

# KAJIAN PENYERTAAN DAN PEMERKASAAN PENGGUNA TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN DI SEKOLAH RENDAH PERINGKAT KEBANGSAAN



Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,  
Institut Penyelidikan Tingkahlaku Kesihatan dan Institut Kesihatan Umum  
Kementerian Kesihatan Malaysia  
dengan kerjasama

Bahagian Pengurusan Sekolah Harian dan  
Bahagian Perancangan & Penyelidikan Dasar Pendidikan  
Kementerian Pendidikan Malaysia





**KAJIAN  
PENYERTAAN DAN PEMERKASAAN  
PENGGUNA TERHADAP KESELAMATAN  
MAKANAN DI SEKOLAH RENDAH  
PERINGKAT KEBANGSAAN**

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,  
Institut Penyelidikan Tingkahlaku Kesihatan dan Institut Kesihatan Umum  
Kementerian Kesihatan Malaysia

dengan kerjasama

Bahagian Pengurusan Sekolah Harian dan  
Bahagian Perancangan & Penyelidikan Dasar Pendidikan  
Kementerian Pendidikan Malaysia

**ISBN 978-967-16048-2-3**

**Semua Hak Terpelihara ©**

Semua bahan yang diterbitkan dalam buku laporan ini merupakan hak cipta terpelihara. Sebarang bentuk penerbitan semula sama ada secara keseluruhan atau sebahagian adalah dilarang sama sekali kecuali dengan kebenaran bertulis daripada pihak penerbit dan editorial.

**Diterbitkan oleh:**

Institut Penyelidikan Tingkahlaku Kesihatan  
Kementerian Kesihatan Malaysia  
Jalan Rumah Sakit Bangsar  
59000 Kuala Lumpur  
Telefon: (6)03-2082 1400  
Fax: (6)03-2284 9080  
Emel: [tadbir\\_iptk@moh.gov.my](mailto:tadbir_iptk@moh.gov.my)

**Sebarang pertanyaan mengenai laporan ini boleh ditujukan kepada:**

**Penyelidik utama:**

Abdul Hadi bin Ismail  
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Kementerian Kesihatan Malaysia  
Aras 4, Menara Prisma  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan  
Presint 3, 62675 Putrajaya  
Telefon: (6)03-8885 0797  
Faks: (6)03-8885 0790  
Emel: [hadi\\_ismail@moh.gov.my](mailto:hadi_ismail@moh.gov.my)

**Cadangan petikan:**

Institut Penyelidikan Tingkahlaku Kesihatan (IPTK) 2017. Kajian Penyertaan Pemerksaan Pengguna (*Consumer Participation Empowerment*) Keselamatan Makanan di Sekolah Rendah Peringkat Kebangsaan di Bawah *Asean Expert Group Food Safety (AEGFS)*, Kementerian Kesihatan Malaysia.

**JAWATANKUASA TASK FORCE****Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan**

Shamsinar Binti Abdul Talib  
 Abdul Hadi Bin Ismail  
 Mohd Nurul Haryadie Bin Mazuki  
 Laila Binti Muhammad  
 Nurhazwani Binti Abd Rahman  
 Nuurul Hidayah Binti Sharipan  
 Hasniza Binti Hassan  
 Nur Juaini Binti Md Jusoh

**Institut Penyelidikan Tingkahlaku Kesihatan**

Mohd Nasir Bin Abdullah  
 Suraiya Binti Syed Mohamed  
 Md Sabtuah Bin Mohd Royali  
 Pises Busu  
 Kamarul Zaman Bin Salleh  
 Nor Haryati Binti Ahmad Sanusi  
 Siti Nur Farhana Binti Harun

**Kementerian Pendidikan Malaysia**

Zafrullah Bin Shamsudin  
 Sanoyah Binti Yusof  
 Sharida Hanim Binti Sarif

**Institut Kesihatan Umum**

Tahir Bin Aris  
 Maria Safura Binti Mohamad  
 Norazizah Binti Ibrahim Wong

**PENGUMPUL DATA****Institut Penyelidikan Tingkahlaku Kesihatan**

Suraiya Binti Syed Mohamed  
 Md Sabtuah Bin Mohd Royali  
 Kamarul Zaman Bin Salleh  
 Nor Haryati Binti Ahmad Sanusi  
 Siti Nur Farhana Binti Harun  
 Siti Normah Binti Abdul Manan  
 Muhd Nizam Bin Mohd Nasir

**Jabatan Kesihatan Negeri**

Sazly Azizuddin Bin Sahaimi  
 Habsah Binti Rahman  
 Juliana Binti Jaafar  
 Hermy Bin Mohd Yeet  
 Mohd Fadzil Bin Yaakob  
 Faezah Arabi Binti Arabi Mohamed

Cheah Wei Yen  
 Aeddy Lubin  
 Balkis Binti Mohadzir  
 Nurul Asyikin Binti Ismail  
 Nor Hidayah Binti Mat Zin  
 Norika Nadira Binti Mohamed Bazin  
 Azhari Bin Abdul Rahman  
 Wan Nadirah Binti Wan Chik  
 Juhara Binti Lapilte

**EDITORIAL****Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan**

Abdul Hadi Bin Ismail  
 Hasniza Binti Hassan  
 Mohd Nurul Haryadie Bin Mazuki  
 Laila Binti Muhammad  
 Nurul Hidayah Binti Sharipan  
 Nurhazwani Binti Abd Rahman

**Institut Penyelidikan Tingkahlaku Kesihatan**

Manimaran A/L Krishnan  
 Noorlaile Binti Jasman  
 Suraiya Binti Syed Mohamed  
 Kamarul Zaman Bin Salleh  
 Md Sabtuah Bin Mohd Royali  
 Nor Haryati Binti Ahmad Sanusi  
 Siti Nur Farhana Binti Harun

**Kementerian Pendidikan Malaysia**

Sanoyah Binti Yusof  
 Sharida Hanim Binti Sarif

**Institut Kesihatan Umum**

Maria Safura Binti Mohamad  
 Nor Asiah Binti Muhamad  
 Norazizah Binti Ibrahim Wong

# Kata Aluan



**Noraini Binti  
Dato' Mohd Othman**

Pengarah Kanan  
Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Kementerian Kesihatan Malaysia

Assalamualaikum wbt dan Salam Sejahtera.

Alhamdulillah, syukur ke hadrat Illahi kerana dengan limpah kurnia dan rahmat-Nya saya berpeluang untuk menzahirkan sepatah dua kata di dalam laporan kajian ini.

Akhir-akhir ini negara sering dikejutkan dengan beberapa kejadian keracunan makanan yang merupakan salah satu isu keselamatan makanan yang turut dihadapi oleh negara-negara ASEAN. Salah satu program yang telah dikenalpasti di peringkat ASEAN dalam menangani isu berkaitan keselamatan makanan adalah melalui Kajian Penyertaan Pemerkaasaan Pengguna (*Consumer Participation and Empowerment*) Keselamatan Makanan di Sekolah Rendah Peringkat Kebangsaan di bawah *ASEAN Expert Group for Food Safety (AEGFS)*. Kajian ini memberi fokus kepada komuniti sekolah rendah.

Malaysia telah mengambil inisiatif untuk menjalankan kajian ini bagi mendapatkan data asas mengenai tahap pengetahuan, sikap, dan amalan berkaitan keselamatan makanan di sekolah. Hasil kajian ini diharapkan dapat membantu Kementerian Kesihatan Malaysia dan Kementerian Pendidikan Malaysia dalam memantapkan program promosi kesihatan keselamatan dan kualiti makanan yang lebih efektif dan efisien.

Harapan saya, laporan ini juga dapat digunakan sebagai salah satu rujukan berkaitan kajian keselamatan makanan dalam meningkatkan status kesihatan warga sekolah.

Sekian, terima kasih.

## **PENGHARGAAN**

Setinggi-tinggi penghargaan diucapkan kepada Ketua Pengarah Kesihatan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) kerana memberi kebenaran untuk menerbitkan laporan ini. Penghargaan ini juga di tujukan kepada Timbalan Ketua Pengarah Kesihatan (Penyelidikan dan Sokongan Teknikal) atas segala nasihat dan sokongan. Penghargaan juga kepada Kementerian Pendidikan Malaysia (KPM) atas segala bantuan dalam memberikan input teknikal serta kebenaran untuk melaksanakan kajian ini di sekolah-sekolah terpilih di seluruh negara.

Terima kasih juga kepada semua pihak yang telah memberi kerjasama dan sokongan dalam menjayakan kajian ini termasuk Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Negeri, Unit Promosi Kesihatan Negeri serta Pejabat Pendidikan Daerah serta semua Guru Besar di 213 buah sekolah rendah di bawah kelolaan KPM yang terlibat dalam pelaksanaan kajian ini.

Akhir sekali, penghargaan ini ditujukan kepada semua responden yang telah menyertai kajian ini. Pengorbanan masa dan tenaga yang dicurahkan amatlah dihargai.

## RINGKASAN EKSEKUTIF

### KAJIAN PENYERTAAN PEMERKASAAN PENGGUNA (CONSUMER PARTICIPATION EMPOWERMENT) KESELAMATAN MAKANAN DI SEKOLAH RENDAH PERINGKAT KEBANGSAAN DI BAWAH ASEAN EXPERT GROUP FOOD SAFETY (AEGFS)

Keselamatan makanan adalah perkara utama yang perlu dititikberatkan oleh komuniti sekolah. Pengabaian aspek keselamatan makanan boleh menyebabkan keracunan makanan terutamanya kepada murid sekolah. Sehubungan dengan itu, aspek penjagaan kebersihan diri pengendali makanan, cara pengendalian makanan yang betul, kebersihan kantin dan pengetahuan serta sikap terhadap keselamatan makanan dalam kalangan komuniti sekolah boleh mengurangkan risiko keracunan makanan. Pemerksaan pengguna iaitu komuniti sekolah dalam menekankan aspek keselamatan makanan akan membantu pihak KKM dan KPM dalam Kajian ini telah dijalankan pada tahun 2016 dan proses pengumpulan data bermula Jun hingga September 2016 serta melibatkan sebanyak 213 buah sekolah rendah di seluruh Malaysia.

Responden terdiri daripada:

- i. **Pentadbir sekolah** (636 responden),
- ii. **Guru pendidik kesihatan** (600 responden),
- iii. **Guru kelas tahap dua** (639 responden),
- iv. **Ibu bapa atau penjaga** (635 responden),
- v. **Murid** (1973 responden) dan
- vi. **Pengusaha kantin dan pengendali makanan** (581 responden).

Kajian ini menggunakan kaedah *multi stage cluster sampling* dan kaedah pengumpulan data menggunakan borang soal selidik yang diisi sendiri oleh responden. Objektif kajian ini adalah untuk mengenal pasti tahap pengetahuan, sikap dan amalan berkaitan keselamatan makanan dalam pelaksanaan pemerksaan penyertaan pengguna (*consumer participation empowerment*) di sekolah rendah di Malaysia.

### Dapatan kajian

Secara keseluruhannya, responden yang terdiri daripada pentadbir sekolah, guru kelas tahap 2, guru pendidik kesihatan, ibu bapa dan penjaga, menunjukkan tahap pengetahuan yang tinggi, sikap yang positif dan amalan yang baik terhadap keselamatan makanan. Sementara itu, tahap pengetahuan pengusaha kantin dan pengendali makanan serta murid didapati pada tahap sederhana, namun tahap sikap mereka adalah positif dan amalan mereka adalah baik.

#### 1. Pentadbir sekolah:

- **Tahap pengetahuan:** Majoriti pentadbir sekolah memiliki tahap pengetahuan yang tinggi (93.8%) berkaitan keselamatan makanan terutamanya berkaitan kepentingan tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman serta bahaya bahan kimia (racun tikus, serangga) yang diletakkan berhampiran bahan mentah.
- **Tahap sikap:** Sebanyak 66.9% responden menunjukkan sikap yang positif terutamanya berkaitan mencuci tangan dengan sabun sebelum makan.
- **Tahap amalan:** Sebanyak 88.9% responden menunjukkan amalan yang baik terhadap keselamatan makanan terutamanya berkaitan aspek mencuci tangan selepas membuang sampah dan mencuci tangan selepas keluar dari tandas.

#### 2. Guru kelas tahap 2:

- **Tahap pengetahuan:** Majoriti (82.1%) responden menunjukkan tahap pengetahuan yang tinggi terutamanya berkaitan surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan dan tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.
- **Tahap sikap:** Sikap yang positif (76.4%) ditunjukkan oleh responden terhadap keselamatan makanan terutamanya berkaitan kepentingan mengetahui tarikh luput dan membaca label makanan pada pembungkus makanan.
- **Tahap amalan:** Sebanyak 88.3% responden juga menunjukkan amalan yang baik berkaitan keselamatan makanan terutamanya dalam mengelak memakan makanan yang mempunyai benda asing seperti rambut. Namun begitu, hanya 40.8% responden sahaja yang menghidu makanan sebelum makan.



### 3. Guru pendidik kesihatan:

- **Tahap pengetahuan:** Responden menunjukkan peratusan tahap pengetahuan yang tinggi (75.7%) di mana majoriti responden tahu tangan yang bersih mampu mencegah berlakunya keracunan makanan dan peralatan pinggan mangkuk mesti menggunakan sabun pencuci pinggan bagi mengelak pencemaran makanan.
- **Tahap sikap:** Sikap positif terhadap keselamatan makanan ditunjukkan oleh 66.3% responden terutamanya berkaitan aspek mencuci tangan sebelum makan dan tidak selamat makan makanan yang sudah dihidang melebihi 4 jam.
- **Tahap amalan:** Sebanyak 77.0% responden menunjukkan amalan yang baik terhadap keselamatan makanan terutamanya berkaitan kepentingan mencuci tangan dan memastikan kebersihan tangan yang mampu mencegah keracunan makanan.

### 4. Pengusaha kantin dan pengendali makanan:

- Majoriti (84.9%) responden telah menghadiri latihan pengendali makanan (LPM).
- **Tahap pengetahuan:** Adalah sederhana iaitu 59.0% terutamanya berkaitan cara penyimpanan yang betul dalam peti sejuk dan penggunaan tuala untuk mengelap tangan serta pinggan mangkuk.
- **Tahap sikap:** Responden menunjukkan tahap sikap yang positif (69.9%) terhadap keselamatan makanan antaranya berkaitan kepentingan tangan yang bersih dan kebersihan kantin. Namun responden bersikap kurang positif dengan makanan yang telah dicemari batu kecil dan bahaya memakan makanan yang telah dimasak melebihi 4 jam.
- **Tahap amalan:** Sebanyak 59.2% responden sahaja yang menunjukkan tahap amalan yang baik berkaitan keselamatan makanan dan masih ada segelintir responden yang tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin dan risiko membeli makanan dalam tin yang kemek.
- Tahap pendidikan responden didapati menunjukkan perhubungan yang signifikan dengan pengetahuan dan amalan mereka terhadap keselamatan makanan.

### 5. Ibu bapa dan penjaga:

- **Tahap pengetahuan:** Dapatan kajian menunjukkan, ibu bapa atau penjaga memiliki tahap pengetahuan yang tinggi berkaitan keselamatan makanan iaitu 93.1% terutamanya dalam aspek berkaitan tarikh luput dan penggunaan surat khabar sebagai pembungkus makanan.
- **Tahap sikap:** Secara keseluruhannya, tahap sikap responden juga positif (69.6%) namun kurang positif berkaitan membeli makanan di tepi jalan.
- **Tahap amalan:** Tahap amalan responden adalah baik (83.0%) terutamanya dalam mengamalkan cuci tangan setiap kali sebelum makan dan mencuci tangan selepas buang sampah serta tidak memakan makanan yang telah dihinggapi lalat.

### 6. Murid:

- **Tahap pengetahuan:** Pengetahuan responden didapati pada tahap sederhana (85.1%) terhadap keselamatan makanan terutamanya berkaitan kepentingan tangan yang bersih, penggunaan surat khabar sebagai pembungkus makanan dan makanan yang telah dicemari dengan rambut.
- **Tahap sikap:** Sikap murid secara keseluruhannya adalah positif (65.9%) terutamanya berkaitan kepentingan membasuh tangan dengan sabun dan kepentingan membaca maklumat label pada pembungkus makanan.
- **Tahap amalan:** Amalan responden juga adalah baik (54.9%) terutamanya berkaitan tidak memakan makanan yang telah berkulat dan dihinggapi lalat.
- Jantina murid serta pekerjaan ibu bapa mereka didapati menunjukkan perhubungan yang signifikan dengan tahap amalan murid terhadap keselamatan makanan.

Kesimpulannya, kajian ini telah menyediakan data asas kepada KKM dan KPM berkaitan tahap pengetahuan, sikap dan amalan terhadap keselamatan makanan dalam kalangan komuniti sekolah. Apa yang pasti, pelbagai usaha dan program telah dijalankan oleh pihak KKM dan KPM dalam meningkatkan kesedaran dan amalan berkaitan keselamatan makanan. Program intervensi yang berterusan dengan mengambilkira dapatan kajian ini pastinya akan dapat membantu meningkatkan kesedaran dan amalan dalam meningkatkan tahap keselamatan makanan serta seterusnya mengurangkan risiko keracunan makanan di sekolah. Antara intervensi yang dicadangkan ialah dengan memperkasakan lagi program-program keselamatan makanan seperti *Germ Buster* dan Program Doktor Muda dengan kerjasama pihak swasta dari segi aspek sokongan untuk menjayakan program-program kesedaran. Modul Latihan Pengendali Makanan (LPM) oleh KKM juga perlu disemak semula dan ditambahbaik bagi memastikan latihan kepada pengendali makanan yang diberikan adalah berkesan. Di samping itu, dicadangkan agar latihan semula perlu diberikan kepada pengusaha kantin dan pengendali makanan yang terlibat dengan pencemaran makanan bagi memastikan kejadian keracunan tidak berulang.

# KANDUNGAN

<b>KATA ALUAN</b>	<b>iv</b>
<b>PENGHARGAAN</b>	<b>v</b>
<b>RINGKASAN EKSEKUTIF</b>	<b>vi</b>
<b>1.0 PENGENALAN</b>	<b>1</b>
1.1 Permasalahan Kajian	<b>2</b>
1.2 Justifikasi Kajian	<b>3</b>
1.3 Kepentingan Kajian	<b>3</b>
1.4 Objektif Kajian	<b>3</b>
1.4.1 Objektif Umum	<b>3</b>
1.4.2 Objektif Khusus	<b>3</b>
1.5 Definisi Konsep	<b>4</b>
1.5.1 Makanan	<b>4</b>
1.5.2 Pencemaran Makanan	<b>4</b>
1.5.3 Keracunan Makanan	<b>4</b>
1.5.4 Pengendali Makanan	<b>4</b>
1.5.5 Pemeraksanaan Pengguna	<b>4</b>
1.5.6 Komuniti Sekolah Rendah	<b>4</b>
<b>2.0 METODOLOGI KAJIAN</b>	<b>4</b>
2.1 Rekabentuk Kajian	<b>4</b>
2.2 Tempoh Kajian	<b>4</b>
2.3 Lokasi Kajian	<b>5</b>
2.4 Populasi Sasaran	<b>5</b>
2.5 Sampel Kajian	<b>5</b>
2.5.1 Kaedah Pensampelan	<b>5</b>
2.5.2 Pengiraan Saiz Sampel	<b>6</b>
2.6 Kriteria Penerimaan	<b>7</b>
2.7 Kriteria Penolakan	<b>7</b>
2.8 Etika Kajian	<b>7</b>
2.9 Pengumpulan Data	<b>7</b>
2.10 Instrumen Kajian & Pra Uji	<b>8</b>
2.11 Kesahihan	<b>8</b>
2.12 Pengurusan Data	<b>9</b>
2.13 Analisis Data	<b>9</b>
2.14 Pembahagian Skor	<b>9</b>

<b>3.0 HASIL KAJIAN</b>	<b>10</b>
<b>3.1 Profil Sekolah</b>	<b>10</b>
3.1.1 Maklumat Sekolah	10
3.1.2 Maklumat Guru	11
3.1.3 Infrastruktur dan Fasiliti Sekolah	11
3.1.4 Pelaksanaan Keselamatan Makanan di Sekolah	12
3.1.5 Peraturan Keselamatan Makanan	12
3.1.6 Pendidikan Keselamatan Makanan di Sekolah	12
<b>3.2 Pentadbir Sekolah</b>	<b>12</b>
3.2.1 Demografi Pentadbir Sekolah	12
3.2.2 Pengetahuan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan	14
3.2.3 Pengetahuan Pentadbir Sekolah Mengikut Demografi	14
3.2.4 Sikap Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan	14
3.2.5 Sikap Pentadbir Sekolah Mengikut Demografi	15
3.2.6 Amalan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan	15
3.2.7 Amalan Pentadbir Sekolah Mengikut Demografi	16
<b>3.3 Guru Pendidik Kesihatan</b>	<b>16</b>
3.3.1 Demografi Guru Pendidik Kesihatan	16
3.3.2 Pengetahuan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan	17
3.3.3 Pengetahuan Guru Pendidik Kesihatan Mengikut Demografi	18
3.3.4 Sikap Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan	18
3.3.5 Sikap Guru Pendidik Kesihatan Mengikut Demografi	18
3.3.6 Amalan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan	18
3.3.7 Amalan Keselamatan Makanan Guru Pendidik Kesihatan Mengikut Demografi	19
3.3.8 Pelaksanaan Keselamatan Makanan Guru Pendidik Kesihatan	19
<b>3.4 Guru Kelas Tahap Dua (2)</b>	<b>19</b>
3.4.1 Demografi Guru Kelas Tahap Dua (2)	19
3.4.2 Pengetahuan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan	21
3.4.3 Pengetahuan Guru Kelas Tahap Dua (2) Mengikut Demografi	21
3.4.4 Sikap Guru Kelas Tahap Dua(2) Terhadap Keselamatan Makanan	21
3.4.5 Sikap Guru Kelas Tahap Dua (2) Mengikut Demografi	22
3.4.6 Amalan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan	22
3.4.7 Amalan Guru Kelas Tahap Dua (2) Mengikut Demografi	22
3.4.8 Pelaksanaan Keselamatan Makanan Guru Kelas Tahap Dua (2)	23

