

# BAHAYA GUNA SURAT KHABAR

Oleh PROF. MADYA DR. MOHD. HASNI JAAFAR

**S**ABAN hari menjadi rutin masyarakat kita membaca untuk mendapatkan pengetahuan atau maklumat terkini. Bahan bercetak seperti surat khabar, majalah, brosur, mahupun poster promosi dihasilkan dalam kuantiti yang amat banyak pada setiap masa. Maka berlakulah lambakan bahan cetakan ini sebagai salah satu sisa pepejal.

Sejajar dengan langkah kitar semula dalam pengurusan sisa pepejal di negara ini, terdapat segelintir pengusaha makanan menggunakan bahan-bahan bercetak tersebut terutamanya surat khabar sebagai pembungkus makanan. Paling kerap digunakan adalah sebagai pembungkus nasi lemak.

Adakah pembungkusan makanan ini adalah langkah kitar semula yang selamat? Adakah kita cukup yakin yang bahan karbon hitam, apatah lagi bagi cetakan berwarna yang mengandungi pelbagai bahan berbahaya seperti logam berat dan pelarut tidak terdedah pada kita? Bagaimana dengan agen penyakit yang rentan keadaan kering seperti penyakit tuberkulosis atau spora tidak melekat pada kepingan surat khabar itu?

Bagi memberi gambaran yang lebih jelas, kita lihat proses pindah tangan surat khabar dari pengedar hingga ke pembeli makanan dalam menjelaskan permasalahan ini.

## RISIKO DI PUSAT PENGEDAR

Setiap awal pagi, pusat-pusat pengedar akan menerima sejumlah ribuan naskhah surat khabar bagi edaran hari itu. Apabila lori-lori yang membawa surat khabar ini tiba, ribuan naskhah surat khabar akan diturunkan di tepi jalan tanpa mengira kebersihan permukaan tersebut.

Berapa ramai pengedar yang mengambil berat akan kebersihan naskhah surat khabar ini? Berapa ramai yang menyediakan lapik bagi mengelakkan kekotoran pada naskhah surat khabar yang paling bawah? Adakah kita pasti tiada haiwan pembawa penyakit berkeliaran di kaki lima tersebut?

Bolehkah kita bezakan antara naskhah yang bersih dengan tercemar dengan air kencing tikus yang hampir sama baunya dengan pelarut yang digunakan dalam pencetakan naskhah itu? Belum ada satu kajian pun yang pernah dijalankan untuk menilai risiko tersebut di dalam mahupun di luar negara.

Memang tiada kes leptospirosis (demam kencing tikus) dikesan dari



NASI lemak yang dibungkus dengan surat khabar boleh menjejaskan kesihatan. - GAMBAR HIASAN

pembungkus nasi lemak. Tetapi itu semua hanyalah anggapan sahaja kerana tiada kajian khusus dilakukan. Leptospirosis kini menjadi penyakit berjangkit kedua utama selepas demam denggi di kawasan bandar mahupun luar bandar.

## RISIKO PEMBACA

Menjadi lumrah surat khabar itu dibaca semasa sedang berehat sambil menikmati sarapan mahupun makanan tengah hari. Ada juga yang suka membaca di dalam tandas. Berapa ramai mereka ini, kita tidak pasti. Tapi kita semua tahu mereka itu wujud, dan mungkin kita juga adalah sebahagian dari mereka.

Bersih mana pun tandas seperti di Jepun, tidak terkecuali dari pelbagai kuman. Baik di rumah atau di hospital, juga tidak terkecuali. Kajian tempatan juga menunjukkan kuman boleh tersebar ke udara semasa kita mengepam tandas tersebut sebagai titis-titis air yang halus. Dan adalah tidak mustahil, segala jenis kuman turut melekat pada surat khabar yang dibawa masuk ke dalam tandas tadi. Ia tercemar sama ada melalui titis air halus, mahupun melalui sentuhan tangan pembaca.

Dan berapa ramai dari pembaca surat khabar juga terdiri dari mereka yang tidak sihat dan diketahui boleh menjangkiti orang lain melalui udara pernafasan, percikan darah mahupun najis mereka. Memang kedengaran seperti tidak mungkin berlaku, tetapi seyakin mana kita yang kuman-kuman seperti tuberkulosis, kuman penyakit tangan kaki dan mulut, virus hepatitis, kepialu, taun dan sebagainya tidak ada pada surat khabar tersebut.

