atas urusan kerja, dua kali termakan masakan ikan patin berbau busuk.

Suris berkata, sebuah kedai makan yang diperiksa kerana didakwa terlibat dalam isu masakan patin busuk di daerah ini didapati tidak mempunyai lesen perniagaan.

Beliau berkata, dalam operasi dilakukan sehingga semalam, sebuah kedai didapati tidak mempunyai lesen yang sah serta tidak pernah membuat per-

mohonan lesen.

“Jadi, kita sudah minta mereka ini datang untuk kita bantu membuat permohonan lesen dan mereka memberi maklum balas yang proaktif bersetuju untuk mengambil lesen.

“Dari segi pemilik kedai makan dan pekerja, mereka perlu mengambil kad kesihatan atau kad pengendali makanan,” katanya.

Beliau berkata, MPT akan terus melakukan pemantauan di semua kedai yang menyen-

diakan juadah ikan patin dalam memastikan kejadian seperti itu tidak berulang lagi.

“Pengguna boleh mengadu kepada MPT dan boleh juga mengadu ke pejabat KPDN (Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Kos Sara Hidup), kalau MPT, dari segi harga kita tidak ada kuasa tetapi kalau dari segi kualiti makanan, dari segi penyediaan makanan itu di bawah bidang kuasa kita, sebab ada undang-undang kecil pengendali makanan,” katanya.