<b>3.5</b>	<b>Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan</b>	<b>23</b>
3.5.1	Demografi Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan	23
3.5.2	Pengetahuan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan	24
3.5.3	Tahap Pengetahuan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Mengikut Demografi	25
3.5.4	Sikap Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan	25
3.5.5	Sikap Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Mengikut Demografi	25
3.5.6	Amalan Keselamatan Makanan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan	26
3.5.7	Amalan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Mengikut Demografi	26
3.5.8	Pelaksanaan Keselamatan Makanan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan	26
<b>3.6</b>	<b>Ibu Bapa atau Penjaga</b>	<b>27</b>
3.6.1	Demografi Ibu Bapa atau Penjaga	27
3.6.2	Pengetahuan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan	28
3.6.3	Tahap Pengetahuan Ibu Bapa atau Penjaga Mengikut Demografi	28
3.6.4	Sikap Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan	28
3.6.5	Sikap Ibu Bapa atau Penjaga Mengikut Demografi	29
3.6.6	Amalan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan	29
3.6.7	Amalan Ibu Bapa atau Penjaga Mengikut Demografi	29
3.6.8	Pelaksanaan Keselamatan Makanan Ibu Bapa atau Penjaga	29
<b>3.7</b>	<b>Murid Tahun 4 dan 5</b>	<b>30</b>
3.7.1	Demografi Murid Tahun 4 dan 5	30
3.7.2	Pengetahuan Murid Tahun 4 dan 5 Terhadap Keselamatan Makanan	31
3.7.3	Tahap Pengetahuan Murid Tahun 4 dan 5 Mengikut Demografi	31
3.7.4	Sikap Murid Tahun 4 dan 5 Terhadap Keselamatan Makanan	31
3.7.5	Sikap Murid Tahun 4 dan 5 Mengikut Demografi	32
3.7.6	Amalan Murid Tahun 4 dan 5 Terhadap Keselamatan Makanan	32
3.7.7	Amalan Murid Tahun 4 dan 5 Mengikut Demografi	32
3.7.8	Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Murid Tahun 4 dan 5)	32
3.7.9	Sumber Maklumat Keselamatan Makanan (Murid Tahun 4 dan 5)	33
<b>4.0</b>	<b>PERBINCANGAN</b>	<b>33</b>
4.1	Pengetahuan Terhadap Keselamatan Makanan Pentadbir Sekolah, Guru Kelas Tahap Dua, Guru Pendidik Kesihatan dan Ibu Bapa Dan Penjaga	33
4.1.1	Sikap Terhadap Keselamatan Makanan Pentadbir Sekolah Pentadbir Sekolah, Guru Kelas Tahap Dua (2), Guru Pendidik Kesihatan dan Ibu Bapa atau Penjaga	33
4.1.2	Amalan Terhadap Keselamatan Makanan Pentadbir Sekolah Pentadbir Sekolah, Guru Kelas Tahap Dua (2), Guru Pendidik Kesihatan dan Ibu Bapa atau Penjaga	33
4.1.3	Amalan Terhadap Keselamatan Makanan Pentadbir Sekolah, Guru Kelas Tahap Dua (2), Guru Pendidik kesihatan dan Ibu Bapa Atau Penjaga	34

4.2	Pengusaha kantin/ Pengendali makanan	<b>35</b>
4.2.1	Pengetahuan Terhadap Keselamatan Makanan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan	<b>35</b>
4.2.2	Sikap Terhadap Keselamatan Makanan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan	<b>36</b>
4.2.3	Amalan Terhadap Keselamatan Makanan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan	<b>36</b>
4.3	Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)	<b>37</b>
4.3.1	Pengetahuan Terhadap Keselamatan Makanan Murid Tahun 4 dan 5	<b>37</b>
4.3.2	Sikap Terhadap Keselamatan Makanan Murid Tahun 4 dan 5	<b>38</b>
4.3.3	Amalan Terhadap Keselamatan Makanan Murid Tahun 4 dan 5	<b>38</b>
4.3.4	Pelaksanaan Keselamatan Makanan	<b>39</b>
4.3.5	Sumber Maklumat Keselamatan Makanan	<b>39</b>
<b>5.0</b>	<b>KESIMPULAN DAN CADANGAN</b>	<b>39</b>
<b>6.0</b>	<b>RUJUKAN</b>	<b>41</b>
<b>7.0</b>	<b>LAMPIRAN</b>	<b>43</b>
	<b>SENARAI JADUAL</b>	<b>xii</b>
	<b>SENARAI LAMPIRAN</b>	<b>xiii</b>

**SENARAI JADUAL**

<b>No.</b>	<b>Tajuk</b>	<b>Muka Surat</b>
<b>Jadual 2.1</b>	Bilangan Sekolah Kajian Mengikut Negeri	<b>6</b>
<b>Jadual 2.2</b>	Kaedah Pengumpulan Data	<b>7</b>
<b>Jadual 2.3</b>	Perincian Soal Selidik	<b>8</b>
<b>Jadual 3.1</b>	Bilangan Sekolah Kajian yang Terlibat Mengikut Negeri	<b>10</b>
<b>Jadual 3.2</b>	Demografi Pentadbir Sekolah	<b>13</b>
<b>Jadual 3.3</b>	Tahap Pengetahuan Keseluruhan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan	<b>14</b>
<b>Jadual 3.4</b>	Tahap Sikap Keseluruhan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan	<b>15</b>
<b>Jadual 3.5</b>	Tahap Amalan Keseluruhan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan	<b>15</b>
<b>Jadual 3.6</b>	Demografi Guru Pendidik Kesihatan	<b>16</b>
<b>Jadual 3.7</b>	Tahap Pengetahuan Keseluruhan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>17</b>
<b>Jadual 3.8</b>	Tahap Sikap Keseluruhan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>18</b>
<b>Jadual 3.9</b>	Tahap Amalan Keseluruhan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>19</b>
<b>Jadual 3.10</b>	Demografi Diri Guru Kelas Tahap Dua (2)	<b>20</b>
<b>Jadual 3.11</b>	Tahap Pengetahuan Keseluruhan Keselamatan Makanan dalam Kalangan Guru Kelas Tahap Dua (2)	<b>21</b>
<b>Jadual 3.12</b>	Tahap Sikap Keseluruhan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan	<b>21</b>
<b>Jadual 3.13</b>	Tahap Amalan Keseluruhan Keselamatan Makanan Dalam Kalangan Guru Kelas Tahap Dua (2)	<b>22</b>
<b>Jadual 3.14</b>	Demografi Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan	<b>23</b>
<b>Jadual 3.15</b>	Tahap Pengetahuan Keseluruhan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>24</b>
<b>Jadual 3.16</b>	Tahap Sikap Keseluruhan Keselamatan Makanan dalam Kalangan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan	<b>25</b>
<b>Jadual 3.17</b>	Tahap Amalan Keseluruhan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>26</b>
<b>Jadual 3.18</b>	Demografi Ibu Bapa atau Penjaga	<b>27</b>
<b>Jadual 3.19</b>	Tahap Pengetahuan Keseluruhan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan	<b>28</b>
<b>Jadual 3.20</b>	Tahap Sikap Keseluruhan Keseluruhan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan	<b>28</b>
<b>Jadual 3.21</b>	Tahap Amalan Keseluruhan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan	<b>29</b>
<b>Jadual 3.22</b>	Demografi Murid Tahun 4 dan 5	<b>30</b>
<b>Jadual 3.23</b>	Tahap Pengetahuan Keseluruhan Murid Tahun 4 dan 5 Terhadap Keselamatan Makanan	<b>31</b>
<b>Jadual 3.24</b>	Tahap Sikap Keseluruhan Murid Tahun 4 dan 5 Terhadap Keselamatan Makanan	<b>31</b>
<b>Jadual 3.25</b>	Tahap Amalan Keseluruhan Murid Tahun 4 dan 5 Terhadap Keselamatan Makanan	<b>32</b>

**SENARAI LAMPIRAN**

<b>No.</b>	<b>Tajuk</b>	<b>Muka Surat</b>
<b>Lampiran A</b>	Soal Selidik Profil Sekolah	<b>45</b>
<b>Lampiran B</b>	Soal Selidik Pentadbir Sekolah	<b>52</b>
<b>Lampiran C</b>	Soal Selidik Guru Pendidik Kesihatan	<b>57</b>
<b>Lampiran D</b>	Soal Selidik Guru Kelas Tahap Dua (2)	<b>63</b>
<b>Lampiran E</b>	Soal Selidik Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan	<b>69</b>
<b>Lampiran F</b>	Soal Selidik Ibu bapa atau penjaga	<b>75</b>
<b>Lampiran G</b>	Soal Selidik Murid Sekolah (Tahun 4 dan 5)	<b>81</b>
<b>Lampiran I</b>	Infrastruktur dan Fasiliti Sekolah	<b>88</b>
<b>Lampiran 2</b>	Pelaksanaan Keselamatan Makanan di Sekolah	<b>90</b>
<b>Lampiran 3</b>	Peraturan Keselamatan Makanan	<b>91</b>
<b>Lampiran 4</b>	Pendidikan Keselamatan di Sekolah	<b>91</b>
<b>Lampiran 5</b>	Pengetahuan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan	<b>92</b>
<b>Lampiran 6</b>	Pengetahuan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>94</b>
<b>Lampiran 7</b>	Sikap Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan	<b>95</b>
<b>Lampiran 8</b>	Sikap Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>97</b>
<b>Lampiran 9</b>	Amalan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan	<b>98</b>
<b>Lampiran 10</b>	Amalan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>99</b>
<b>Lampiran 11</b>	Pengetahuan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>100</b>
<b>Lampiran 12</b>	Pengetahuan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>101</b>
<b>Lampiran 13</b>	Sikap Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>102</b>
<b>Lampiran 14</b>	Sikap Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>104</b>
<b>Lampiran 15</b>	Amalan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>105</b>
<b>Lampiran 16</b>	Amalan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>106</b>
<b>Lampiran 17</b>	Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Guru Pendidik Kesihatan)	<b>107</b>
<b>Lampiran 18</b>	Pengetahuan Keselamatan Makanan Guru Kelas Tahap Dua (2)	<b>108</b>
<b>Lampiran 19</b>	Pengetahuan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>110</b>
<b>Lampiran 20</b>	Sikap Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan	<b>111</b>
<b>Lampiran 21</b>	Sikap Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>113</b>
<b>Lampiran 22</b>	Amalan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan	<b>114</b>

**SENARAI LAMPIRAN**

<b>No.</b>	<b>Tajuk</b>	<b>Muka Surat</b>
<b>Lampiran 23</b>	Amalan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>115</b>
<b>Lampiran 24</b>	Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Guru Kelas Tahap Dua (2))	<b>116</b>
<b>Lampiran 25</b>	Pengetahuan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>117</b>
<b>Lampiran 26</b>	Pengetahuan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>118</b>
<b>Lampiran 27</b>	Sikap Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>119</b>
<b>Lampiran 28</b>	Sikap Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Mengikut Demografi	<b>120</b>
<b>Lampiran 29</b>	Amalan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan	<b>121</b>
<b>Lampiran 30</b>	Amalan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi	<b>122</b>
<b>Lampiran 31</b>	Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan)	<b>123</b>
<b>Lampiran 32</b>	Pengetahuan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan	<b>123</b>
<b>Lampiran 33</b>	Tahap Pengetahuan Ibu Bapa atau Penjaga Mengikut Demografi	<b>124</b>
<b>Lampiran 34</b>	Sikap Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan	<b>125</b>
<b>Lampiran 35</b>	Tahap Sikap Ibu Bapa atau Penjaga Mengikut Demografi	<b>126</b>
<b>Lampiran 36</b>	Amalan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan	<b>127</b>
<b>Lampiran 37</b>	Amalan Ibu Bapa dan Penjaga Mengikut Demografi	<b>128</b>
<b>Lampiran 38</b>	Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Ibu Bapa atau Penjaga)	<b>128</b>
<b>Lampiran 39</b>	Pengetahuan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan	<b>129</b>
<b>Lampiran 40</b>	Tahap Pengetahuan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Mengikut Demografi	<b>131</b>
<b>Lampiran 41</b>	Sikap Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan	<b>132</b>
<b>Lampiran 42</b>	Sikap Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Mengikut Demografi	<b>133</b>
<b>Lampiran 43</b>	Amalan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan	<b>133</b>
<b>Lampiran 44</b>	Amalan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Mengikut Demografi	<b>134</b>
<b>Lampiran 45</b>	Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5))	<b>135</b>
<b>Lampiran 46</b>	Sumber Maklumat Keselamatan Makanan (Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5))	<b>137</b>



## I.0 PENGENALAN

Keselamatan makanan merujuk kepada makanan yang tidak menyebabkan penyakit atau kemudaratan kepada pengguna apabila disediakan, disajikan, dan dimakan (WHO 2009). Aspek utama yang perlu dititikberatkan dalam memastikan keselamatan makanan adalah penjagaan kebersihan diri pengendali dan premis perkhidmatan makanan seperti di kantin dan dapur asrama sekolah. Amalan kebersihan diri yang baik dapat menghalang seseorang daripada mendapat jangkitan penyakit seperti Hepatitis A, *Staphylococcus aureus* atau *Toxoplasma* yang berada di dalam makanan (Lawley, 2008).

Makanan yang tidak selamat boleh menimbulkan ancaman kesihatan dan membahayakan manusia. Penyakit diarrhoeal adalah penyakit yang paling biasa dihidapi disebabkan oleh pengambilan makanan tercemar, menyebabkan 550 juta orang jatuh sakit dan 230,000 kematian setiap tahun. Sebanyak 220 juta kanak-kanak menghidap penyakit diarrhoeal setiap tahun dan 96,000 orang mati akibat penyakit tersebut (WHO 2015). Di Malaysia kejadian keracunan makanan yang dilaporkan juga melibatkan murid di sekolah. Menurut kenyataan Ketua Pengarah Kesihatan Malaysia sehingga 16 April 2016 sebanyak 60 episod keracunan makanan berlaku di sekolah seluruh negara yang melibatkan 2,325 kes. Hasil sampel klinikal yang didapati dari salah satu episod yang berlaku di sebuah sekolah di negeri Perak, menunjukkan murid dijangkiti oleh bakteria *Salmonella enteritidis* yang terdapat pada roti jala yang dimakan (Kenyataan Akhbar KPK, 2016).

Pemeriksaan pengguna melalui aktiviti promosi keselamatan makanan adalah satu usaha yang mampan untuk meningkatkan kefahaman orang awam terhadap isu keselamatan makanan. Oleh itu, pengetahuan dan kesedaran masyarakat dapat ditingkatkan dalam membuat pilihan makanan yang selamat bagi kehidupan seharian. Aktiviti pemeriksaan pengguna dijalankan melalui aktiviti pendidikan dan promosi kesihatan. Menurut Losasso et al. (2012) perubahan tingkah laku yang positif boleh berlaku dalam kalangan kumpulan sasaran sekiranya pendekatan pendidikan berteraskan pemberian maklumat secara khusus disampaikan.

Antara program pendidikan kesihatan yang diperkenalkan oleh KKM di peringkat kebangsaan ialah Program Doktor Muda pada tahun 2006 dan Skuad *Germ Buster* pula pada tahun 2007. KPM telah menjadikan program pendidikan kesihatan tersebut sebagai aktiviti ko-kurikulum di sekolah rendah. Program Doktor Muda melibatkan murid Tahap Dua yang telah dilatih sebagai “pembimbing rakan sebaya”, bagi menggalakkan peningkatan pengetahuan, perubahan sikap dan amalan berkaitan kesihatan dalam kalangan murid.

Skuad *Germ Buster* pula diperkenalkan untuk memberi penekanan khusus kepada keselamatan makanan dalam kalangan murid sekolah melalui pendekatan infotainment. Skuad *Germ Buster* merupakan unit bergerak yang dilengkapi dengan wifi, kemudahan peralatan mencuci tangan, bahan pengajaran dan pembelajaran yang bersesuaian untuk murid. Selain itu, penekanan konsep “Lihat, Hidu, Rasa” didedahkan kepada murid bagi mengenalpasti makanan yang selamat untuk dimakan. Bagi memastikan pembelajaran berterusan di bawah Skuad *Germ Buster*, portal Kelab Laman Interaktif Keselamatan Makanan yang merupakan sebuah portal interaktif yang padat dengan informasi berkaitan keselamatan makanan atau dikenali sebagai MoH KLiK telah dilancarkan pada 23 April 2012. Maklumat yang terdapat dalam MoH KLiK merangkumi 5 topik iaitu keselamatan makanan, pengendali makanan, kebersihan diri, bakteria atau kuman dan deria. Setiap topik dipersembahkan melalui watak-watak animasi iaitu Bell, Khoo, Ashok, Ary dan Wawa.

Kerjasama berterusan antara KKM dan KPM bagi menangani isu keracunan makanan di sekolah diperkukuhkan lagi melalui penganjuran Pertandingan Anugerah Kantin Sekolah Bersih, Selamat dan Sihat yang dilaksanakan mulai tahun 2010. Pertandingan ini bertujuan untuk menjadi pembakar semangat warga sekolah dan pengendali makanan untuk terus mengekalkan tahap kebersihan dan keselamatan makanan di kantin sekolah. Selain itu, ia juga bertujuan memberi pengiktirafan ke atas usaha-usaha yang telah diambil oleh pihak sekolah dan pengusaha kantin dalam mengekalkan dan melakukan penambahbaikan dari segi amalan kebersihan serta keselamatan makanan.

Inisiatif yang dijalankan oleh KPM adalah melalui Garis Panduan Pengurusan Kantin Sekolah yang menekankan aspek pengurusan kantin sekolah termasuklah kebersihan dan keselamatan makanan yang disediakan kepada murid sekolah. Selain itu, KPM juga telah memasukkan aspek kebersihan dan penjagaan diri yang diajar melalui silibus Pendidikan Jasmani dan Kesihatan (PJK) kepada murid sekolah. Melalui sesi pembelajaran tersebut, murid sekolah didedahkan dengan langkah mencuci tangan dengan betul dan label makanan yang boleh diaplikasikan oleh murid dalam keselamatan makanan.

KPM turut memperkukuhkan aspek kesihatan dalam kalangan murid dan warga sekolah melalui penganjuran Anugerah 3K (Kesihatan, Kebersihan, Keselamatan) yang telah diadakan sejak tahun 1991. Penganjuran Anugerah 3K adalah bertujuan untuk mewujudkan persekitaran yang cemerlang untuk murid dan warga sekolah yang menekankan aspek kesihatan, kebersihan dan keselamatan. Objektif Anugerah 3K adalah untuk melahirkan modal insan yang berkeperibadian unggul menerusi pemupukan pengetahuan, sikap dan amalan yang berkekalan dalam aspek kebersihan, kesihatan dan keselamatan. Selain itu, aspek kebersihan dan keselamatan makanan turut ditekankan dalam Anugerah 3K bertujuan untuk memupuk murid dan warga sekolah untuk mengamalkan kebersihan dan keselamatan makanan (Laporan Pasca Anugerah 3K dan Projek Khas 3C (Cabaran, Cergas, Ceria) KPM, 2016).

KPM turut menjalinkan kerjasama dengan KKM melalui penganjuran Anugerah Kantin Bersih, Selamat dan Sihat bertujuan untuk menggalakkan warga sekolah termasuklah murid dan pengusaha kantin mengekalkan tahap kebersihan kantin sekolah dan memastikan makanan yang disediakan adalah selamat selain menyediakan makanan yang sihat kepada murid sekolah. Anugerah tersebut turut memberi pengiktirafan kepada warga sekolah terutama pengusaha kantin dalam meningkatkan tahap kebersihan kantin sekolah masing-masing. Penganjuran anugerah tersebut bermula pada tahun 2014 telah berjaya mengurangkan kadar kejadian keracunan makanan di sekolah dan membantu KPM dan KKM merangka strategi untuk menangani kejadian keracunan makanan dengan lebih komprehensif.

Selain itu, usaha-usaha melalui pendidikan turut diberikan kepada pengendali makanan seperti seminar, tunjuk cara dan latihan. Menurut Akta Makanan 1983, semua pengendali makanan perlu menjalani Latihan Pengendali Makanan sebelum terlibat dalam perkhidmatan berasaskan makanan. Latihan ini dianjurkan oleh Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf dan diselia oleh tenaga pengajar yang diiktiraf oleh KKM dengan mempunyai sijil khas dalam perkhidmatan makanan. Menerusi latihan ini, pengendali makanan akan didedahkan pengetahuan tentang kebersihan diri, kebersihan alatan memasak, cara penyediaan makanan dan penggunaan alat pembungkusan yang selamat terhadap makanan.

## **1.1 Permasalahan Kajian**

Tahap kebersihan yang rendah dalam penyediaan makanan boleh menyebabkan penyakit bawaan makanan seperti keracunan makanan. (Derthrage, 1975). Keracunan makanan juga boleh menyebabkan kematian jika tidak dirawat dari awal (Department of Statistics Malaysia, 2013). Oleh itu, KPM telah mengeluarkan Garis Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Sihat yang melibatkan pengurusan kantin sekolah. Panduan ini mengandungi maklumat bagi memastikan pengurusan kantin memenuhi standard yang ditetapkan meliputi dokumen perjanjian kantin sekolah, kawalan kebersihan, peralatan, penjagaan bangunan dan kemudahan bagi penjualan makanan yang sihat.