## RISIKO PEMBUAT MAKANAN

Di negara ini, nasi lemak dan roti

canai diiktiraf sebagai makanan kegemaran. Namun begitu, terdapat risiko tersembunyi yang harus diketahui oleh setiap pengusaha makanan. Risiko dedahan bahan cemar berlaku terutamanya ketika proses pembungkusan makanan tersebut. Keadaan berminyak kedua-dua makanan, nasi lemak dan roti canai, menyebabkan tangan pengendali tersebut berminyak.

Apabila mereka menyentuh kepingan surat khabar tersebut, lapisan minyak pada tangan akan melarutkan dakwat kepada cecair minyak. Ini akan memindahkan butiran karbon, logam berat dan pelarut ke telapak tangan pengendali tersebut. Dan secara tidak langsung, segala perkakasan dan makanan yang dikendalikan akan dicemari.

Dari segi toksikologi, kebanyakan bahan larut resap lemak adalah berbahaya. Sebagai seorang pegawai perubatan, saya masih ingat ketika memberikan kursus pengendali makanan di selatan tanah air 15 tahun lalu. Guna pembungkus makanan yang bersih, jangan guna surat khabar atau majalah untuk mengelakkan pencemaran makanan dengan bahan kimia.

Tambahan juga pada peringkat ini, pengendali makanan sendiri sebenarnya mendedahkan diri kepada risiko kesihatan yang agak serius. Bahan tersebut boleh melintasi lapisan membran otak dan mampu menyebabkan masalah saraf sekiranya pendedahan terus berlaku untuk suatu jangka masa yang berbeza mengikut ketahanan imun badan seseorang.

## RISIKO PEMBELI MAKANAN

Bagi peminat nasi lemak, mereka boleh dianggap mengalami dua kali tahap risiko kesihatan. Pertama, dari sikap yang suka membelek surat khabar ketika makan di gerai-

gerai. Minyak sambal atau kuah di hujung jari, boleh melarutkan bahan kimia dakwat cetakan dan akan melekat pada tangan. Ia akan masuk ke dalam sistem penghantaran bersama nasi lemak tersebut. Kedua, menjadi kebiasaan kita, kalau nasi lemak itu murah, RM1, mahu dua atau tiga bungkus diambil. Cuba lihat tangan kita lepas habis satu bungkus, ada atau tidak kesan-kesan hitam karbon pada jari kita? Lagi berminyak nasi lemak itu, lagi hitam jari kita. Apatah lagi melalui bungkusannya seterusnya.

## RUMUSAN

Pihak berwajib seharusnya mengeluarkan arahan yang tidak bercanggah dengan kursus pengendalian makanan sedia ada. Ini adalah agar pengendalian dan pengguna tidak keliru dalam aspek keselamatan makanan. Banyak pilihan boleh digunapakai dalam pembungkusan makanan. Di Yemen, mereka menggunakan kertas putih tebal untuk membungkus roti. Di Jepun, mereka menggunakan bekas polisterin berlapis plastik mudah hancur yang boleh diguna semula. Di Amerika dan Kanada, pengendali makanan menggunakan kertas berwarna perang kitar semula.

Di Malaysia, sudah ada pilihan yang lebih murah dan sesuai dengan keadaan tinggi minyak dalam makanan kita. Sebenarnya ia telah digunakan oleh ramai pengendali makanan dan di sebahagian negeri. Kertas perang berlapis adalah pilihan yang agak praktikal, 100 keping hanya berharga RM3 hingga RM4, sekeping hanya tiga atau empat sen. Jelas ini tidak membebankan dan tidak menjejaskan pendapatan penjual. Mungkin ketiadaan bekalan menjadi punca sebahagian pengusaha makanan kecil-kecilan menggunakan kertas surat khabar.

Letakkan tahap kawalan kesihatan kita di hadapan. Penggunaan jenis pembungkus yang betul akan mengurangkan beban penyakit terutamanya penyakit tidak berjangkit dan kanser, di samping mengurangkan kos rawatan dan pengesanan.

Semoga penyakit kronik berkait dengan dedahan bahan toksik seperti yang terdapat dalam bahan bercetak atau medium persekitaran lain dapat dikurangkan dan dicegah di negara ini. Apakah kaedah kitar semula sesuai untuk surat khabar atau bahan bercetak lain? Ia seharusnya hanya dikitar semula untuk membuat kertas sahaja.

**PENULIS** ialah Pakar Perunding Kesihatan Persekitaran dan Toksikologi Pusat Perubatan Universiti Kebangsaan Malaysia.