Berdasarkan laporan siasatan keracunan makanan oleh KKM, faktor risiko yang dikenal pasti menyumbang kepada kejadian keracunan makanan adalah pencemaran bahan mentah, pengabaian suhu semasa penyediaan makanan, pencemaran silang semasa pengendalian makanan, penyediaan makanan terlalu awal dan penyajian makanan yang melebihi empat jam daripada masa makanan tersebut dimasak.

Kejadian keracunan makanan di kantin sekolah boleh dielakkan sekiranya pihak pengusaha memantau dan menyelia proses penyediaan makanan mengikut garis panduan yang telah ditetapkan. Pengusaha kantin juga perlu memastikan sumber bekalan bahan mentah dan makanan yang disediakan adalah bersih dan selamat untuk dimakan.

Di bawah Peraturan Kebersihan Makanan 2009, pengusaha kantin perlu memastikan semua pengendali makanan menghadiri Latihan Pengendali Makanan di Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM. Sekiranya pengusaha kantin didapati tidak akur dengan tatacara kebersihan dan keselamatan makanan, mereka boleh dikenakan kompaun.

Meskipun pelbagai inisiatif dan usaha telah dilaksanakan bagi menangani kejadian keracunan makanan, kejadian tersebut masih berlaku di kantin sekolah. Sekiranya kejadian keracunan makanan dapat dikurangkan ia dapat mengelakkan gangguan pada sesi pembelajaran murid, dan meningkatkan keyakinan warga sekolah serta ibu bapa terhadap penyediaan makanan di kantin sekolah. Di samping itu kerajaan dapat menjimatkan kos rawatan dan perbelanjaan promosi keselamatan makanan.

## **1.2 Justifikasi Kajian**

Kajian ini dijalankan untuk mengetahui penyertaan pemerksaan pengguna (*consumer participation empowerment*) terhadap keselamatan makanan di sekolah rendah di Malaysia iaitu melibatkan penyertaan Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2), Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan, Ibu bapa atau Penjaga dan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5).

Terdapat banyak kajian yang telah dijalankan di luar negara dan dalam negara berkaitan keselamatan makanan dalam kalangan pengendali makanan. Namun begitu, kepelbagaian dan perbezaan faktor sosiodemografi, budaya serta faktor sampingan yang lain menyukarkan hasil kajian tersebut diadaptasi dalam masyarakat Malaysia. Di samping itu kajian yang melibatkan komuniti sekolah seperti Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, dan Guru Kelas Tahap Dua (2), ibu bapa atau penjaga masih kurang dijalankan.

## **1.3 Kepentingan Kajian**

Kajian ini bertujuan untuk memperolehi maklumat berkaitan pemerksaan penyertaan pengguna bagi aktiviti keselamatan makanan dalam kalangan komuniti sekolah rendah di seluruh Malaysia. Dapatan kajian ini penting bagi KKM dan KPM untuk menambahbaik Program Keselamatan dan Kualiti Makanan dalam menangani kejadian keracunan makanan yang berlaku di sekolah. Kajian ini juga penting bagi mendapatkan dapatan awal (*base line data*) memandangkan tiada kajian yang pernah dijalankan secara menyeluruh di peringkat komuniti sekolah di Malaysia. Selain itu, hasil kajian akan menjadi asas kepada program intervensi yang akan dilaksanakan pada masa akan datang.

## **1.4 OBJEKTIF KAJIAN**

### **1.4.1 Objektif Umum**

Untuk mengkaji tahap pengetahuan, sikap dan amalan berkaitan keselamatan makanan dalam pelaksanaan pemerksaan penyertaan pengguna (*consumer participation empowerment*) di sekolah rendah di Malaysia.

### **1.4.2 Objektif Khusus**

1. Mengenal pasti tahap pengetahuan, sikap, dan amalan berkaitan keselamatan makanan dalam kalangan komuniti sekolah rendah.
2. Mengenal pasti hubungkait faktor-faktor demografi dengan tahap pengetahuan, sikap dan amalan dalam kalangan komuniti sekolah rendah.

## **I.5 DEFINISI KONSEP**

### **I.5.1 Makanan**

Makanan didefinisikan sebagai setiap barang yang dikilang, dijual atau diberi gambaran untuk digunakan sebagai makanan atau minuman untuk kegunaan manusia atau yang masuk pada atau digunakan dalam campuran, penyediaan, pengawetan apa-apa makanan atau minuman dan meliputi gula-gula, benda-benda kunyahan dan apa-apa ramuan bagi makanan, minuman, gula-gula atau benda-benda kunyahan itu (Akta Makanan 1983).

### **I.5.2 Pencemaran Makanan**

Pencemaran makanan merujuk kepada kehadiran bahan kimia berbahaya atau mikroorganisma dalam makanan, yang boleh menyebabkan beberapa penyakit yang melemahkan jika digunakan (WHO 2015).

### **I.5.3 Keracunan Makanan**

Keracunan makanan adalah penyakit yang berlaku akibat memakan makanan yang tercemar. Makanan dikatakan tercemar jika mengandungi sesuatu benda atau bahan yang tidak seharusnya berada di dalamnya (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, 2014).

### **I.5.4 Pengendali Makanan**

Pengendali makanan termasuklah mana-mana orang yang terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan, menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan dan mengendalikan makanan yang berbungkus atau tidak dibungkus, atau perkakas dalam mana-mana premis makanan (Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan, 2009).

### **I.5.5 Pemerksaan Pengguna**

Pemerksaan pengguna didefinisikan sebagai memberi pengetahuan kepada pengguna melalui maklumat dan pemahaman yang lebih baik dan tepat bagi mempengaruhi keputusan, amalan dan sikap pengguna (Hunter dan Garnefeld, 2008). Pemerksaan pengguna dalam konteks kajian ini merujuk kepada pengetahuan, sikap dan amalan bagi komuniti sekolah rendah.

### **I.5.6 Komuniti Sekolah Rendah**

Komuniti sekolah rendah merujuk kepada pengguna yang terdiri daripada:

- Pentadbir Sekolah (Guru Besar/ Guru Penolong Kanan Pentadbiran (GPK I) / Guru Penolong Kanan Hal Ehwal Murid (GPK HEM) / Guru Penolong Kanan Kokurikulum (GPK Koku) / Guru Kanan atau Ketua Bidang)
- Guru Pendidik Kesihatan (Guru Kesihatan/ Guru Kantin/ Guru Pendidikan Jasmani/ Pembantu Penyelia Murid/ Guru Penasihat Kelab Doktor Muda)
- Guru Kelas Tahap Dua (Tahun Empat (4), Lima (5) dan Enam (6))
- Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan
- Ibu bapa atau Penjaga
- Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)

## **2.0 METODOLOGI**

### **2.1 Reka Bentuk Kajian**

Kajian ini berbentuk keratan rentas yang mewakili enam populasi sasaran yang telah dikenal pasti di sekolah rendah kerajaan di seluruh Malaysia.

### **2.2 Tempoh Kajian**

Kajian ini bermula pada bulan Januari 2016 sehingga Disember 2017. Proses pengumpulan data berlangsung selama selama 4 bulan (Jun-September 2016).

## 2.3 Lokasi Kajian

Melibatkan sebanyak 214 buah sekolah rendah di bawah kelolaan KPM dari seluruh negara.

## 2.4 Populasi Sasaran

- Pentadbir Sekolah
- Guru Pendidik Kesihatan
- Guru Kelas Tahap Dua (2) (Tahun 4, 5 dan 6)
- Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan
- Ibu bapa atau Penjaga
- Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)

## 2.5 Sampel Kajian

### 2.5.1 Kaedah Pensampelan

Pensampelan *multi stage cluster sampling* telah digunakan dalam kajian ini. Unit pensampelan primer (PSU) adalah untuk pensampelan sekolah dan unit pensampelan sekunder (SSU) terdiri daripada keenam-enam populasi sasaran iaitu Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2) (Tahun 4, 5 dan 6), pengusaha kantin dan pengendali makanan, ibu bapa atau penjaga dan murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) di sekolah terpilih.

Responden dalam kalangan Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2), pengusaha kantin dan pengendali makanan dan ibu bapa atau penjaga, dipilih secara rawak daripada 214 buah sekolah.

Responden dalam kalangan murid sekolah Tahun Empat (4) dan Lima (5) adalah sebanyak 66 buah sekolah yang di pilih mengikut tiga zon, di Malaysia iaitu Semenanjung (22 sekolah), Sabah (22 sekolah) dan Sarawak (22 sekolah).

### Pecahan responden adalah seperti berikut:

- **Pentadbir Sekolah**  
Tiga orang responden dipilih secara rawak dalam kalangan Pentadbir Sekolah yang terdiri daripada Pentadbir Sekolah (Guru Besar/ Guru Penolong Kanan Pentadbiran (GPK 1) / Guru Penolong Kanan Hal Ehwal Murid (GPK HEM) / Guru Penolong Kanan Kokurikulum (GPK Koku) / Guru Kanan atau Ketua Bidang) di sekolah yang terpilih.
- **Guru Pendidik Kesihatan**  
Tiga orang responden dipilih secara rawak dalam kalangan Guru Pendidik Kesihatan (Guru Kesihatan/ Guru Kantin/ Guru Pendidikan Jasmani/ Pembantu Penyelia Murid/ Guru Penasihat Kelab Doktor Muda) di sekolah yang terpilih.
- **Guru Kelas Tahap Dua (2)**  
Tiga orang responden dipilih secara rawak dalam kalangan Guru Kelas Tahap Dua (2) (Tahun 4, 5 dan 6) di sekolah yang terpilih.
- **Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan**  
Tiga orang responden dipilih secara rawak dalam kalangan pengusaha kantin dan pengendali makanan di sekolah yang terpilih.
- **Ibu bapa atau penjaga**  
Tiga orang responden dipilih secara rawak dalam kalangan ibu bapa atau penjaga murid di sekolah terpilih.

- **Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)**

30 orang murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) dipilih sebagai responden di sekolah yang terpilih. Pemilihan murid dibuat secara rawak berdasarkan senarai murid Tahun 4 dan Tahun 5 yang diperolehi sebelum soal selidik dijalankan.

### 2.5.2 Pengiraan Saiz Sampel

Pengiraan saiz sampel dalam kajian ini adalah berdasarkan formula perkadaran tunggal.

$$n_{srs} = \frac{z^2 \frac{a}{2} P(1-P)}{e^2}$$

Saiz sampel bagi kesemua populasi sasaran dikira berdasarkan prevalens responden yang mempunyai amalan baik berkenaan dengan keselamatan makanan = 50% dengan *margin of error* 5% dan paras keyakinan 95%. Saiz ini kemudiannya diubahsuai kepada jumlah populasi sasaran (N) (berdasarkan jumlah setiap populasi sasaran dalam tahun 2016), *design effect* 1.5 dan jangkakan kadar tidak memberi respon sebanyak 10%.

Jumlah Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2), pengusaha kantin dan pengendali makanan serta ibu bapa atau penjaga adalah seramai 642 orang masing-masing yang melibatkan sebanyak 214 buah sekolah. Bagi populasi murid, jumlah keseluruhan murid di ketiga-tiga zon adalah seramai 1,980 orang yang melibatkan sebanyak 66 buah sekolah. Jadual 2.1 menunjukkan bilangan sekolah kajian mengikut negeri.

**Jadual 2.1 Bilangan Sekolah Kajian Mengikut Negeri**

<b>Negeri</b>	<b>Bilangan Sekolah Bagi Responden: Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2), Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan dan Ibu bapa atau Penjaga</b>	<b>Bilangan Sekolah Bagi Responden Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)</b>
Johor	31	4
Kedah	17	2
Kelantan	12	1
Melaka	5	0
Negeri Sembilan	10	3
Pahang	20	1
Perak	16	1
Pulau Pinang	13	3
Perlis	2	1
Selangor	26	4
Terengganu	11	1
Sabah/Labuan	22	22
Sarawak	22	22
WP Kuala Lumpur	7	1
<b>Jumlah</b>	<b>214</b>	<b>66</b>

## 2.6 Kriteria Penerimaan

1. Sekolah rendah di bawah kelolaan KPM.
2. Responden yang boleh membaca dan menulis dalam Bahasa Melayu.
3. Responden warganegara Malaysia.

## 2.7 Kriteria Penolakan

1. Sekolah pendidikan khas, sekolah rendah swasta dan sekolah rendah di bawah kerajaan negeri, sekolah rendah di kawasan pedalaman (Zon 3) dan sekolah kurang murid (SKM).
2. Responden yang tidak boleh membaca dan menulis dalam Bahasa Melayu.
3. Responden bukan warganegara Malaysia.

## 2.8 Etika Kajian

Kajian ini telah mendapat kelulusan bertulis daripada Bahagian Perancangan dan Penyelidikan Dasar Pendidikan, KPM (KPMSP.600-3/2/3-Jld.12(7)). Kajian ini turut didaftarkan dengan Pendaftaran Penyelidikan Perubatan Kebangsaan (NMRR), KKM (NMRR-16-594-29-748). Kebenaran secara bertulis juga diperoleh daripada Jabatan Pendidikan Negeri dan kebenaran secara lisan diperoleh daripada Guru Besar untuk pengumpulan data di sekolah terlibat.

Maklumat kajian telah diedarkan sebelum proses pengumpulan data dan bagi Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2), Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan dan Ibu bapa atau penjaga, borang persetujuan hendaklah diisi dan dikembalikan kepada pengumpul data. Sementara itu, borang persetujuan penyertaan murid dalam kajian diisi oleh Pentadbir Sekolah sebagai wakil ibu bapa atau penjaga yang terlibat.

## 2.9 Pengumpulan Data

Latihan tatacara pengumpulan data telah dijalankan di tiga lokasi iaitu zon Semenanjung Malaysia (30 Mei – 1 Jun 2016), zon Sarawak (18-19 Julai 2016) dan zon Sabah (20-21 Julai 2016). Proses pengumpulan data dilaksanakan bermula bulan Jun hingga September 2016. Hanya 213 buah sekolah sahaja yang telah menyertai kajian ini daripada 214 buah yang telah ditetapkan. Kaedah pengumpulan data yang digunakan adalah seperti di Jadual 2.2.

**Jadual 2.2 Kaedah Pengumpulan Data**

Bil.	Responden	Kaedah Pengumpulan Data	jenis Borang
1	Murid Tahun 4 dan 5	Borang soal selidik diisi sendiri berpandu ( <i>guided self-administered</i> )	Borang OMR ( <i>Optical Mark Reader</i> )
2	Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan		Borang soal selidik diisi sendiri ( <i>self-administered</i> )
3	Pentadbir Sekolah		
4	Guru Kelas Tahap Dua (2)		
5	Guru Pendidik Kesihatan		
6	Ibu Bapa atau Penjaga		



## 2.10 Instrumen Kajian dan Pra Uji

Borang soal selidik ini diadaptasi daripada *Proceedings Inception Workshop Consumer Engagement on Food Safety Network Consumer Participation and Empowerment (CPE) Programme* dan Soal Selidik Kajian Faktor Yang Mempengaruhi Pencemaran Makanan di Kantin Sekolah di bawah KPM di Kelantan (Zawaha et al. 2007). Perincian soal selidik ditunjukkan pada Jadual 2.3 di bawah.

<b>Jadual 2.3 Perincian Soal Selidik</b>			
<b>Bil.</b>	<b>Soal Selidik</b>	<b>Bahagian</b>	<b>Bil. Soalan</b>
1.	Profil Sekolah (Rujuk lampiran A)	A: Maklumat Sekolah B: Maklumat Guru Besar C: Infrastruktur dan Fasiliti Sekolah D: Pelaksanaan Keselamatan Makanan E: Peraturan Keselamatan Makanan F: Pendidikan Keselamatan Makanan	4 4 27 5 5 9
2.	Pentadbir Sekolah (Rujuk lampiran B)	A: Profil Diri B: Kesedaran Keselamatan Makanan	6 55
3.	Guru Pendidik Kesihatan (Rujuk lampiran C)	A: Profil Diri B: Kesedaran Keselamatan Makanan C: Pelaksanaan Keselamatan Makanan	6 55 9
4.	Guru Kelas Tahap Dua (2) (Rujuk lampiran D)	A: Profil Diri B: Kesedaran Keselamatan Makanan C: Pelaksanaan Keselamatan Makanan	6 55 4
5.	Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan (Rujuk lampiran E)	A: Profil Diri B: Kesedaran Keselamatan Makanan C: Pelaksanaan Keselamatan Makanan	8 62 4
6.	Ibu bapa atau penjaga (Rujuk lampiran F)	A: Profil Diri B: Kesedaran Keselamatan Makanan C: Pelaksanaan Keselamatan Makanan	5 55 6
7.	Murid Sekolah (Tahun 4 dan 5) (Rujuk lampiran G)	A: Profil Diri B: Kesedaran Keselamatan Makanan C: Maklumat Corak Keselamatan Makanan D: Sumber Maklumat Keselamatan Makanan	6 53 10 10

## 2.11 Kesahihan

Pra-uji instrumen kajian telah dilaksanakan ke atas semua populasi kajian. Sebanyak 30 sekolah di Putrajaya telah dipilih; satu responden bagi kumpulan Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2), Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan, dan Ibu bapa atau penjaga manakala seramai 10 orang murid dari setiap sekolah telah di pilih. Pra-uji kedua telah dilaksanakan setelah penambahbaikan dalam instrumen kajian berdasarkan analisis yang telah dilakukan. Pra-uji kedua ini melibatkan 28 orang murid di dua sekolah di Kuala Lumpur. Hasil analisis kebolehpercayaan terhadap instrumen kajian ini menunjukkan nilai kebolehpercayaan adalah 0.68 mengikut Sakaran (1992) nilai Alfa antara 0.60 hingga 0.80 adalah diterima.

## 2.12 Pengurusan Data

Borang soal selidik telah diisi dan disemak di peringkat lapangan dan dihantar ke Institut Penyelidikan Tingkahlaku Kesihatan (IPTK) untuk proses kemasukan data. Bagi soal selidik responden murid yang menggunakan borang OMR diimbas menggunakan perisian *Form Reader* dan dieksport ke perisian SPSS (versi 21.0). Sementara itu, soal selidik bagi responden kumpulan yang lain, kemasukan data menggunakan perisian SPSS (versi 21.0). Proses pembersihan data (*data cleaning*) dilaksanakan sebelum analisis dijalankan.



## 2.13 Analisis Data

Analisis data dijalankan menggunakan perisian SPSS (versi 21.0). Statistik perihalan (*descriptive statistics*) digunakan untuk mengukur prevalens bagi pemboleh ubah yang berkaitan dalam kajian ini, manakala statistik inferensi digunakan untuk melihat hubungkait antara tahap pengetahuan, sikap dan amalan dengan sosio demografi. Analisis data dilaksanakan pada paras keyakinan 95% (*confidence interval*) dan 5% paras signifikan (*significance level*). Prosedur analisis sampel kompleks (*complex sampling*) digunakan dalam analisis kajian ini bagi populasi sasaran melibatkan Pentadbir Sekolah, Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) dan Guru Kelas Tahap Dua (2).

## 2.14 Pembahagian Skor

Pecahan skor bagi kajian ini dibahagikan kepada 3 komponen iaitu:

- i. Komponen soalan 1 (Pentadbir Sekolah, Guru Pendidikan Kesihatan, Guru Kelas Tahap 2 & Ibu, Baba atau Penjaga)

Komponen soalan ini dibahagikan kepada 3 bahagian dan pecahan skor bagi setiap bahagian ditunjukkan dalam jadual di bawah.

Komponen Soalan 1	Skor	Tahap
Pengetahuan 20 soalan	0 hingga 7	Rendah
	8 hingga 15	Sederhana
	16 hingga 20	Tinggi
Sikap 17 soalan	0 hingga 67	Negatif
	68 hingga 85	Positif
Amalan 18 soalan	0 hingga 12	Rendah
	13 hingga 24	Sederhana
	25 hingga 36	Tinggi

- ii. Komponen soalan 2 (Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan)  
Komponen soalan ini dibahagikan kepada 3 bahagian dan pecahan skor bagi setiap bahagian ditunjukkan dalam jadual di bawah.

Komponen Soalan 2	Skor	Tahap
Pengetahuan 20 soalan	0 hingga 7	Rendah
	8 hingga 15	Sederhana
	16 hingga 20	Tinggi
Sikap 22 soalan	0 hingga 44	Positif
	45 hingga 110	Negatif
Amalan 20 soalan	0 hingga 12	Rendah
	13 hingga 24	Sederhana
	25 hingga 36	Tinggi

## iii. Komponen soalan 3 (Murid)

Komponen soalan ini dibahagikan kepada 3 bahagian dan pecahan skor bagi setiap bahagian ditunjukkan dalam jadual di bawah.

Komponen Soalan 3	Skor	Tahap
Pengetahuan 18 soalan	0 hingga 6	Rendah
	7 hingga 12	Sederhana
	13 hingga 18	Tinggi
Sikap 17 soalan	0 hingga 34	Positif
	35 hingga 85	Negatif
Amalan 18 soalan	0 hingga 12	Rendah
	13 hingga 24	Sederhana
	25 hingga 40	Tinggi

### 3.0 HASIL KAJIAN

#### 3.1 Profil Sekolah

##### 3.1.1 Maklumat Sekolah

Sebanyak 213 buah sekolah melibatkan Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2), pengusaha kantin dan pengendali makanan, ibu bapa atau penjaga dan sebanyak 66 buah sekolah yang melibatkan Murid Tahun 4 dan 5 telah mengambil bahagian dalam Kajian Pemerksaan Pengguna Keselamatan Makanan di Sekolah Rendah Peringkat Kebangsaan di bawah *Asean Expert Group Food Safety (AEGFS)*. Jadual 3.1 menunjukkan bilangan sekolah kajian yang terlibat mengikut negeri.

<b>Jadual 3.1 Bilangan Sekolah Kajian Yang Terlibat Mengikut Negeri</b>		
<b>NEGERI</b>	<b>BILANGAN SEKOLAH</b> (Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2), Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan, Ibu bapa atau penjaga)	<b>BILANGAN SEKOLAH</b> (Murid Tahun 4 dan 5)
Johor	31	4
Kedah	17	2
Kelantan	12	0
Melaka	5	3
Negeri Sembilan	10	1

<b>NEGERI</b>	<b>BILANGAN SEKOLAH</b> (Pentadbir Sekolah, Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kelas Tahap Dua (2), Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan, Ibu bapa atau penjaga)	<b>BILANGAN SEKOLAH</b> (Murid Tahun 4 dan 5)
Pahang	20	1
Perak	16	3
Pulau Pinang	13	1
Perlis	2	4
Selangor	25	1
Terengganu	11	22
Sabah/Labuan	22	22
Sarawak	22	1
Wp Kuala Lumpur	7	
<b>JUMLAH</b>	<b>213</b>	<b>66</b>

### 3.1.2 Maklumat Guru Besar

Kajian ini melibatkan sebanyak 63.8% Guru Besar lelaki dan 36.2% perempuan. Kajian mendapati 40.8% Guru Besar berkhidmat kurang daripada setahun di sekolah terlibat. Di samping itu, lebih daripada separuh (53.5%) Guru Besar mempunyai tahap pendidikan di peringkat ijazah.

### 3.1.3 Infrastruktur dan Fasiliti Sekolah

Hampir kesemua (99.5%) sekolah telah mendapat sumber bekalan elektrik daripada syarikat pembekalan elektrik seperti pihak Tenaga Nasional Berhad, Sabah Elektrik Sdn Bhd (SESB) dan Sarawak Energy Berhad (SESCO). Majoriti sekolah (93.9 %) menerima sumber bekalan air minuman daripada Jabatan Bekalan Air. Kajian ini mendapati bahawa sebanyak 84.0% sekolah mempunyai tahap kebersihan persekitaran sekolah yang baik.

Kesemua sekolah di Malaysia mempunyai kemudahan tandas murid, namun begitu ketika kajian dijalankan hanya 5.6% sekolah mengalami kerosakan besar pada tandas. Dapatan kajian mendapati tandas murid di sekolah adalah pada tahap bersih (65.3%), mendapat bekalan air bersih yang mencukupi (96.2%) dan 62.4% sekolah menyediakan sabun membasuh tangan di setiap tandas.

Kesemua sekolah mempunyai kemudahan sinki membasuh tangan di tandas (94.4%), di kantin (87.8%), di dewan makan (20.7%), di bilik darjah (0.9%) dan di lain-lain lokasi (15.5%). Lebih daripada separuh (57.3%) sekolah menyediakan sabun membasuh tangan di setiap sinki.

Sebanyak 65.3% sekolah tidak menyediakan kemudahan sanitasi seperti bekalan air panas atau larutan alkohol atau cecair pembasmi kuman. Namun begitu, pihak sekolah menyediakan kemudahan sanitasi di beberapa tempat di kawasan sekolah seperti di bilik guru (12.7%), kantin (12.7%), bilik rawatan (10.3%) dan bilik darjah (0.9%).

Terdapat 95.3% sekolah mempunyai kantin, selebihnya (4.7%) tidak mempunyai kantin. Hasil kajian mendapati hanya 7.5% buah sekolah mempunyai dapur asrama manakala selebihnya (92.5%) tidak mempunyai dapur asrama. Di sekolah yang mempunyai dapur asrama, majoritinya berada pada tahap yang baik (62.5%) dan di tahap memuaskan (37.5%).

Dapatan kajian menunjukkan majoriti sekolah (97.2%) adalah berpagar dan daripada jumlah ini 34.7% sekolah dilaporkan mempunyai aktiviti jualan makanan di luar pagar sekolah.

Kesemua sekolah didapati menyediakan kemudahan tong sampah iaitu di kantin (43.6%), di bilik darjah (36.6%), di tandas (9.9%), dan di dewan makan (3.3%). Sebanyak 46.9% sekolah mempunyai kemudahan pelupusan sampah dan diuruskan dengan baik.

Majoriti sekolah (97.7%) menyediakan kemudahan internet dan daripada jumlah ini, 82.6% murid mempunyai capaian kepada kemudahan tersebut. Sebanyak 80.3% sekolah didapati menyediakan risalah mengenai keselamatan makanan yang disediakan di peringkat sekolah (Lampiran 1).

### 3.1.4 Pelaksanaan Keselamatan Makanan di Sekolah

Dapatan kajian menunjukkan sebanyak 93.4% sekolah menubuhkan unit kesihatan sekolah. Daripada jumlah ini, 88.7% unit kesihatan sekolah adalah aktif dan sebanyak 82.2% aktiviti keselamatan dan kualiti makanan dijalankan di bawah unit kesihatan. Sebanyak 63.4% sekolah menjalankan aktiviti keselamatan dan kualiti makanan di sekolah melalui Skwad *Germ Buster*, Kelab Doktor Muda dan lain-lain (Lampiran 2).

### 3.1.5 Peraturan Keselamatan Makanan di Sekolah

Dapatan kajian menunjukkan sebanyak 96.7% sekolah menetapkan peraturan keselamatan makanan di sekolah. Antara aspek yang sering dikawal selia di bawah keselamatan makanan adalah pemeriksaan kantin iaitu Program Pemeriksaan Sendiri Kantin dan Dapur Asrama Sekolah (KENDIRI) (97.7%), suntikan vaksin pengendali makanan (87.3%), dan latihan pengendali makanan (71.8%).

Pihak sekolah juga turut mengambil tindakan jika berlaku ketidakpatuhan pada peraturan yang dikeluarkan di sekolah mengenai keselamatan makanan seperti larangan untuk tidak lagi menjual makanan (68.5%), penutupan kantin atau dapur asrama (29.1%) dan lain-lain tindakan seperti memberi amaran, teguran atau nasihat, dan melaporkan kepada Pejabat Kesihatan Daerah (PKD) terhadap pengusaha kantin (30.5%).

Sebanyak 98.1% sekolah mempunyai garis panduan bagi pengusaha kantin berkenaan keselamatan makanan. Garis panduan tersebut telah diberikan oleh guru kesihatan (54.9%) (Lampiran 3).

### 3.1.6 Pendidikan Keselamatan Makanan di Sekolah

Sebanyak 95.8% sekolah pernah memberikan taklimat mengenai keselamatan makanan kepada murid. Daripada jumlah tersebut, taklimat disampaikan oleh Guru Unit Kesihatan (70.4%), Guru Kelas (29.6%), Guru Sukan (17.4%) dan 51.6% oleh Pentadbir Sekolah dan wakil Jabatan Kesihatan Negeri (JKN). Kajian mendapati 74.6% sekolah memberikan taklimat secara berkala. Sebanyak 70.0% sekolah pernah menerima taklimat keselamatan makanan daripada pihak luar seperti Pejabat Kesihatan Daerah (49.3%), KKM (25.4%) dan KPM (9.4%).

Sebanyak 97.2% sekolah telah menjalankan program pemeriksaan KENDIRI. Di samping itu, 89.2% responden menyatakan sekolah mereka telah sedia maklum tentang sistem penggredan kantin sekolah. Daripada 213 buah sekolah yang terlibat dalam kajian ini, didapati 22.5% sekolah pernah menyertai pertandingan kantin bersih, selamat dan sihat yang dianjurkan oleh KKM serta 11.7% daripadanya pernah memenangi pertandingan tersebut (Lampiran 4).

## 3.2 PENTADBIR SEKOLAH

### 3.2.1 Demografi Pentadbir Sekolah

Kajian ini melibatkan seramai 636 orang Pentadbir Sekolah iaitu 45.4% lelaki dan 54.6% wanita. Pentadbir Sekolah terdiri daripada GPK HEM sebanyak 26.3%, diikuti oleh GPK I 23.9% dan GPK Koku pula 22.7%. Min umur responden ialah 47.7 dan hampir separuh daripada responden iaitu

45.8% berumur 50 tahun ke atas. Seterusnya kajian mendapati 53.5% Pentadbir Sekolah merupakan pemegang ijazah dan 27.2% pula adalah pemegang Diploma/STPM. Bagi tempoh berkhidmat Pentadbir Sekolah, hasil kajian menunjukkan 36.5% Pentadbir Sekolah telah berkhidmat antara 2 hingga 5 tahun di sekolah tersebut. Jadual 3.2 menunjukkan demografi Pentadbir Sekolah tersebut.

<b>Jadual 3.2 Demografi Pentadbir Sekolah</b>		
<b>Ciri</b>	<b>Kumpulan</b>	<b>n(%)</b>
Pentadbir Sekolah	Guru Besar PK I PK HEM PK Ko-Ku Guru Kanan@ Ketua Bidang	82(12.9) 153(23.9) 167(26.3) 143(22.7) 91(14.2)
Jantina	Lelaki Perempuan	286 (45.4) 350(54.6)
Umur	Min umur <30 tahun 31-39 40-49 >50 tahun	47.7 9(1.3) 93(14.8) 243(38.1) 291(45.8)
Bangsa	Melayu Cina India Orang Asli Bumiputra Sabah Bumiputra Sarawak Lain-lain	433(69.0) 94(14.0) 43 (7.1) 1(0.2) 46(7.7) 15(1.4) 4(0.6)
Tahap Pendidikan	SRP/PMR/SPM Diploma/ STPM Ijazah Sarjana PhD Lain-lain	65(9.7) 169(27.2) 339(53.5) 44(6.7) 16(2.5) 3(0.4)
Tempoh berkhidmat di sekolah semasa	< 1 tahun 2 hingga 5 tahun 6 hingga 10 tahun 11 hingga 15 tahun 16 hingga 20 tahun >21 tahun	143(22.8) 230(36.5) 106(16.3) 54(8.4) 58(9.2) 45(6.8)

### 3.2.2 Pengetahuan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan

Hasil kajian keseluruhan menunjukkan majoriti Pentadbir Sekolah iaitu 93.8% (95% CI: 91.5, 95.4) mempunyai tahap pengetahuan keselamatan makanan yang tinggi, dengan min skor pengetahuan ialah 17.7. Jadual 3.3 menunjukkan tahap pengetahuan keseluruhan Pentadbir Sekolah terhadap keselamatan makanan.

**Jadual 3.3 Tahap Pengetahuan Keseluruhan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Pengetahuan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Tinggi	598	19652	93.8	91.5	95.4
Sederhana	38	1307	6.2	4.6	8.5
Rendah	0	0	0.0	0.0	0.0

Hasil kajian seterusnya menunjukkan Pentadbir Sekolah mencatat peratusan pengetahuan yang tinggi berkaitan kepentingan tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman [99.6% (95% CI: 98.7, 99.9)]. Sementara itu, 98.2% (95% CI: 96.7, 99.0) pula mempunyai pengetahuan berkaitan tuala yang digunakan untuk mengelap tangan tidak boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.

Seterusnya, pengetahuan Pentadbir Sekolah berkaitan suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman mencatatkan peratusan yang rendah [81.2% (95% CI: 77.9, 84.1)] berbanding aspek pengetahuan yang lain. Ini diikuti dengan pengetahuan berkaitan pemanis tiruan (siklamat) sebenarnya menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan [82.7% (95% CI: 79.5%, 85.5%)] (Lampiran 5).

### 3.2.3 Pengetahuan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Secara keseluruhannya, dalam kalangan Pentadbir Sekolah, GPK HEM memiliki tahap pengetahuan yang tinggi berkaitan kesedaran keselamatan makanan [26.8% (95% CI: 23.3, 30.6)]. Tahap pengetahuan Pentadbir Sekolah wanita pula didapati lebih tinggi [54.3% (95% CI: 50.2, 58.3)] berbanding Pentadbir Sekolah lelaki [45.7% (95% CI: 41.7, 49.8)]. Dapatan kajian juga menunjukkan Pentadbir Sekolah yang berumur 50 tahun dan ke atas didapati mencatat peratusan pengetahuan yang tinggi iaitu 45.5% (95% CI: 41.4, 49.5). Sementara itu, Pentadbir Sekolah yang berkelulusan ijazah [54.1% (95% CI: 50.0, 58.1)] dan telah berkhidmat antara 2 hingga 5 tahun [36.1% (95% CI: 32.3, 40.1)] menunjukkan tahap pengetahuan yang tinggi berkaitan keselamatan makanan (Lampiran 6).

### 3.2.4 Sikap Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan

Hasil kajian secara keseluruhannya mendapati 66.9% (95% CI: 63.5, 70.1) Pentadbir Sekolah mempunyai sikap positif terhadap keselamatan makanan. Jadual 3.4 menunjukkan tahap sikap keseluruhan Pentadbir Sekolah terhadap keselamatan makanan.

**Jadual 3.4 Tahap Sikap Keseluruhan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Sikap	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Positif	426	14019	66.9	63.5	70.1
Negatif	210	6941	33.1	29.9	36.5

Majoriti Pentadbir Sekolah [97.8% (95% CI: 96.4, 98.7)] bersikap positif bahawa tangan yang dicuci dengan sabun sebelum makan dapat mencegah berlakunya keracunan makanan seperti sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah. Ini diikuti dengan penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan [96.3% (94.4% CI: 94.4, 97.5)]. Walau bagaimanapun, hanya 42.4% (95% CI: 38.6, 46.4.4) Pentadbir Sekolah menyatakan boleh membeli makanan dari gerai tepi jalan dan sabun pencuci 35.7% (95% CI: 32.5, 39.1) boleh digunakan untuk cuci peralatan memasak (Lampiran 7).

### 3.2.5 Sikap Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Dapatan kajian menunjukkan Pentadbir Sekolah wanita lebih bersikap positif terhadap keselamatan makanan [54.1% (95% CI: 47.2, 60.8)] berbanding lelaki 45.9% (CI: 39.2, 52.8). Sebanyak 46.6% (95% CI: 39.8, 53.4) Pentadbir Sekolah adalah berumur 50 tahun ke atas, berpendidikan peringkat ijazah [49.2% (95% CI: 42.4, 56.1)] dan telah berkhidmat antara 2 hingga 5 tahun [33.1% (95% CI: 27.0, 39.8)] di sekolah tersebut. Dalam kalangan Pentadbir Sekolah, GPK Koku mencatatkan sikap positif yang paling tinggi [27.3% (95% CI: 21.7, 33.9)] (Lampiran 8).

### 3.2.6 Amalan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan

Majoriti Pentadbir Sekolah memiliki tahap amalan keselamatan makanan yang tinggi [88.9% (95% CI: 86.2, 91.1)]. Jadual 3.5 menunjukkan tahap amalan keseluruhan Pentadbir Sekolah terhadap keselamatan makanan.

**Jadual 3.5 Tahap Amalan Keseluruhan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Amalan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Baik	565	18635	88.9	86.2	91.1
Sederhana	71	2325	11.1	8.9	13.8
Rendah	0	0	0.0	0.0	0.0

Sebanyak 98.1% (95% CI: 96.7, 98.9) Pentadbir Sekolah tidak mengamalkan tabiat makan roti yang sudah berkulat, mengamalkan mencuci tangan selepas membuang sampah [93.2% (95% CI: 90.9, 94.9)] dan mencuci tangan selepas keluar dari tandas [91.1% (95% CI: 88.6, 93.1)]. Sementara itu, didapati sebanyak 51.0% (95% CI: 47.2, 54.8) Pentadbir Sekolah kurang mengamalkan menghidu makanan sebelum makan serta 41.6% (95% CI: 37.8, 45.5) masih membeli makanan yang dibungkus dengan surat khabar (Lampiran 9).

### 3.2.7 Amalan Pentadbir Sekolah Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Dapatan kajian mendapati bahawa dalam kalangan Pentadbir Sekolah, PK HEM mencatat Bilangan amalan baik paling tinggi berkaitan kesedaran keselamatan makanan iaitu 25.8% (95% CI: 22.3, 29.6)]. Pentadbir Sekolah wanita [56.9% (95% CI: 52.7, 61.0)] mempunyai tahap amalan baik lebih tinggi berbanding lelaki [43.1% (95% CI: 39.0, 47.3)]. Di samping itu, tahap amalan baik ini turut dicatatkan oleh Pentadbir Sekolah berumur 50 tahun ke atas [45.6% (95% CI: 41.5, 49.8)], berpendidikan peringkat ijazah 53.8% (95% CI: 49.6, 58.0) dan telah berkhidmat di sekolah tersebut antara 2 hingga 5 tahun iaitu 35.6% (95% CI: 31.7, 39.7)] (Lampiran 10).

## 3.3 GURU PENDIDIK KESIHATAN

### 3.3.1 Demografi Guru Pendidik Kesihatan

Kajian ini melibatkan 600 guru Guru Pendidik Kesihatan yang terdiri daripada Guru Kesihatan, Guru Pendidikan Jasmani, Guru Kantin, Guru Penasihat Kelab Doktor Muda, Pembantu Penyelia Murid. Sebanyak 71.3% merupakan Guru Pendidik Kesihatan wanita manakala selebihnya lelaki. Min umur keseluruhan bagi responden dalam kajian ini adalah 38.4 tahun dan 42.3% responden berumur dalam lingkungan 31 hingga 39 tahun. Hasil kajian juga menunjukkan dalam kategori Guru Pendidik Kesihatan, 44.2% merupakan Guru Kesihatan dan hampir 70% Guru Pendidik Kesihatan adalah pemegang ijazah. Selain itu, sebanyak 35% telah berkhidmat antara 2 hingga 5 tahun di Jadual 3.6 menunjukkan profil diri Guru Pendidik Kesihatan.

Jadual 3.6 Demografi Guru Pendidik Kesihatan		
Ciri	Kumpulan	n(%)
<b>Guru Pendidik Kesihatan</b>	Guru Kesihatan	265 (44.1)
	Guru Pendidikan Jasmani	141 (23.5)
	Guru Kantin	112 (18.7)
	Guru Penasihat Kelab Doktor Muda	34 (5.7)
	Pembantu Penyelia Murid	48 (8.0)
<b>Jantina</b>	Perempuan	428 (71.3)
	Lelaki	172 (28.7)
<b>Umur</b>	Min Umur	38.4
	<30 tahun	108 (18.0)
	31-39 tahun	254 (42.3)
	40-49 tahun	166 (27.7)
	>50 tahun	72 (12.0)



<b>Ciri</b>	<b>Kumpulan</b>	<b>n(%)</b>
<b>Bangsa</b>	Melayu	412 (68.7)
	Cina	80 (13.3)
	India	42 (7.0)
	Orang Asli	3 (0.5)
	Bumiputra Sabah	44 (7.3)
	Bumiputra Sarawak	15 (2.5)
	Lain-lain	4 (0.7)
<b>Tahap Pendidikan</b>	SRP/PMR/SPM	56 (9.4)
	Diploma/ STPM	102 (17.0)
	Ijazah	413 (68.8)
	Sarjana	29 (4.8)
	PhD	0 (0.0)
	Lain-lain	0 (0.0)
<b>Tempoh berkhidmat</b>	< 1 tahun	25 (4.2)
	2 hingga 5 tahun	210 (35.0)
	6 hingga 10 tahun	199 (33.2)
	11 hingga 15 tahun	100 (16.7)
	16 hingga 20 tahun	32 (5.3)
	>21 tahun	34 (5.7)

### 3.3.2 Pengetahuan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan

Hasil kajian menunjukkan, lebih daripada 70% Guru Pendidik Kesihatan mempunyai pengetahuan yang tinggi terhadap keselamatan makanan. Jadual 3.7 menunjukkan tahap pengetahuan keselamatan makanan dalam kalangan Guru Pendidik Kesihatan.

**Jadual 3.7 Tahap Pengetahuan Keseluruhan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan**

<b>Tahap Pengetahuan</b>	<b>n(%)</b>
Tinggi	454 (75.7)
Sederhana	69 (11.5)
Rendah	77 (12.8)

Analisa terperinci menunjukkan, lebih 93% Guru Pendidik Kesihatan tahu dan sedar bahawa tangan yang bersih mampu mencegah berlakunya keracunan makanan dan peralatan perlu dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan bagi mengelak pencemaran makanan. Di samping itu, 64% responden sahaja tahu penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan dan hanya 66.8% sahaja tahu suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman (Lampiran 11).

### 3.3.3 Pengetahuan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Dalam kalangan Guru Pendidik Kesihatan, Guru Kesihatan didapati mencatat tahap pengetahuan paling tinggi berkaitan keselamatan makanan iaitu 41.9% berbanding guru lain yang berada dalam kumpulan Guru Pendidik Kesihatan. Pengetahuan guru wanita lebih tinggi (72.2%) berbanding lelaki (27.8%) dan Guru Pendidik Kesihatan yang berumur antara 31 hingga 39 mencatat peratusan pengetahuan yang tinggi (42.1%). Selain itu, sebanyak 68.7% Guru Pendidik Kesihatan mempunyai ijazah dan telah berkhidmat antara 2 hingga 5 tahun (33.9%) di sekolah tersebut menunjukkan tahap pengetahuan yang tinggi berkaitan keselamatan makanan (Lampiran 12).

### 3.3.4 Sikap Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan

Hasil kajian mendapati, secara keseluruhannya 66.3% Guru Pendidik Kesihatan mempunyai tahap sikap yang Positif terhadap keselamatan makanan. Jadual 3.8 menunjukkan tahap sikap terhadap keselamatan makanan dalam kalangan Guru Pendidik Kesihatan.

**Jadual 3.8 Tahap Sikap Keseluruhan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Sikap	n(%)
Positif	398 (66.3)
Negatif	202 (33.7)

Majoriti Guru Pendidik Kesihatan (98.8%) menyatakan sikap mencuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mencegah berlakunya keracunan makanan dan penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan (94.8%). Sebanyak 98.3% menyatakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat manakala lebih dari separuh (53%) daripada mereka bersetuju makanan yang dihidang lebih 4 jam tidak selamat untuk dimakan serta 53.3% menyatakan boleh mengamalkan membeli makanan dari gerai tepi jalan (Lampiran 13).

### 3.3.5 Sikap Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Hasil kajian menunjukkan, guru kesihatan mencatat peratusan sikap positif paling tinggi iaitu 42.5% berbanding guru lain dari kategori Guru Pendidik Kesihatan. Guru wanita lebih bersikap positif (73.9%) berbanding guru lelaki (26.1%). Sebanyak 43.2% Guru Pendidik Kesihatan yang bersikap positif adalah berumur antara 31 hingga 39 tahun, berpendidikan peringkat ijazah (69.3%), dan telah berkhidmat antara 2 hingga 5 tahun (34.4%) di sekolah tersebut (Lampiran 14).

### 3.3.6 Amalan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan

Secara keseluruhannya tahap amalan Guru Pendidik Kesihatan berkaitan keselamatan makanan adalah di tahap yang baik (77.0%). Jadual 3.9 menunjukkan tahap amalan keselamatan makanan dalam kalangan Guru Pendidik Kesihatan.

**Jadual 3.9 Tahap Amalan Keseluruhan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Amalan	n(%)
Baik	462 (77.0)
Sederhana	75 (12.5)
Rendah	63 (10.5)

Kajian menunjukkan bahawa majoriti Guru Pendidik Kesihatan (95.3%) mencuci tangan sebelum makan serta mencuci tangan selepas membuang sampah (83.2%). Sementara itu, hanya 31.5% dari mereka tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar dan 11.5% sahaja yang tidak amalkan makan makanan dari gerai di tepi jalan (Lampiran 15).

### 3.3.7 Amalan Guru Pendidik Kesihatan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Guru Kesihatan didapati mencatat peratusan tahap amalan baik paling tinggi berkaitan keselamatan makanan iaitu 42.2%. Tahap amalan baik dalam kalangan Guru Pendidikan Kesihatan wanita lebih tinggi (71.0%) berbanding lelaki (29.0). Guru Pendidik Kesihatan ini berumur di antara 31 tahun hingga 39 tahun (42.5%) dan 70.1% merupakan pemegang ijazah serta telah berkhidmat antara 6 hingga 10 tahun (35.1%) di sekolah tersebut (Lampiran 16).

### 3.3.8 Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Guru Pendidik Kesihatan)

Seramai 91.7% Guru Pendidikan Kesihatan menyatakan unit kesihatan sekolah mereka aktif dalam mempromosikan keselamatan makanan dan aktiviti yang paling banyak dilakukan ialah memberi pendidikan kepada murid (83.7%) dan pengusaha kantin (55.3%). Selain itu sebanyak 86.3% Unit Kesihatan Sekolah telah mendapatkan nasihat atau bantuan daripada institusi lain bagi menggerakkan aktiviti kesedaran dan mempromosi keselamatan makanan. Jabatan Kesihatan Negeri (43.2%) didapati paling banyak memberi nasihat atau bantuan bagi aktiviti kesedaran dan promosi keselamatan makanan. Di samping itu seramai 94.8% responden turut menyatakan Unit Kesihatan Sekolah diarahkan oleh Guru Besar untuk memantau tahap kebersihan dan keselamatan makanan di kantin. Responden juga menyatakan sekiranya terdapat pelanggaran kepada polisi yang telah dikuatkuasakan oleh pengurusan sekolah berkaitan keselamatan makanan, tindakan yang diambil adalah tidak membenarkan penjualan apa-apa makanan yang sedia ada dan perlu menyediakan makanan gantian (58.7%). Malahan sebanyak 8.2% Guru Kesihatan menyatakan pernah berlaku keracunan makanan dalam tempoh tiga tahun yang lepas. Dalam kalangan sekolah yang pernah berlaku kejadian keracunan makanan, 59.2% menyatakan keracunan itu berpunca daripada penjualan makanan di kantin sekolah, manakala 26.5% berpunca daripada makanan dijual di luar kawasan sekolah dan selebihnya adalah makanan yang dibawa oleh murid (Lampiran 17).

## 3.4 GURU KELAS TAHAP DUA (2)

### 3.4.1 Demografi Guru Kelas Tahap Dua (2)

Kajian ini melibatkan seramai 639 orang Guru Kelas Tahap Dua (2) yang terdiri daripada 79.0% guru wanita dan 21.0% guru lelaki. Min umur keseluruhan responden ialah 39.8. Sebanyak 36.9% merupakan responden dalam lingkungan umur 40 hingga 49 tahun. Guru Kelas Tahun Empat (4) merupakan kumpulan yang teramai iaitu 39.4%. Sementara itu, 75.6% Guru Kelas Tahap Dua (2) merupakan pemegang ijazah dan 34.5%, telah berkhidmat di sekolah tersebut di antara 2 hingga 5 tahun (Jadual 3.10).

<b>Jadual 3.10 Demografi Diri Guru Kelas Tahap Dua (2)</b>		
<b>Ciri</b>	<b>Kumpulan</b>	<b>Bilangan</b>
Guru Kelas	Tahun Empat (4)	254(39.4)
	Tahun Lima (5)	221(34.6)
	Tahun Enam (6)	164(26.0)
Jantina	Perempuan	504(79.0)
	Lelaki	135(21.0)
Umur	Min umur	39.8
	<30 tahun	86(12.7)
	31-39	231 (36.7)
	40-49	236 (36.9)
	>50 tahun	86(13.7)
Bangsa	Melayu	426 (69.0)
	Cina	95(14.0)
	India	51(8.5)
	Orang Asli	0 (0.0)
	Bumiputra Sabah	47 (6.3)
	Bumiputra Sarawak	15(1.5)
	Lain-lain	5(0.7)
Tahap Pendidikan	SRP/PMR/SPM	22(3.2)
	Diploma/ STPM	99(15.4)
	Ijazah	481(75.6)
	Sarjana	33(5.2)
	PhD	0(0.0)
	Lain-lain	4(0.6)
Tempoh berkhidmat	< 1 tahun	39(6.1)
	2 hingga 5 tahun	222(34.5)
	6 hingga 10 tahun	172(26.9)
	11 hingga 15 tahun	102(16.2)
	16 hingga 20 tahun	55(8.6)
	>21 tahun	49(7.7)

### 3.4.2 Pengetahuan Keselamatan Makanan Guru Kelas Tahap Dua (2)

Majoriti Guru Kelas Tahap Dua (2) iaitu 82.1% (95% CI: 80.8, 83.4) mempunyai tahap pengetahuan keselamatan makanan yang tinggi dengan min skor pengetahuan ialah 15.8. Jadual 3.11 menunjukkan tahap pengetahuan keselamatan makanan dalam kalangan Guru Kelas Tahap Dua (2).

**Jadual 3.11 Tahap Pengetahuan Keseluruhan Keselamatan Makanan dalam Kalangan Guru Kelas Tahap Dua (2)**

Tahap Pengetahuan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Tinggi	491	53257	82.1	80.8	83.4
Sederhana	148	11591	17.9	16.6	19.2
Rendah	0	0	0.0	0.0	0.0

Majoriti Guru Kelas Tahap Dua (2) 99.7% (95% CI: 98.9, 99.9) mengetahui bahawa surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan, 99.3% (95% CI: 98.2, 99.7) pula mengetahui tarikh luput pada pembungkus makanan adalah penting dan 90.5% (95% CI: 87.9, 92.6) mengetahui peralatan memasak mesti dibasuh dengan sabun pencuci pinggan mangkuk. Sebanyak 15.2% (95% CI: 15.2, 15.2) responden menyatakan asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan manakala 15.0% (95% CI: 14.6, 15.3) menyatakan ketulan ais dari air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum (Lampiran 18).

### 3.4.3 Pengetahuan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Dapatan kajian menunjukkan bahawa Guru Kelas Tahun Empat (4) mencatat peratusan tahap pengetahuan baik paling tinggi iaitu 38.7% (95% CI: 34.5, 43.1) berkaitan keselamatan makanan. Tahap pengetahuan dalam kalangan Guru Kelas Tahap Dua (2) wanita adalah lebih tinggi iaitu 79.8% (95% CI: 76.0, 83.2) berbanding lelaki 20.2% (95% CI: 16.8, 24.0). Sementara itu, Guru Kelas Tahap Dua (2) yang berumur antara 31 hingga 39 tahun mencatat pengetahuan pada tahap baik iaitu sebanyak 38.3% (95% CI: 34.1, 42.7), 77.0% (95% CI: 73.0, 80.5) berpendidikan peringkat ijazah, selain telah berkhidmat antara 2 hingga 5 tahun 33.8% (95% CI: 29.7, 38.1) di sekolah tersebut (Lampiran 19).

### 3.4.4 Sikap Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan

Dapatan kajian mendapati secara keseluruhannya sebanyak 76.4% (95% CI: 73.0, 79.6) Guru Kelas Tahap Dua (2) menunjukkan tahap sikap yang positif terhadap keselamatan makanan. Jadual 3.12 menunjukkan tahap sikap Guru Kelas Tahap Dua (2) terhadap keselamatan makanan.

**Jadual 3.12 Tahap Sikap Keseluruhan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Sikap	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Positif	487	49567.347	(76.4)	73.0	79.6
Negatif	152	15281.653	(23.6)	20.4	27.0

Majoriti Guru Kelas Tahap Dua (2) iaitu 98.7% (95% CI: 97.3, 99.3) bersikap positif terhadap membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan dan 95.9% (95% CI: 94.0, 97.2) bersetuju mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan. Sementara itu, 47.5% (95% CI: 43.6, 51.4) responden pula menyatakan membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan (Lampiran 20).

### 3.4.5 Sikap Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Dapatan kajian menunjukkan Guru Kelas Tahun Empat (4) paling banyak [39.3% (95% CI: 35.0, 43.7)] mencatat sikap positif terhadap keselamatan makanan. Sikap positif Guru Kelas Tahap Dua (2) wanita didapati lebih tinggi iaitu 82.0% (95% CI: 78.3, 85.2) berbanding guru lelaki, 18.0% (95% CI: 14.8, 21.7). Selain itu, terdapat perhubungan yang signifikan antara jantina dengan sikap Guru Kelas Tahap Dua (2) ( $p < 0.001$ ) terhadap keselamatan makanan. Dapatan kajian juga menunjukkan Guru Kelas Tahap Dua (2) yang berumur 40 hingga 49 tahun mencatat peratusan positif yang tinggi iaitu 37.4% (95% CI: 33.2, 41.9). Sementara itu Guru Kelas Tahap Dua (2) yang berpendidikan ijazah 74.3% (95% CI: 70.1, 78.0) dan telah berkhidmat antara 2 hingga 5 tahun di sekolah tersebut 35.2% (95% CI: 31.0, 39.6) menunjukkan sikap positif yang tinggi berkaitan keselamatan makanan (Lampiran 21).

### 3.4.6 Amalan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan

Dapatan kajian menunjukkan bahawa majoriti Guru Kelas Tahap Dua (2) menunjukkan tahap amalan keselamatan makanan yang baik iaitu 88.3% (95% CI: 85.5, 90.6). Jadual 3.13 menunjukkan tahap amalan keselamatan makanan dalam kalangan Guru Kelas Tahap Dua (2).

**Jadual 3.13 Tahap Amalan Keseluruhan Keselamatan Makanan Dalam Kalangan Guru Kelas Tahap Dua (2)**

Tahap Amalan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Baik	565	57276	88.3	85.5	90.6
Sederhana	70	7138	11.0	8.8	13.7
Rendah	4	433	0.7	0.3	1.8

Majoriti Guru Kelas Tahap Dua (2) iaitu 97.6% (95% CI: 96.2, 98.6) mencuci tangan sebelum makan, manakala 85.3% (95% CI: 82.3, 87.9) mengelak makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut. Walau bagaimanapun hanya 40.8% (95% CI: 37.0, 44.7) menyatakan mereka menghidu makanan sebelum makan, manakala 44.6% (95% CI: 40.7, 48.5) Guru Kelas Tahap Dua (2) tidak makan makanan yang terdapat dawai kokot (Lampiran 22).

### 3.4.7 Amalan Guru Kelas Tahap Dua (2) Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Dapatan kajian mendapati Guru Kelas Tahun Empat (4) mempunyai amalan baik terhadap keselamatan makanan iaitu 40.4% (95% CI: 36.4, 44.5). Tahap amalan dalam kalangan guru wanita lebih tinggi iaitu 79.8% (95% CI: 76.2, 82.9) berbanding lelaki 20.2% (95% CI: 17.1, 23.8). Amalan baik juga dicatatkan dalam kalangan guru yang berumur antara 31 tahun hingga 39 tahun iaitu 37.2% (95% CI: 33.2, 41.3) dan 40 hingga 49 tahun 37.2% (95% CI: 33.3, 41.3). Selain itu, guru yang memegang ijazah 75.6% (95% CI: 71.9, 79.0) dan telah berkhidmat antara 2 hingga 5 tahun menunjukkan tahap pengetahuan paling baik iaitu 34.9% (95% CI: 31.0, 38.9).

Analisa statistik menunjukkan terdapat perhubungan yang signifikan antara tempoh perkhidmatan guru kelas dengan amalan mereka ( $p < 0.001$ ) terhadap keselamatan makanan (Lampiran 23).

### 3.4.8 Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Guru Kelas Tahap Dua (2))

Dapatan kajian menunjukkan bahawa sebanyak 99.0% (95% CI: 97.8, 99.5) responden menyatakan pernah berkongsi maklumat berkaitan keselamatan makanan kepada murid. Maklumat yang paling banyak dikongsi adalah semasa pembelajaran mata pelajaran bahasa iaitu 56.0% (95% CI: 52.0, 59.8). Sebanyak 84.7% (95% CI: 81.7, 87.3) menyatakan teknik penceritaan merupakan pendekatan yang sering digunakan bagi menyampaikan maklumat kepada murid dan tayangan video merupakan pendekatan yang paling efektif bagi meningkatkan kesedaran murid terhadap keselamatan makanan iaitu sebanyak 48.0% (95% CI: 44.1, 51.9) (Lampiran 24).

## 3.5 PENGUSAHA KANTIN DAN PENGENDALI MAKANAN

### 3.5.1 Demografi Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan

Kajian ini melibatkan seramai 581 pengusaha kantin dan pengendali makanan yang terdiri daripada pengusaha kantin (33.0%) dan pengendali makanan (67.0%). Majoriti responden kajian adalah perempuan (80.0%) dan berkelulusan SRP/PMR/SPM (76.2%). Min umur keseluruhan responden ialah 42.4 tahun dan 33.2% merupakan responden yang berumur 50 tahun ke atas. Sementara itu, separuh daripada responden (50.4%) telah mengusahakan atau bekerja di kantin sekolah antara 2 hingga 5 tahun dan 84.9% responden telah menghadiri Latihan Pengendali Makanan (LPM).

Jadual 3.14 Demografi Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan		
Ciri	Kumpulan	n(%)
Pengusaha Kantin/ Pengendali Makanan	Pengusaha kantin	192 (33.0)
	Pengendali makanan	389 (67.0)
Jantina	Perempuan	465 (80.0)
	Lelaki	116 (20.0)
Min Umur Umur	42.4	
	<30 tahun	107 (18.5)
	31-39	121 (20.8)
	40-49	160 (27.5)
	>50 tahun	193 (33.2)
Bangsa	Melayu	418 (71.9)
	Cina	66 (11.4)
	India	35 (6.0)
	Orang Asli	2 (0.3)
	Bumiputra Sabah	37 (6.5)
	Bumiputra Sarawak	21 (3.6)
	Lain-lain	2 (0.3)

Ciri	Kumpulan	n(%)
Tahap Pendidikan	SRP/PMR/SPM	443 (76.2)
	Diploma/ STPM	62 (10.7)
	Ijazah	17 (2.9)
	Sarjana	0 (0.0)
	PhD	0 (0.0)
	Lain-lain	59 (10.2)
Tempoh mengusahakan/ bekerja di kantin sekolah	< 1 tahun	139 (23.9)
	2 hingga 5 tahun	293 (50.4)
	6 hingga 10 tahun	101 (17.4)
	11 hingga 15 tahun	30 (5.2)
	16 hingga 20 tahun	6 (1.0)
	>21 tahun	12 (2.1)
Mengikuti Latihan Pengendali Makanan (LPM)	Ya	493 (84.9)
	Tidak	88 (15.1)
Jika Ya, bilakah anda mengikuti latihan tersebut	Kurang daripada satu (1) tahun	137 (23.6)
	Setahun (1) hingga dua (2) tahun	116 (20.0)
	Lebih daripada dua (2) tahun	240 (41.3)

### 3.5.2 Pengetahuan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan

Secara keseluruhannya, hasil kajian menunjukkan lebih daripada separuh pengusaha kantin dan pengendali makanan mempunyai tahap pengetahuan keselamatan makanan yang sederhana (59.0%). Jadual 3.15 menunjukkan tahap pengetahuan mereka terhadap keselamatan makanan.

**Jadual 3.15 Tahap Pengetahuan Keseluruhan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Pengetahuan	n(%)
Tinggi	179 (30.8)
Sederhana	343 (59.0)
Rendah	59 (10.2)



Hasil kajian mendapati pengetahuan responden adalah tinggi berkaitan tarikh luput pada pembungkus makanan (94.1%), diikuti dengan penggunaan tangan yang bersih semasa mengendalikan makanan boleh mengelakkan pencemaran (89.7%) dan makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan (89.7%). Walau bagaimanapun, hasil kajian mendapati tahap pengetahuan responden adalah rendah berkaitan kesan penyimpanan makanan yang akan terjejas jika peti sejuk penuh dengan bahan makanan dan peralatan (69.2%) dan penggunaan tuala untuk mengelap tangan boleh juga diguna untuk mengelap pinggan mangkuk (60.6%) (Lampiran 25).

### 3.5.3 Pengetahuan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Dapatan kajian menunjukkan bahawa pengendali makanan (67.6%) memiliki tahap pengetahuan yang lebih tinggi berkaitan keselamatan makanan berbanding pengusaha kantin (32.4%), manakala tahap pengetahuan responden perempuan lebih tinggi (85.5%) berbanding lelaki (14.5%). Responden yang berumur 50 tahun dan ke atas mencatat bilangan pengetahuan tinggi paling banyak iaitu 34.6% berbanding tahap umur lain diikuti oleh mereka yang berkelulusan SRP/PMR/SPM sebanyak 76.5% dan yang telah mengusahakan atau bekerja di kantin antara 2 hingga 5 tahun adalah 46.9%. Responden yang berkelulusan SRP/PMR/SPM didapati menunjukkan tahap pengetahuan yang tinggi paling banyak iaitu 76.5% responden dan didapati tahap pendidikan responden mempunyai perhubungan yang signifikan ( $p < 0.05$ ) dengan pengetahuan mereka. (Lampiran 26).

### 3.5.4 Sikap Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan

Hasil kajian mendapati secara keseluruhannya 69.9% dalam kalangan pengusaha kantin dan pengendali makanan mempunyai sikap positif terhadap keselamatan makanan. Jadual 3.16 menunjukkan tahap sikap keseluruhan keselamatan makanan dalam kalangan pengusaha kantin/pengendali makanan.

**Jadual 3.16 Tahap Sikap Keseluruhan Keselamatan Makanan dalam Kalangan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan**

Tahap Sikap	n(%)
Positif	406 (69.9)
Negatif	175 (30.1)

Dapatan kajian menunjukkan, majoriti (94.7%) responden menunjukkan sikap positif berkaitan amalan membasuh tangan setiap kali selepas menyentuh bahan mentah, diikuti dengan persekitaran kantin mempengaruhi keselamatan makanan (93.8%) dan membaca tarikh luput pada pembungkus makanan adalah penting sebelum membeli serta menjual makanan (91.9%). Hasil kajian ini juga mendapati 68.7% responden bersetuju bahawa memakan makanan yang mengandungi batu kecil adalah tidak selamat dan 60.2% bersetuju makanan yang terbiar lebih empat jam adalah tidak selamat untuk dimakan (Lampiran 27).

### 3.5.5 Sikap Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Pengendali makanan didapati menunjukkan bilangan sikap positif paling banyak iaitu 64.9% berbanding pengusaha kantin. Secara keseluruhannya, 80.5% merupakan wanita, berumur 50 tahun ke atas (33.8%) dan berpendidikan SRP/PMR/SPM (75.3%). Responden juga didapati telah mengusahakan atau bekerja di kantin sekolah dalam tempoh 2 hingga 5 tahun (48.8%) (Lampiran 28).

### 3.5.6 Amalan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan

Dapatan kajian mendapati, lebih separuh (59.2%) responden menunjukkan tahap amalan keselamatan makanan yang baik. Jadual 3.17 menunjukkan tahap amalan keseluruhan responden terhadap keselamatan makanan.

**Jadual 3.17 Tahap Amalan Keseluruhan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Amalan	n(%)
Baik	344 (59.2)
Sederhana	210 (36.2)
Rendah	27 (4.6)

Kajian menunjukkan bahawa majoriti pengusaha kantin dan pengendali makanan tidak mengamalkan makan roti yang sudah berkulat (92.6%), diikuti dengan amalan tidak makan makanan yang telah dihinggapi lalat (90.4%). Data juga menunjukkan 92.4% pengusaha kantin dan pengendali makanan mengamalkan mencuci tangan selepas membuang sampah dan 91.7% mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum mengendalikan makanan. Hanya 23.1% responden tidak makan makanan yang dijual di tepi jalan dan 23.8% tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar (Lampiran 29).

### 3.5.7 Amalan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan Mengikut Demografi

Hasil kajian mendapati, pengendali makanan mempunyai amalan paling baik berkaitan keselamatan makanan (63.7%) berbanding pengusaha kantin. Tahap amalan dalam kalangan pengendali makanan dan pengusaha kantin wanita pula lebih tinggi (81.4%) berbanding lelaki (18.6). Tahap amalan yang paling baik dikenal pasti dalam kalangan responden berumur di antara 50 tahun ke atas (34.3%). Pendidikan responden secara signifikannya mempunyai perhubungan dengan amalan terhadap keselamatan mereka ( $p < 0.001$ ). Sebanyak 73.2% responden yang menunjukkan tahap amalan baik, berpendidikan SRP/PMR/SPM dan 48.5% telah mengusahakan kantin dan bekerja di kantin sekolah antara 2 hingga 5 tahun (Lampiran 30).

### 3.5.8 Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan)

Sebanyak 93.5% dalam kalangan pengusaha kantin dan pengendali makanan menyatakan bahawa mereka pernah memperolehi maklumat keselamatan makanan. Majoriti responden menyatakan bahawa mereka memperoleh maklumat tersebut daripada Jabatan Kesihatan Negeri (80.6%). Kajian ini turut mendapati bahawa aktiviti latihan (62.7%), siaran televisyen (58.5%), internet (46.1%), media sosial (44.8%) dan radio (40.1%) merupakan sumber maklumat keselamatan makanan bagi pengusaha kantin dan pengendali makanan. Selain itu, majoriti responden menyatakan mereka selalu mengamalkan apa yang mereka tahu melalui maklumat yang diperolehi (88.1%) (Lampiran 31).

### 3.6 IBU BAPA ATAU PENJAGA

#### 3.6.1 Demografi Ibu Bapa atau Penjaga

Kajian ini melibatkan seramai 635 orang ibu bapa dan penjaga dan majoriti (77.5%) responden adalah dalam kalangan ibu. Min umur keseluruhan responden adalah 40.8. Hampir separuh responden berumur antara 40 hingga 49 tahun (46.3%) manakala 51.3% responden berpendidikan peringkat ijazah. Jadual 3.18 menunjukkan demografi ibu bapa atau penjaga.

<b>Jadual 3.18 Demografi Ibu Bapa atau Penjaga</b>		
<b>Ciri</b>	<b>Kumpulan</b>	<b>n(%)</b>
Ibu/ Bapa/ Penjaga	Ibu	492 (77.5)
	Bapa	122 (19.2)
	Penjaga	21 (3.3)
Jantina	Lelaki	130 (20.5)
	Perempuan	505 (79.5)
Umur	<30 tahun	18 (2.8)
	31-39	262 (41.3)
	40-49	294 (46.3)
	>50 tahun	61 (9.6)
Bangsa	Melayu	459 (72.3)
	Cina	70 (11.0)
	India	32 (5.0)
	Orang Asli	2 (0.3)
	Bumiputra Sabah	48 (7.6)
	Bumiputra Sarawak	21 (3.3)
	Lain-lain	3 (0.5)
Tahap Pendidikan	SRP/PMR/SPM	162 (25.5)
	Diploma/ STPM	124 (19.5)
	Ijazah	326 (51.3)
	Sarjana	17 (2.7)
	PhD	0 (0.0)
	Lain-lain	6 (0.9)

### 3.6.2 Pengetahuan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan

Majoriti (93.1%) ibu bapa dan penjaga mempunyai tahap pengetahuan keselamatan makanan yang tinggi berkaitan pengetahuan keselamatan makanan. Jadual 3.19 menunjukkan tahap pengetahuan keselamatan makanan dalam kalangan ibu bapa dan penjaga.

**Jadual 3.19 Tahap Pengetahuan Keseluruhan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Pengetahuan	n(%)
Baik	591 (93.1)
Sederhana	43 (6.7)
Rendah	1 (0.2)

Majoriti (99.4%) kumpulan ibu bapa dan penjaga tahu mengenai kepentingan tarikh luput pada pembungkus makanan serta tahu (99.1%) bahawa surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan. Walau bagaimanapun, hanya 71.5% responden dapat menyatakan kuman pada peralatan memasak tidak boleh dibasmi menggunakan air panas serta 75.3% dan suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman (Lampiran 32).

### 3.6.3 Tahap Pengetahuan Ibu Bapa atau Penjaga Mengikut Demografi

Ibu murid didapati menunjukkan tahap pengetahuan paling baik berkaitan kesedaran keselamatan makanan (78.3%). Hampir separuh (47.5%) ibu bapa dan penjaga yang menunjukkan tahap pengetahuan baik adalah dalam kalangan yang berumur di antara 40 tahun hingga 49 tahun dan 51.3% daripadanya merupakan pemegang ijazah. Analisa statistik menunjukkan terdapat perhubungan yang signifikan antara jantina ibu bapa dan penjaga dengan tahap pengetahuan terhadap keselamatan mereka (Lampiran 33).

### 3.6.4 Sikap Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan

Hasil kajian mendapati 69.6% ibu bapa dan penjaga mempunyai sikap positif terhadap keselamatan makanan.

**Jadual 3.20 Tahap Sikap Keseluruhan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Sikap	n(%)
Positif	442 (69.6)
Negatif	193 (30.4)

Majoriti responden bersetuju bahawa membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan (99.2%) dan 97.8% responden juga bersetuju bahawa mencuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelak keracunan makanan. Walau bagaimanapun 54.0% responden bersetuju bahawa membeli makanan dari di gerai tepi jalan boleh diamalkan dan 37.3% menyatakan air yang tidak dimasak boleh diguna untuk buat ais (Lampiran 34).

### 3.6.5 Tahap Sikap Ibu Bapa atau Penjaga Mengikut Demografi

Dapatan kajian merekodkan, ibu murid menunjukkan sikap positif yang paling tinggi iaitu sebanyak 83.0%, diikuti 47.3% yang bersikap positif adalah berumur di antara 40 hingga 49 tahun dan 54.6% responden adalah pemegang ijazah. Analisa statistik menunjukkan terdapat perhubungan signifikan antara kumpulan ibu bapa dan penjaga ( $p < 0.001$ ) dengan tahap sikap mereka terhadap keselamatan makanan. (Lampiran 35).

### 3.6.6 Amalan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan

Secara keseluruhannya, tahap amalan ibu bapa dan penjaga berkaitan keselamatan makanan adalah tinggi (83.0%). Jadual 3.21 menunjukkan tahap amalan keseluruhan ibu bapa atau penjaga terhadap keselamatan makanan.

**Jadual 3.21 Tahap Amalan Keseluruhan Ibu Bapa atau Penjaga Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Amalan	n(%)
Baik	527 (83.0)
Sederhana	107 (16.8)
Rendah	1 (0.2)

Kajian menunjukkan bahawa majoriti (98.9%) responden mengamalkan amalan mencuci tangan setiap kali sebelum makan, sentiasa membaca tarikh luput pada pembungkus makanan (95.1%) dan mencuci tangan selepas buang sampah (95.7%). Selain daripada itu, majoriti (85.7%) responden didapati jarang mengamalkan (kadang-kadang) makan makanan yang dijual di tepi jalan dan 56.1% jarang mengamalkan makan makanan yang terdapat dawai kokot pada pembungkus makanan (Lampiran 36).

### 3.6.7 Amalan Ibu Bapa dan Penjaga Mengikut Demografi

Dapatan kajian mendapati dalam kalangan ibu bapa dan penjaga, ibu murid menunjukkan amalan paling tinggi berkaitan kesedaran keselamatan makanan (78.7%). Disamping itu, tahap amalan yang baik turut dicatatkan dalam kalangan responden yang berumur di antara 40 hingga 49 tahun iaitu sebanyak 45.9% dan lebih dari separuh (54.1%) daripadanya adalah merupakan pemegang ijazah. Terdapat perhubungan yang signifikan ( $p < 0.001$ ) antara kumpulan ibu bapa dan penjaga dengan amalan mereka terhadap keselamatan makanan (Lampiran 37).

### 3.6.8 Pelaksanaan Keselamatan Makanan (Ibu Bapa atau Penjaga)

Sebanyak 99.1% responden menyatakan bahawa mereka mendidik anak tentang keselamatan makanan di rumah. Responden juga menyatakan bahawa mereka memberi kepada anak duit belanja sekolah dengan kerap (74.6%). Sebanyak 54.3% ibu bapa dan penjaga kadang kala menyediakan bekalan makanan untuk anak ke sekolah. Selain daripada itu, majoriti (94.6%) responden menyatakan pernah menerima maklumat berkaitan keselamatan makanan. Daripada jumlah tersebut, responden menyatakan maklumat keselamatan makanan yang diterima adalah daripada media massa (80.5%) dan televisyen (79.8%) (Lampiran 38).

### 3.7 MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5)

#### 3.7.1 Demografi Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)

Kajian ini melibatkan seramai 1,973 murid yang melebihi separuh terdiri daripada murid perempuan 59.7% dan lelaki 40.3%. Sebanyak 49.3% adalah murid Tahun Empat (4) dan 50.7% adalah Tahun Lima (5). Analisis kajian juga mendapati majoriti 79.9% bapa murid bekerja manakala lebih 51.2% ibu murid bekerja. Jadual 3.22 menunjukkan demografi Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5).

<b>Jadual 3.22 Demografi Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)</b>		
<b>Ciri</b>	<b>Kumpulan</b>	<b>n(%)</b>
Jantina	Lelaki	863(40.3)
	Perempuan	1110(59.7)
Tahun	Empat (4)	950(49.3)
	Lima (5)	1023(50.7)
Bangsa	Melayu	912(56.0)
	Cina	277(33.0)
	India	69(1.9)
	Orang Asli	15(0.8)
	Bumiputra Sabah	315(3.9)
	Bumiputra Sarawak	282(1.8)
	Lain-lain	103(2.6)
Pekerjaan Ibu	Bekerja	823(51.2)
	Tidak Bekerja	823(39.1)
	Pesara	27(1.6)
	Tidak Tahu	241(6.6)
	Tidak Berkenaan	59(1.5)
Pekerjaan Bapa	Bekerja	1282(79.9)
	Tidak Bekerja	142(4.2)
	Pesara	56(3.0)
	Tidak Tahu	399(10.9)
	Tidak Berkenaan	94(2.0)
Pekerjaan Penjaga	Bekerja	1(0.0)
	Tidak Bekerja	0(0.0)
	Pesara	0(0.0)
	Tidak Tahu	0(0.0)
	Tidak Berkenaan	1972

### 3.7.2 Pengetahuan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan

Kajian menunjukkan, majoriti murid mencatat tahap pengetahuan keselamatan makanan yang sederhana pada 85.1% (95% CI: 84.0, 86.1). Jadual 3.23 menunjukkan tahap pengetahuan murid terhadap keselamatan makanan.

**Jadual 3.23 Tahap Pengetahuan Keseluruhan Murid Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Pengetahuan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Tinggi	1117	122277	13.1	12.8	13.5
Sederhana	832	792752	85.1	84.0	86.1
Rendah	24	16939	1.8	1.1	3.1

Kajian mendapati pengetahuan murid adalah tinggi berkenaan makanan yang telah berbuih dan berlendir adalah tidak selamat untuk dimakan iaitu 94.4%. Ini diikuti dengan pengetahuan berkaitan peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan pada 89.0%.

Sementara itu, pengetahuan murid mengenai bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering) adalah paling rendah iaitu 1.6%. Ini diikuti dengan pengetahuan berkaitan tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk pada 1.8% (Lampiran 39).

### 3.7.3 Tahap Pengetahuan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Mengikut Demografi

Murid tahun Lima 5 mencatatkan pengetahuan paling baik berkaitan kesedaran keselamatan makanan pada tahap 54.5% berbanding murid Tahun 4. Tahap pengetahuan dalam kalangan murid perempuan lebih tinggi dengan 57.2% berbanding lelaki 42.8%. Analisis kajian mendapati pengetahuan baik dalam kalangan murid yang mempunyai ibu yang bekerja adalah 41.7% dan bapa yang bekerja 65.0%. Hasil kajian juga menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara jantina ( $p < 0.05$ ) dengan tahap pengetahuan (Lampiran 40).

### 3.7.4 Sikap Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan

Hasil kajian mendapati 65.9% (95% CI: 58.5, 65.9) murid mempunyai sikap positif terhadap keselamatan makanan. Jadual 3.24 menunjukkan tahap sikap.

**Jadual 3.24 Tahap Sikap Keseluruhan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Sikap	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Positif	1041	580010	62.2	58.5	65.9
Negatif	932	351959	37.8	34.1	41.5

Majoriti murid 94.3% bersikap positif bahawa tangan yang dicuci dengan sabun sebelum makan dapat mencegah berlakunya keracunan makanan seperti sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah. Ini diikuti kepentingan membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan semasa membeli makanan pada 93.4%. Hasil kajian menunjukkan 61.4% murid menyatakan makanan yang dihidang lebih empat jam adalah selamat untuk dimakan manakala 34.2% murid bersetuju dawai kokot boleh diguna pada pembungkus makanan (Lampiran 41).

### 3.7.5 Sikap Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Mengikut Demografi

Kajian mendapati sikap positif terhadap keselamatan makanan paling tinggi adalah dalam kalangan murid perempuan 66.3% berbanding murid lelaki serta dalam kalangan murid Tahun Lima (5) (53.8%). Analisis juga menunjukkan sikap positif paling tinggi dicatatkan dalam kalangan murid yang mempunyai ibu bekerja (52.1%) dan bapa bekerja iaitu sebanyak 84.9%. Analisa statistik menunjukkan, terdapat perhubungan yang signifikan antara jantina murid ( $p < 0.05$ ) dengan tahap sikap responden.

### 3.7.6 Amalan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan

Lebih separuh daripada murid menunjukkan tahap amalan keselamatan makanan yang baik pada 54.9%. Jadual 3.25 menunjukkan tahap amalan keseluruhan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan.

**Jadual 3.25 Tahap Amalan Keseluruhan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Terhadap Keselamatan Makanan**

Tahap Amalan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Baik	862	511968	54.9	51.6	58.2
Sederhana	1103	418581	44.9	41.6	48.2
Rendah	8	1419	0.2	0.0	0.7

Kajian menunjukkan bahawa majoriti murid (95.7%) tidak makan roti yang sudah berkulat dan tidak makan makanan yang telah dihinggapai lalat atau serangga lain (91.7%). Data juga menunjukkan 80.9% murid membaca tarikh luput pada pembungkus makanan dan 78.8% murid mencuci tangan sebelum makan. Hasil kajian mendapati hanya 20.0% murid tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar dan diikuti 29.8% tidak pernah makan makanan yang dijual di tepi jalan (Lampiran 43).

### 3.7.7 Amalan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5) Mengikut Demografi

Murid Tahun 5 didapati mencatatkan amalan paling tinggi berkaitan kesedaran keselamatan makanan pada tahap 52.0%. Tahap amalan dalam kalangan murid perempuan lebih tinggi (67.3%) berbanding murid lelaki (32.7%). Analisis kajian juga mendapati tahap amalan paling baik dalam kalangan murid yang mempunyai ibu yang bekerja (54.6%) dan bapa yang bekerja 86.2% (Lampiran 44).

Analisa statistik menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara jantina murid ( $p < 0.001$ ) dan status pekerjaan bapa murid dengan ( $p < 0.001$ ) tahap amalan terhadap keselamatan makanan murid.

### 3.7.8 Pelaksanaan Keselamatan Makanan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)

Majoriti murid [75.2% (95% CI: 70.0, 79.9)] mengambil sarapan pagi di rumah. Sebanyak 63.2% (95% CI: 61.0, 65.1) murid menyatakan ibubapa mereka membekalkan makanan yang disediakan dari rumah. Majoriti murid menerima duit belanja sekolah daripada ibu bapa mereka [91.2% (95% CI: 87.8, 93.7)] dan mendapatkan bekalan makanan di kantin semasa di sekolah [84.9% (95% CI:



81.0, 88.1)]. Murid didapati selalu membeli dan makan nasi ayam [33.0% (95% CI: 27.9, 38.5)], nasi lemak [32.3% (95% CI: 27.5, 37.6)] semasa di sekolah. Sebanyak 60.4% (95% CI: 55.4, 65.3) murid menyatakan mereka membeli makanan tersebut rasanya kerana sedap dan 29.0% (95% CI: 24.1, 34.5) menyatakan makanan tersebut berkhasiat (Lampiran 45).

### **3.7.9 Sumber Maklumat Keselamatan Makanan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)**

Majoriti murid [92.5% (95% CI: 89.6, 94.6)] menyatakan mereka pernah mendapat maklumat berkaitan keselamatan makanan iaitu 54.3% (95% CI: 48.9, 59.6) dan menyatakan mereka menerima maklumat tersebut daripada Guru Sukan dan dari Guru Kesihatan [32.5% (95% CI: 27.4, 37.9)].

Murid juga memberikan respon berhubung penggunaan internet dalam mendapatkan maklumat berkaitan keselamatan makanan. Sebanyak 90.0% (95% CI: 89.9, 90.1) murid menyatakan mereka selalu menggunakan internet dan 52.9% (95% CI: 47.7, 58.1) menyatakan mereka menggunakan internet di kafe internet. Murid juga didapati banyak menggunakan telefon pintar [43.9% (95% CI: 38.4, 49.5)] untuk mendapatkan capaian internet.

Sebanyak 53.4% (95% CI: 51.2, 55.5) murid menyatakan terdapat kumpulan laman sosial di kawasan kejiranan mereka. Namun begitu, hanya 6.3% (95% CI: 4.7, 8.4) yang menyertai kumpulan tersebut dan 54.2% (95% CI: 52.0, 56.4) menyatakan topik keselamatan makanan ada dibincangkan dalam kumpulan tersebut. Murid juga bersetuju [56.7% (95% CI: 54.5, 58.9)] akan mengikut kumpulan laman sosial tersebut jika topik keselamatan makanan diperkenalkan pada masa hadapan (Lampiran 46).

## **4.0 PERBINCANGAN**

### **4.1 PENTADBIR SEKOLAH, GURU KELAS TAHAP DUA (2) , GURU PENDIDIK KESIHATAN DAN IBU BAPA ATAU PENJAGA**

#### **4.1.1 Pengetahuan Terhadap Keselamatan Makanan Pentadbir Sekolah, Guru Kelas Tahap Dua (2), Guru Pendidik Kesihatan dan Ibu Bapa atau Penjaga**

Secara keseluruhannya, tahap pengetahuan Pentadbir Sekolah dan Ibu bapa atau penjaga adalah melebihi 90%, diikuti Guru Kelas Tahap Dua (2) (82.1%) dan Guru Pendidik Kesihatan (75.0%). Tahap pengetahuan keselamatan makanan responden adalah tinggi terutamanya berkaitan mencuci tangan dengan sabun sebelum makan. Walau bagaimanapun, aspek pengetahuan yang kurang baik seperti bahaya pewarna tiruan (rodhamine B) dalam makanan, suhu panas dalam persekitaran kantin yang boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman, dan penggunaan air panas untuk membasmi kuman pada peralatan memasak perlu diberikan perhatian.

Dapatan kajian ini adalah selari dengan kajian Sanlier dan Konaklioglu (2012), iaitu peralatan memasak yang tercemar, masa dan suhu penyimpanan makanan yang tidak selamat, kebersihan diri yang kurang, dan makanan dari sumber yang tidak selamat merupakan faktor biasa yang menyumbang kepada wabak penyakit bawaan makanan.

#### **4.1.2 Sikap Terhadap Keselamatan Makanan Pentadbir Sekolah, Guru Kelas Tahap Dua (2), Guru Pendidik Kesihatan dan Ibu Bapa atau Penjaga**

Aspek sikap terhadap keselamatan makanan dalam kalangan responden adalah penting dalam menentukan amalan atau tindakan untuk mengubah tingkahlaku kesihatan masyarakat. Secara keseluruhannya, sikap responden terhadap keselamatan makanan adalah pada tahap positif. Guru Kelas Tahap Dua (2) menunjukkan sikap positif paling tinggi iaitu 76.4% manakala yang terendah ialah Guru Pendidik Kesihatan (66.3%).

Majoriti responden menunjukkan sikap yang positif berkaitan mencuci tangan dengan sabun dapat mengelak keracunan makanan, bahaya menggunakan racun serangga pada sayuran, kepentingan membaca label makanan, tidak boleh makan makanan yang telah dihinggapi lalat dan digigit tikus serta keperluan mengasingkan makanan mentah dan yang telah masak untuk mengelak keracunan. Menurut Sanlier & Konaklioglu (2012), peralatan memasak yang tercemar, cara penyimpanan makanan yang tidak selamat, kebersihan diri yang lemah, makanan dari sumber yang tidak selamat dan cara memasak yang tidak betul merupakan elemen biasa yang menyumbang kepada penyakit bawaan makanan.

Keselamatan makanan adalah isu yang tidak boleh dikompromi dan diambil mudah oleh masyarakat. Namun begitu, ramai responden didapati masih mengabaikan aspek keselamatan makanan seperti membeli makanan dari gerai di tepi jalan, menyimpan makanan secara tidak selamat dan membuat ais menggunakan air yang tidak dimasak. Selain itu, makanan yang dihidang lebih daripada empat jam adalah tidak selamat untuk dimakan dan sabun pencuci pakaian untuk mencuci peralatan memasak tidak selamat untuk digunakan. Pengabaian aspek yang dinyatakan berisiko mengundang keracunan makanan.

#### **4.1.3 Amalan Terhadap Keselamatan Makanan Pentadbir Sekolah, Guru Kelas Tahap Dua (2), Guru Pendidik Kesihatan dan Ibu Bapa atau Penjaga**

Pentadbir sekolah, guru dan ibu bapa atau penjaga merupakan golongan yang memainkan peranan besar dalam keselamatan makanan sama ada pada diri sendiri, keluarga mahupun kepada organisasi mereka terutamanya sekolah. Di sekolah, aspek keselamatan makanan amat dititikberatkan bagi mengurangkan faktor risiko keracunan makanan.

Secara keseluruhannya, amalan terhadap keselamatan makanan dalam kalangan responden adalah di tahap baik. Pentadbir Sekolah menunjukkan tahap amalan baik tertinggi iaitu 88.9%, diikuti dengan Guru Kelas Tahap Dua (2) (88.3%), Ibu bapa atau penjaga (83.0%) dan Guru Pendidik Kesihatan sebanyak 77.0%. Hasil kajian ini menunjukkan, majoriti responden mementingkan amalan keselamatan makanan dalam urusan seharian mereka. Amalan baik ini secara langsung akan mewujudkan persekitaran keselamatan makanan di sekolah yang positif dan selamat kepada murid. Amalan ini merupakan antara perkara asas yang perlu dititik beratkan dalam memastikan kebersihan dan keselamatan makanan adalah terjamin. Sebagai contoh, amalan mencuci tangan sebelum makan akan mengurangkan risiko pencemaran pada makanan dan seterusnya membawa kepada keracunan makanan.

Majoriti responden didapati mengamalkan amalan mencuci tangan setiap kali sebelum makan, mencuci tangan selepas membuang sampah dan tidak makan roti yang sudah berkulat. Menurut Curtis, Val et al (2003) amalan membasuh tangan boleh mengurangkan risiko diarrhoea sebanyak 47%. Guru Kelas Tahap Dua (2), Ibu bapa atau penjaga mengakui membaca terlebih dahulu tarikh luput pada pembungkus makanan. Namun begitu, responden didapati masih kurang mengamalkan menghidu makanan sebelum makan. Amalan ini membantu pengguna untuk mengenal pasti sama ada makanan tersebut selamat dimakan atau pun tidak. Responden juga didapati masih mengamalkan makan makanan yang di jual ditepi jalan walaupun mereka tahu risiko makanan itu tercemar. Amalan membeli makanan yang dibungkus dengan surat khabar juga antara yang selalu diamalkan oleh responden, walaupun mereka tahu surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan. Di samping itu, responden juga didapati masih membeli makanan yang menggunakan dawai kokot pada pembungkus makanan walaupun penggunaannya membahayakan pengguna terutamanya kanak-kanak.

## 4.2 PENGUSAHA KANTIN / PENGENDALI MAKANAN

### 4.2.1 Pengetahuan Terhadap Keselamatan Makanan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan

Pengusaha dan pengendali makanan adalah individu yang bertanggungjawab dalam memastikan kadar kebersihan makanan yang disediakan kepada pengguna di setiap premis makanan (Lah, 2000). Menurut Akta Makanan 1983, semua pengendali makanan perlu menjalani Latihan Pengendali Makanan (LPM) sebelum terlibat dalam perkhidmatan berasaskan makanan. Latihan ini dianjurkan oleh Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diluluskan oleh KKM. Latihan ini diselia oleh pengajar yang mempunyai sijil khas dalam perkhidmatan makanan dan diiktiraf sebagai Tenaga Pengajar oleh KKM. Semasa latihan, pengendali makanan didedahkan dengan pengetahuan tentang keselamatan makanan, kebersihan diri, kebersihan peralatan memasak, kaedah penyediaan dan penyimpanan makanan yang selamat dan penggunaan pembungkusan yang selamat terhadap makanan.

Secara keseluruhannya, tahap pengetahuan pengusaha kantin dan pengendali makanan berada pada tahap sederhana iaitu 59.0%. Bilangan pengetahuan yang ditunjukkan ini dianggap agak tidak memuaskan, kerana pengusaha kantin dan pengendali makanan merupakan barisan hadapan yang memastikan makanan yang dijual kepada pelajar dan guru adalah selamat. Hasil kajian ini disokong oleh dapatan kajian Siow dan Norrakiah (2011) berkaitan pengetahuan, sikap dan amalan pengendali makanan di kolej kediaman dan kantin di UKM terhadap keselamatan makanan. Hasil kajian mendapati pengetahuan pengendali makanan adalah sederhana dengan min mata betul 57.8%. Menurut Abera, Biadegelgen, & Bezabih (2010), penyediaan makanan yang tidak selamat dan kurangnya aspek kebersihan boleh menyebabkan penyebaran penyakit bawaan makanan dari ladang hingga ke sudu, dari peringkat pengeluaran makanan, pemprosesan dan kepada pembungkusan serta pengedaran makanan sehinggalah kepada penggunaan makanan.

Pengusaha kantin dan pengendali makanan didapati mempunyai pengetahuan yang baik berkaitan kepentingan mengetahui tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman, memastikan tangan yang bersih untuk mengendalikan makanan dan bahaya memakan makanan yang telah berbuih dan berlendir. Selain itu, mereka juga mempunyai pengetahuan yang baik berkaitan penggunaan surat khabar sebagai pembungkus makanan adalah tidak selamat, masalah kesihatan yang timbul jika makan makanan yang mengandungi rambut, kepentingan membasuh alatan menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk, penyimpanan makanan mentah dan makanan yang telah dimasak serta bahaya penggunaan minyak masak berulang kali. Dapatan ini menunjukkan pengusaha kantin dan pengendali makanan mengetahui dengan jelas mengenai kepentingan keselamatan makanan. Menurut Scarborough, M.F (2002) dan Curtis, Val et al (2003), kebersihan diri yang lemah terutamanya cara membasuh tangan yang tak betul, dikenalpasti sebagai faktor risiko yang menyumbang kepada kejadian keracunan makanan.

Walau bagaimanapun, tiga aspek keselamatan makanan yang dikenal pasti mencatat bilangan pengetahuan paling rendah adalah berkaitan penggunaan tuala yang digunakan untuk mengelap tangan dibolehkan untuk mengelap pinggan mangkuk (60.6%), kepentingan melindungi dapur dari makhluk perosak seperti tikus dan cicak (64.4%) dan bahaya bahan kimia jika diletakkan berhampiran dengan bahan mentah (65.2%). Aspek-aspek tersebut adalah sangat kritikal dan sangat penting untuk diketahui oleh pengusaha kantin dan pengendali makanan.

Hasil kajian ini juga menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara aspek pendidikan pengusaha kantin dan pengendali makanan dengan pengetahuan mereka. Hasil kajian ini selari dengan penemuan oleh Martins et al. (2012) yang melaporkan skor purata untuk pengetahuan, meningkat dengan tahap pendidikan. Justeru, aspek pendidikan responden boleh diambilkira dalam pemilihan pengendali makanan disamping latihan berterusan berkaitan keselamatan makanan diberikan kepada mereka.

#### 4.2.2 Sikap Terhadap Keselamatan Makanan Pengusaha Makanan dan Pengendali Makanan

Sikap yang baik berkaitan keselamatan makanan adalah aspek yang penting untuk dititikberatkan. Dapatan kajian ini menunjukkan bahawa 66.9% Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan mempunyai sikap positif terhadap keselamatan makanan. Sikap yang positif sangat penting dalam memastikan amalan yang baik dalam penyediaan makanan.

Sharif L dan Al-Malki T (2010) menyatakan kombinasi tiga faktor iaitu pengetahuan, sikap dan amalan pengendali makanan memainkan peranan yang dominan dalam keselamatan makanan yang berkaitan dengan industri perkhidmatan makanan.

Majoriti responden setuju persekitaran kantin mempengaruhi keselamatan makanan, kepentingan membaca tarikh luput pada pembungkus makanan, peralatan memasak yang bersih menghasilkan makanan yang selamat serta setuju kepentingan membasuh tangan selepas menyentuh bahan mentah. Kesemua elemen diatas merupakan aspek penting yang perlu dititikberatkan oleh pengusaha kantin dan pengendali makanan untuk memastikan makanan yang disediakan selamat untuk dimakan oleh murid.

Sikap sambil lewa terhadap keselamatan makanan boleh menyebabkan risiko kepada keracunan makanan. Terdapat tiga aspek sikap yang mencatat Bilangan paling rendah iaitu berkaitan makanan yang telah terbiar melebihi empat (4) jam tidak selamat untuk di makan, tidak perlu membasuh tangan jika menggunakan penyepit dan sikap berkaitan makanan yang mengandungi batu kecil adalah tidak selamat. Bilangan sikap yang rendah ini memberi gambaran bahawa pengusaha kantin dan pengendali makanan perlu mengubah sikap berkaitan dengan aspek yang dinyatakan demi memastikan makanan yang mereka kendalikan benar-benar selamat.

#### 4.2.3 Amalan Terhadap Keselamatan Makanan Pengusaha Kantin dan Pengendali Makanan

Amalan baik pengusaha kantin dan pengendali makanan dalam mengendalikan makanan di kantin akan memastikan kes keracunan makanan tidak berlaku di sekolah. Secara keseluruhannya, amalan berkaitan keselamatan makanan pengusaha kantin dan pengendali makanan di kantin sekolah dalam kajian ini adalah pada tahap baik iaitu 59.2%. Namun begitu, masih banyak ruang penambahbaikan boleh dilakukan dari segi amalan berkaitan keselamatan makanan dalam kalangan responden. Menurut Bryan (1988), apabila pengendali makanan tidak mengamalkan kebersihan diri yang baik atau pengendalian yang betul, ini akan memungkinkan mikroorganisma berkembang melalui tangan, mulut, kulit dan rambut. Justeru, amatlah penting bagi responden mengutamakan dan mengamalkan kebersihan diri yang baik serta memastikan makanan yang mereka kendalikan itu adalah bersih dan selamat untuk di makan.

Hasil kajian mendapati terdapat hubungan yang signifikan antara pendidikan responden dengan amalan keselamatan makanan mereka. Semakin tinggi tahap pendidikan responden maka semakin tinggi amalan keselamatan mereka. Justeru itu, adalah amat penting untuk diberikan maklumat serta kemahiran terhadap pengendalian makanan yang dihidangkan kepada murid dan guru sekolah. Menurut Martin et al. (2012), dalam memastikan pengendali makanan mengamalkan cara yang betul dalam mengendalikan makanan, pengetahuan dan latihan amat perlu sebagai sebahagian daripada tugas mereka.

Hasil kajian mendapati antara aspek keselamatan makanan yang menunjukkan bilangan amalan yang baik ialah mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum mengendalikan makanan, mencuci tangan selepas membuang sampah, tidak makan roti yang telah berkulat dan tidak makan makanan yang telah dihinggapi lalat. Amalan ini merupakan perkara asas yang penting dalam proses penyediaan makanan. Contohnya, tangan yang tidak bersih merupakan ejen yang besar dalam merebakkan mikroorganisma berbahaya melalui pencemaran silang (Bas, Ersun & Kivanc, 2006). Ini boleh terjadi jika mereka mengabaikan kepentingan membasuh tangan sebelum menyediakan makanan.

Meskipun majoriti responden menunjukkan amalan berkaitan keselamatan makanan yang baik, masih terdapat beberapa aspek yang mencatat bilangan amalan keselamatan makanan yang rendah. Aspek pertama adalah berkaitan amalan menghidu makanan sebelum makan. Amalan ini amat penting kerana membantu mengenal pasti status makanan yang dijual sama ada selamat atau tidak. Aspek berikutnya adalah berkaitan amalan minum minuman berair menggunakan air yang tidak dimasak, makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar, menggunakan dawai kokot dalam pembungkusan makanan dan membeli makanan dalam tin yang kemek. Sebagai pengusaha kantin dan pengendali makanan yang telah diberi latihan oleh Tenaga Pengajar di SLPM, semua aspek keselamatan makanan harus ditekankan dan diamalkan dalam urusan seharian mereka.

### 4.3 MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5)

#### 4.3.1 Pengetahuan Terhadap Keselamatan Makanan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)

Murid merupakan kumpulan responden terbesar dalam kajian ini dan dapatan kajian ini amat penting dalam mengenalpasti pengetahuan mereka terhadap keselamatan makanan. Menurut Mullan et al. (2013), zaman kanak-kanak merupakan masa yang sangat penting dalam membina pengetahuan dan kemahiran dalam keselamatan makanan.

Murid adalah kumpulan yang *vulnerable* dan mudah terdedah kepada penyakit bawaan makanan dan air jika makanan yang dibeli di kantin atau dibawa sendiri dari rumah tidak disediakan secara bersih dan selamat. Oleh itu, pengetahuan murid terhadap keselamatan makanan adalah sangat penting sebagai asas dalam memilih makanan yang baik dan selamat. Menurut Gavaravarapu et al. (2009), pendidikan berkaitan keselamatan makanan sangat membantu kepada golongan muda kerana akan membantu mereka membina pengetahuan yang mantap, sikap yang baik dan kemahiran yang tinggi dalam memahami isu keselamatan makanan.

Dapatan kajian menunjukkan majoriti (85.1%) murid dalam kajian ini memiliki tahap pengetahuan yang sederhana berkaitan keselamatan makanan. Ini menunjukkan masih ramai lagi murid yang tidak mengetahui dengan baik dan jelas berkaitan aspek keselamatan makanan. Dapatan ini adalah selari dengan hasil kajian Mohammed Almansour (2016) mendapati tahap pengetahuan murid terhadap keselamatan makanan adalah pada tahap yang sederhana, manakala kajian oleh Siyan Zhan et al (2017) menyatakan 37.5% murid mencatat pengetahuan tahap sederhana.

Kajian ini mendapati tahap pengetahuan murid adalah tinggi berkaitan makanan yang telah berbuih dan berlendir adalah tidak selamat untuk dimakan. Ini diikuti dengan pengetahuan berkaitan peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan. Menurut Mohd Rizal (2010), peralatan dapur perlu dicuci menggunakan air bersih, sabun dan bahan pencuci yang sesuai serta disimpan di tempat yang sesuai supaya tidak dicemari apabila hendak digunakan.

Sementara itu, tahap pengetahuan murid yang paling rendah adalah berkaitan bahan kimia (racun tikus, racun serangga) yang boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering). Pencemaran kimia dipercayai boleh berlaku ke atas makanan kering jika berlakunya pencemaran silang (jika pembungkus bahan kimia beracun telah terbuka, terkoyak atau terdedah kepada makanan kering tersebut). Pengetahuan murid juga adalah rendah berkaitan tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk. Tuala pengelap tangan dan peralatan yang digunakan untuk penyediaan makanan merupakan perantara yang menyumbang kepada pencemaran makanan kerana tuala yang kotor menjadi tempat pembiakan bakteria mahupun kulat yang akhirnya menjadi penyebab kejadian keracunan makanan. Akabanda (2012), menyatakan bahawa tuala mengelap tangan dan peralatan boleh menyebabkan berlakunya pencemaran makanan. Dapatan ini memberi gambaran bahawa murid masih belum mempunyai pengetahuan yang jelas berkaitan prinsip asas keselamatan makanan.

Tahap pengetahuan murid dipengaruhi oleh pelbagai faktor. Hasil kajian ini mendapati faktor demografi murid iaitu jantina dan pekerjaan ibu bapa atau penjaja menunjukkan hubungan yang signifikan dengan tahap pengetahuan murid terhadap keselamatan makanan.

#### **4.3.2 Sikap Terhadap Keselamatan Makanan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)**

Sikap terhadap keselamatan makanan merupakan komponen yang penting dalam membantu menterjemahkan pengetahuan kepada amalan. Hasil kajian menunjukkan sebahagian besar murid (65.9%) mempunyai sikap positif terhadap keselamatan makanan. Kajian daripada Mohammed Almansour (2016) bahawa pengetahuan dan sikap majoriti murid sekolah rendah adalah pada tahap yang sederhana disebabkan kurangnya minat terhadap keselamatan makanan.

Mencuci tangan merupakan komponen terpenting dalam pencegahan keracunan makanan. Tangan yang tidak bersih mengandungi bakteria berbahaya yang boleh menyebabkan pencemaran makanan. Amalan tidak menitikberatkan kebersihan diri dan penggunaan *sanitizer* yang tidak mencukupi merupakan punca utama dalam peningkatan beban penyakit berjangkit di negara-negara yang membangun (Alyssa Vivas, 2011). Sikap yang positif berkaitan mencuci tangan membantu mencegah berlakunya keracunan makanan dalam kalangan murid.

Seterusnya, kajian mendapati sikap murid terhadap makanan yang telah diinggapi oleh lalat atau digigit tikus boleh dimakan adalah tinggi. Secara amnya makanan yang telah diinggapi lalat boleh tercemar dengan bakteria yang boleh menyebabkan berlakunya keracunan makanan. Kajian Monica Pava-Ripoll (2015) mendapati beberapa jenis bakteria seperti *Cronobacter*, *Salmonella enterica*, dan *Listeria monocytogenes* terdapat pada 100 ekor lalat liar yang ditangkap dan dijalankan ujikaji. Sekurang-kurangnya satu daripada tiga patogen bawaan makanan tersebut dijumpai di saluran pencernaan (22%) dan permukaan badan (8%) yang dikumpulkan dari lalat liar tersebut.

Label makanan mengandungi maklumat yang menunjukkan isi kandungan di dalam makanan tersebut. Oleh itu, membaca label makanan amatlah penting terutamanya berkaitan tarikh luput makanan tersebut. Hasil kajian ini mendapati majoriti murid mempunyai sikap positif berkaitan membaca label pada pembungkus makanan. Maklumat pada label makanan adalah sumber maklumat yang penting. Tarikh luput pada makanan merupakan indikator bahawa makanan masih berada dalam keadaan baik/berkualiti dan selamat untuk dimakan. Pengguna perlu melihat tarikh luput pada label makanan, tidak membeli makanan yang sudah lapuk dan perlu berhati-hati dengan bau, rasa serta penampilan yang tidak normal terhadap sifat makanan tersebut. Jika pengguna mempunyai keraguan tentang keselamatan sesuatu makanan, lebih baik makanan tersebut tidak dibeli atau dimakan (Marsha Surujlal, 2014).

#### **4.3.3 Amalan Terhadap Keselamatan Makanan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)**

Amalan keselamatan makanan yang baik akan membantu mengurangkan risiko keracunan makanan dalam kalangan murid sekolah. Hasil kajian ini mendapati 59.2% murid menunjukkan amalan yang baik berkaitan keselamatan makanan. Secara keseluruhannya, amalan murid adalah baik tetapi masih terdapat amalan keselamatan makanan yang kurang diamalkan oleh murid dan perlu dipertingkatkan.

Berdasarkan dapatan kajian, majoriti murid tidak makan roti yang sudah berkulat dan makanan yang telah diinggapi lalat atau serangga lain. Selain itu, mereka membaca tarikh luput pada pembungkus makanan dan mencuci tangan sebelum makan. Amalan baik oleh murid ini akan mengurangkan risiko keracunan makanan kepada mereka.

Dua amalan kurang baik yang diamalkan oleh murid melalui kajian ini adalah membeli makanan yang dibungkus dengan surat khabar dan kerap membeli makanan yang dijual di tepi jalan. Kajian oleh Goa J et al. (2016), mendapati 75% murid akan membeli makanan dari penjaja yang tidak berlesen yang kebiasaannya lebih sedap namun berisiko untuk tidak selamat.



Hasil kajian juga mendapati, jantina murid dan pekerjaan ibu bapa atau penjaga murid menunjukkan hubungan yang signifikan dengan tahap amalan murid terhadap keselamatan makanan. Murid perempuan didapati menunjukkan amalan yang baik berbanding lelaki. Pekerjaan ibu bapa penjaga juga didapati mempengaruhi amalan murid terhadap keselamatan makanan. Kesedaran ibu bapa terhadap keselamatan makanan sebenarnya memainkan peranan penting terhadap amalan murid. Ibu bapa yang bekerja dan tidak bekerja didapati sama-sama mempengaruhi amalan murid dalam perkara ini. Justeru, pendidikan kesihatan yang berterusan amat penting bagi meningkatkan kesedaran dan amalan baik murid sekolah dan masyarakat dalam mengurangkan risiko keracunan makanan melalui amalan keselamatan makanan yang baik.

#### **4.3.4 Pelaksanaan Keselamatan Makanan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)**

Penyediaan makanan yang selamat di kantin sekolah akan mengelakkan terjadinya risiko keracunan makanan. Ini kerana walaupun 75.2% murid menyatakan mereka mengambil sarapan pagi di rumah, namun majoriti murid tetap akan mendapatkan bekalan makanan di kantin sekolah dengan kekerapan lebih 4 kali seminggu. Antara makanan yang menjadi kegemaran murid di sekolah ialah nasi ayam, nasi lemak dan makanan berasaskan mi. Justeru pelaksanaan keselamatan makanan di sekolah adalah amat penting.

#### **4.3.5 Sumber Maklumat Keselamatan Makanan Murid Tahun Empat (4) dan Lima (5)**

Secara amnya, maklumat berkaitan keselamatan makanan boleh didapati di kantin sekolah. Kajian ini mendapati majoriti murid pernah mendapat maklumat berkaitan keselamatan makanan dan hampir separuh daripada murid menyatakan mereka mendapat sumber maklumat tersebut daripada Guru Kesihatan. Bagi mengukuhkan lagi penerimaan maklumat yang menggalakkan perubahan tingkah laku, program intervensi pendidikan keselamatan makanan merupakan cara yang terbaik dalam meningkatkan pengetahuan murid terhadap keselamatan makanan (Nam-E Kang, 2010). Aktiviti pemerksaan murid berkaitan keselamatan makanan yang diperoleh di sekolah melalui Program Doktor Muda, *Germ Buster*, Anugerah 3K dan Anugerah Amalan Perkhidmatan Kantin perlu dipertingkatkan dan diperluaskan ke sekolah-sekolah di Malaysia. Selain itu, Pasukan Kesihatan Sekolah perlu memainkan peranan yang penting dalam memberikan pendedahan pendidikan kesihatan.

## **5.0 KESIMPULAN DAN CADANGAN**

Secara keseluruhannya pengetahuan dan amalan responden (Pentadbir Sekolah, Guru Kelas Tahap Dua (2), Guru Pendidik Kesihatan, dan Ibu bapa atau penjaga) dalam kajian ini adalah pada tahap yang baik. Walau bagaimanapun, sikap responden didapati tidak konsisten dengan pengetahuan dan amalan mereka.

Manakala pengetahuan, sikap dan amalan pengusaha kantin adalah pada tahap sederhana. Perkara ini tidak seharusnya berlaku memandangkan mereka telah diberikan latihan oleh KKM serta merupakan golongan yang bertanggungjawab mengurus dan mengendalikan makanan secara langsung kepada guru dan murid di sekolah.

Sikap dan amalan murid terhadap keselamatan makanan pula didapati pada tahap sederhana. Justeru ianya perlu ditingkatkan bagi memperkasakan murid mengamalkan amalan keselamatan makanan yang baik kerana mereka merupakan golongan yang berisiko untuk mendapat keracunan berbanding orang dewasa.

### **5.1 Cadangan-Cadangan Berikut Dikemukakan Berdasarkan Hasil Kajian:**

- 5.1.1 Memperkasakan program pendidikan keselamatan makanan seperti *Germ Buster* dan Program Doktor Muda dengan mendapatkan kerjasama dan penglibatan pihak swasta dalam merancang dan menjayakan program intervensi bagi permasalahan yang telah didapati melalui kajian ini sebagai langkah penambahbaikan yang mampan.

- 5.1.2 Modul Latihan Pengendali Makanan oleh KKM perlu disemak semula dan ditambahbaik bagi memastikan latihan yang diberikan oleh SLPM kepada pengusaha kantin dan pengendali makanan adalah berkesan. Selain itu, latihan semula kepada pengusaha kantin dan pengendali makanan yang terlibat dengan kejadian keracunan makanan di sekolah terus dikekalkan dan dipertingkatkan.
- 5.1.3 Meningkatkan aktiviti pemeriksaan ke kantin-kantin sekolah oleh pegawai penguatkuasa KKM sekurang-kurangnya 2 kali setahun. Pemeriksaan perlu lebih kerap dilakukan ke atas premis yang mempunyai aduan atau kes keracunan makanan.
- 5.1.4 Garis Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Sihat perlu dikaji semula berdasarkan dapatan kajian ini untuk memperbaiki kualiti pengurusan dan perkhidmatan kantin. Pemerikasaan peranan jawatankuasa kantin di sekolah-sekolah diharapkan dapat meningkatkan usaha mencegah kejadian keracunan makanan.
- 5.1.5 Skop perkhidmatan di dalam kontrak pembersihan sekolah perlu ditambahbaik dengan mewajibkan penyediaan sabun cecair dan tisu bersama tong sampah di dalam tandas dengan mencukupi bagi memastikan warga sekolah dapat mencuci tangan dengan sempurna selepas menggunakan tandas.
- 5.1.6 Skop di dalam kontrak penyewaan dan pengurusan kantin sekolah perlu ditambahbaik dengan mewajibkan penyediaan sabun cecair dan tisu bersama tong sampah di kawasan kantin dengan mencukupi bagi memastikan warga sekolah dapat mencuci tangan dengan sempurna sebelum dan selepas makan.
- 5.1.7 Memperkasakan warga sekolah dengan pengetahuan dan kemahiran keselamatan makanan melalui perkongsian ilmu oleh pihak KKM seperti berikut:
- Penyediaan teks ucapan perhimpunan oleh guru besar berkaitan topik keselamatan makanan.
  - Mengkaji semula silibus keselamatan makanan di sekolah rendah untuk pengukuhan dengan mengambilkira dapatan kajian ini.
  - Lawatan teknikal Pegawai Teknologi Makanan ke sekolah sekiranya perlu dalam meningkatkan kefahaman warga sekolah mengenai keselamatan makanan.
- 5.1.8 KKM mewujudkan kerjasama dengan Persatuan Ibu Bapa dan Guru (PIBG) melalui pihak sekolah bagi menyampaikan maklumat keselamatan makanan kepada ibu bapa atau penjaga melalui program-program yang bersesuaian di bawah anjuran PIBG dan sekolah.
- 5.1.9 Menggunakan platform media sosial seperti aplikasi Facebook, Twitter dan Instagram bagi penyebaran dan perkongsian maklumat keselamatan makanan kepada warga sekolah. Selain itu menggunakan pengaruh Instafamous sebagai ikon dapat menarik minat golongan sasaran.
- 5.1.10 Menekankan penyediaan bekalan makanan yang bersih dan selamat kepada murid-murid oleh ibu bapa atau penjaga perlu dikendalikan dengan baik agar risiko keracunan makanan dapat dielakkan. Ini kerana jika masa makanan itu disediakan terlalu awal dan langkah dimakan oleh murid melebihi tempoh 4 jam adalah merupakan penyumbang berlakunya kejadian keracunan makanan.
- 5.1.11 Mensyaratkan pengusaha kantin wajib mempunyai pensijilan yang diiktiraf oleh KKM iaitu pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS).



## 6.0 RUJUKAN

- Abera B; Biadegelgen F; Bezabih B. (2010). Prevalence of Salmonella typhi and intestinal parasites among food handlers in Bahir Dar Town, Northwest Ethiopia. *Ethiop. J. Health Dev*, 24(1)
- Akabanda, F., Hlortsi, E. H., & Owusu-Kwarteng, J. (2017). Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC public health*, 17(1), 40.
- Almansour, M., Sami, W., Al-Rashedy, O. S., Alsaab, R. S., Alfayez, A. S., & Almarri, N. R. (2016). Knowledge, attitude, and practice (KAP) of food hygiene among schools students' in Majmaah city, Saudi Arabia. *JPMA. The Journal of the Pakistan Medical Association*, 66(4), 442-446.
- Bryan, F. L. (1988). Risks of practices, procedures and processes that lead to outbreaks of foodborne diseases. *Journal of food protection*, 51(8), 663-673.
- Baş, M., Ersun, A. Ş., & Kıvanç, G. (2006). The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers' in food businesses in Turkey. *Food control*, 17(4), 317-322.
- Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian kesihatan Malaysia (2015). <http://mohklik.moh.gov.my>
- Curtis, V., & Cairncross, S. (2003). Effect of washing hands with soap on diarrhoea risk in the community: a systematic review. *The Lancet infectious diseases*, 3(5), 275-2
- Cheng, Y., Zhang, Y., Ma, J., & Zhan, S. (2017). Food safety knowledge, attitude and self-reported practice of secondary school students in Beijing, China: A cross-sectional study. *PloS one*, 12(11), e0187208.
- Deathrage, A. J. (1975). Food Poisoning. *The Health Education Journal*.
- Gavaravarapu, S. R. M., Vemula, S. R., Rao, P., Mendu, V. V. R., & Polasa, K. (2009). Focus group studies on food safety knowledge, perceptions, and practices of school-going adolescent girls in South India. *Journal of nutrition education and behavior*, 41(5), 340-346.
- Goa, J., Ji, YY., Chen, GJ. (2016) Survey On Food Safety And Eating Habits Of Beijing Residents. *Capital Medicine*. Jun 17;23(11):40-3
- Hunter, G.L., & Garnefeld, I. (2008). When Does Consumer Empowerment Lead to Satisfied Customers? Some Mediating and Moderating Effects of the Empowerment-Satisfaction Link. *Journal of Research for Consumers*, 15(1), 1-14.
- KKM (2016). Kenyataan Akhbar KPK. Kejadian keracunan Makanan di Sekolah Seluruh Malaysia. 28 April 2016. <https://kpkkesihatan.com>.
- Lawley, R., Curtis, L., and Davis, J., (2008). *The Food Safety Hazard Guidebook*. United Kingdom: RCS Publishing.
- Losasso, C., Cibir, V., Cappa, V., Roccato, A., Vanzo, A., Andrighetto, I., & Ricci, A. (2012). Food safety and nutrition: Improving consumer behaviour. *Food Control*, 26(2), 252-258.
- Martins, R. B., Hogg, T., & Otero, J. G. (2012). Food handlers' knowledge on food hygiene: The case of a catering company in Portugal. *Food Control*, 23(1), 184-190.
- Mullan, B.A., Wong, C., & Kothe, E. J. (2013). Predicting adolescents' safe food handling using an extended theory of planned behavior. *Food Control*, 31(2), 454-460.
- Nee, S. O., & Sani, N.A. (2011). Assessment of knowledge, attitudes and practices (KAP) among food handlers at residential colleges and canteen regarding food safety. *Sains Malaysiana*, 40(4), 403-410.

- Pava-Ripoll, M., Pearson, R. E., Miller, A. K., & Ziobro, G. C. (2015). Detection of foodborne bacterial pathogens from individual filth flies. *Journal of visualized experiments: JoVE*, (96).
- Sanlier, N., and Konaklioglu, E. (2012). Food safety knowledge, attitude and food handling practices of students. *British Food Journal*, 114(4), 469– 480.
- Said, M. R. B. M., & Noor, N.A. B. M. (2010). Amalan Kebersihan Makanan Dalam Kalangan Pengendali-pengendali Kantin Di Sekolah Zon Skudai. *Fakulti Pendidikan, Universiti Teknologi Malaysia*. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/11785682.pdf>.
- Scarborough, M. F. (2002). Hand Washing in Georgia's Public Schools—A Community Needs Assessment and Intervention Study. Unpublished graduate thesis. Emory University, Atlanta GA, USA.
- Sharif, L., & Al-Malki, T (2010). Knowledge, attitude and Practices of Taif University Students of Food Poisoning. *Food Control*, 21(1):55-60.
- Surujlal, M., & Badrie, N. (2004). Household consumer food safety study in Trinidad, West Indies. *Internet journal of food safety*, 3, 8-14.
- Undang-undang Malaysia. Akta Makanan 1983., Akta 281
- Undang-undang Malaysia. Akta Makanan 1983. Peraturan-peraturan kebersihan makanan 2009.
- Vivas, A., Gelaye, B., Aboset, N., Kumie, A., Berhane, Y., & Williams, M.A. (2010). Knowledge, attitudes, and practices (KAP) of hygiene among school children in Angolela, Ethiopia. *Journal of preventive medicine and hygiene*, 51(2), 73.
- WHO (2015). Food Safety: What you should know. <http://www.searo.who.int>
- WHO (2015). WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015. <http://apps.who.int/iris/handle/10665/199350>

## **7. Lampiran**





**KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN  
MALAYSIA**



## SOAL SELIDIK KESELAMATAN MAKANAN

### PROFIL SEKOLAH

#### LAMPIRAN A: SOAL SELIDIK PROFIL SEKOLAH

**Panduan: Isikan maklumat di tempat kosong.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
A1	Nombor kod sekolah	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
A2	Nama dan alamat sekolah	
A3	Bilangan guru	<input type="text"/> <input type="text"/> Orang
A4	Bilangan murid tahun 2016	
	a. Keseluruhan	<input type="text"/> <input type="text"/> Orang
	b. Lelaki	<input type="text"/> <input type="text"/> Orang
	c. Perempuan	<input type="text"/> <input type="text"/> Orang

## B. MAKLUMAT GURU BESAR

**Panduan: Sila bulatkan jawapan dan isikan maklumat di tempat kosong.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
B1	Nama Guru Besar	
B2	Tempoh perkhidmatan Guru Besar di sekolah ini	<input type="text"/> <input type="text"/> Tahun
B3	Jantina	1 = Lelaki                      2 = Perempuan
B4	Tahap pendidikan	1 = SRP/PMR/SPM            2 = Diploma/STPM 3 = Ijazah                      4 = Sarjana 5 = Ijazah Kedoktoran 6 = Lain-lain (Nyatakan): _____

## C. INFRASTRUKTUR DAN FASILITI SEKOLAH

**Panduan: Sila bulatkan jawapan anda.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C1	Bagaimanakah sumber elektrik dibekalkan ke sekolah ini? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Tenaga Nasional Berhad (TNB)/ Sabah Energy/Sarawak Energy 2 = Set Generator 3 = Panel Solar 4 = Tiada bekalan elektrik 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C2	Bagaimanakah sumber air minuman dibekalkan ke sekolah ini?	1 = Perigi 2 = Sungai 3 = Tasik 4 = Air Hujan 5 = Jabatan Bekalan Air 6 = Lain-lain (Nyatakan): _____

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C3	Bagaimanakah pencahayaan di dalam bilik darjah?	1 = Baik 2 = Memuaskan 3 = Tidak memuaskan
C4	Bagaimanakah keadaan kebersihan di persekitaran sekolah?	1 = Baik 2 = Memuaskan 3 = Tidak memuaskan
C5	Adakah terdapat tandas murid di sekolah?	1 = Ya                      2 = Tidak
C6	Jika Ya, berapa banyak tandas terdapat di sekolah?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tandas
C7	Adakah terdapat sebarang kerosakan tandas murid?	1 = Tiada kerosakan 2 = Kerosakan kecil 3 = Kerosakan besar
C8	Bagaimanakah keadaan kebersihan tandas murid tersebut?	1 = Bersih 2 = Sederhana bersih 3 = Tidak bersih
C9	Adakah terdapat air bersih yang mencukupi dalam tandas murid?	1 = Ya                      2 = Tidak
C10	Adakah terdapat sabun dalam setiap tandas?	1 = Ya                      2 = Tidak
C11	Adakah terdapat sinki membasuh tangan di sekolah?	1 = Ya                      2 = Tidak
C12	Jika Ya, di manakah sinki tersebut disediakan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Kantin 2 = Tandas 3 = Dewan makan 4 = Bilik darjah 5 = Lain-lain (Nyatakan) : _____
C13	Adakah sabun disediakan pada setiap sinki?	1 = Ya                      2 = Tidak
C14	Adakah terdapat kemudahan sanitasi (bekalan air panas/ larutan alkohol/ cecair pembasmi kuman) di sekolah?	1 = Ya                      2 = Tidak
C15	Jika Ya, di manakah kemudahan tersebut disediakan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Bilik darjah 2 = Bilik guru 3 = Kantin 4 = Bilik rawatan 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C16	Adakah terdapat kantin di sekolah ini?	1 =Ya                      2 = Tidak
C17	Adakah terdapat dapur asrama di sekolah?	1 =Ya                      2 = Tidak
C18	Jika Ya, bagaimanakah keadaan kemudahan dapur asrama tersebut?	1 = Baik 2 = Memuaskan 3 = Tidak memuaskan
C19	Adakah terdapat pagar yang mengelilingi kawasan sekolah?	1 =Ya                      2 = Tidak
C20	Adakah terdapat penjualan makanan di luar pagar sekolah?	1 =Ya                      2 = Tidak
C21	Adakah terdapat tong sampah yang disediakan di sekolah ini?	1 =Ya                      2 = Tidak
C22	Jika Ya, di manakah tong sampah tersebut di tempatkan?	1 = Kantin 2 = Tandas 3 = Dewan makan 4 = Bilik darjah 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C23	Adakah terdapat tempat pelupusan sampah dalam kawasan sekolah?	1 =Ya                      2 = Tidak
C24	Jika Ya, adakah tempat pelupusan sampah diuruskan dengan baik?	1 =Ya                      2 = Tidak
C25	Adakah terdapat kemudahan internet di sekolah?	1 =Ya                      2 = Tidak
C26	Jika Ya, adakah murid mempunyai kemudahan capaian tersebut?	1 =Ya                      2 = Tidak
C27	Adakah terdapat risalah keselamatan makanan disediakan di sekolah?	1 =Ya                      2 = Tidak



## D. PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila bulatkan jawapan anda.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
D1	Adakah terdapat Unit Kesihatan di sekolah?	1 =Ya                      2 = Tidak
D2	Adakah Unit Kesihatan aktif di sekolah?	1 =Ya                      2 = Tidak
D3	Adakah Unit Kesihatan menyelia aktiviti kesihatan murid di sekolah ini?	1 =Ya                      2 = Tidak
D4	Adakah terdapat aktiviti keselamatan makanan dijalankan di bawah Unit Kesihatan tersebut?	1 =Ya                      2 = Tidak
D5	Adakah terdapat pasukan keselamatan makanan disekolah (Skuad <i>Germ Buster</i> , Kelab Doktor Muda atau lain-lain)?	1 =Ya                      2 = Tidak

## E. PERATURAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila bulatkan jawapan anda.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
E1	Adakah terdapat peraturan berkaitan keselamatan makanan di sekolah ini?	1 = Ya                      2 = Tidak
E2	Apakah aspek yang dikawal di bawah keselamatan makanan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Pelabelan makanan 2 = Pemeriksaan kantin (KENDIRI) 3 = Suntikan vaksin pengendali makanan 4 = Pemeriksaan kesihatan 5 = Latihan Pengendali Makanan (LPM) 6 = Lain-lain (Nyatakan): _____
E3	Jika berlaku ketidakpatuhan pada peraturan yang dikeluarkan di sekolah mengenai keselamatan makanan, apakah tindakan yang telah diambil? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Larangan untuk tidak lagi menjual makanan 2 = Penutupan kantin / dapur asrama 3 = Tiada tindakan yang diambil 4 = Lain-lain (Nyatakan) : _____
E4	Adakah terdapat garis panduan bagi pengusaha kantin berkenaan keselamatan makanan?	1 =Ya                      2 =Tidak

NO.	SOALAN	JAWAPAN
E5	Siapakah yang memberikan garis panduan tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Guru Unit Kesihatan 2 = Guru Kelas 3 = Pengusaha Kantin 4 = Guru Sukan 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____

## F. PENDIDIKAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila bulatkan jawapan anda.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
F1	Adakah sekolah pernah memberikan taklimat mengenai keselamatan makanan kepada para murid?	1 = Ya      2 = Tidak 3 = Tidak pernah dilaksanakan
F2	Jika Ya, siapakah yang memberikan taklimat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Guru Unit Kesihatan 2 = Guru Kelas 3 = Guru Sukan 4 = Tidak Berkaitan 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____
F3	Adakah taklimat diberikan secara berkala?	1 = Ya      2 = Tidak 3 = Tidak pernah dilaksanakan
F4	Adakah sekolah pernah menerima taklimat berkenaan keselamatan makanan dari pihak luar?	1 = Ya      2 = Tidak 3 = Tidak pernah dilaksanakan
F5	Jika Ya, pihak manakah yang telah memberikan taklimat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Sekolah lain 2 = Pejabat Kesihatan Daerah 3 = Kerajaan Negeri 4 = Kementerian Pendidikan 5 = Kementerian Kesihatan 6 = Tidak berkaitan 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
F6	Adakah sekolah ini menjalankan program pemeriksaan KENDIRI?	1 = Ya      2 = Tidak
F7	Adakah anda maklum tentang sistem penggredan kantin sekolah?	1 = Ya      2 = Tidak

NO.	SOALAN	JAWAPAN
F8	Adakah sekolah ini pernah menyertai pertandingan kantin bersih, selamat dan sihat yang dianjurkan oleh Kementerian Kesihatan?	1 = Ya      2 = Tidak
F9	Adakah sekolah ini pernah memenangi pertandingan tersebut?	1 = Ya      2 = Tidak

	DI ISI OLEH PENGKAJI LAPANGAN  No. Kod Sekolah <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/>	DI ISI OLEH IPTK  No. ID <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Untuk kegunaan pejabat		

**TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA**

**UNTUK KEGUNAAN KUMPULAN PENGKAJI LAPANGAN**

JAWATAN	NAMA	T/TANGAN	TARIKH
PENGUMPUL DATA			
PENYELIA LAPANGAN			
PENGURUS KAJIAN			
	KAJIAN 1	KAJIAN 2	TARIKH AKHIR PENGUMPULAN DATA
Tarikh	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> Hari      Bulan      Tahun	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> Hari      Bulan      Tahun	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> Hari      Bulan      Tahun



**KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN  
MALAYSIA**



## SOAL SELIDIK KESELAMATAN MAKANAN

### PENTADBIR SEKOLAH

#### A. PROFIL DIRI

**Panduan: Sila bulatkan jawapan dan isikan maklumat di tempat kosong.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
A1	Jawatan	1 = Guru Besar      2 = PK I 3 = PK HEM      4 = PK Ko-Ku 5 = Guru Kanan @ Ketua Bidang
A2	Jantina	1 = Lelaki      2 = Perempuan
A3	Umur	<input type="text"/> <input type="text"/> Tahun
A4	Etnik	1 = Melayu      2 = Cina 3 = India      4 = Orang Asli 5 = Bumiputra Sabah      6 = Bumiputra Sarawak 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
A5	Tahap pendidikan	1 = SRP/PMR/SPM      2 = Diploma/STPM 3 = Ijazah      4 = Sarjana 5 = Ijazah Kedoktoran 6 = Lain-lain(Nyatakan): _____
A6	Tempoh perkhidmatan anda di sekolah ini	<input type="text"/> <input type="text"/> tahun <input type="text"/> <input type="text"/> bulan

## B. KESEDARAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B1	Keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.		
B2	Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.		
B3	Pewarna tiruan (rodhamine B) dalam makanan boleh menyebabkan keracunan makanan.		
B4	Pemanis tiruan (siklamat) tidak menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.		
B5	Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.		
B6	Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.		
B7	Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.		
B8	Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.		
B9	Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.		
B10	Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.		
B11	Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.		
B12	Makanan yang dihinggapi lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.		
B13	Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.		
B14	Kuman pada peralatan memasak boleh dibasmi dengan menggunakan air panas.		
B15	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.		
B16	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.		
B17	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.		

NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B18	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.		
B19	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.		
B20	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).		

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B21	Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).					
B22	Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.					
B23	Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.					
B24	Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.					
B25	Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.					
B26	Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.					
B27	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.					
B28	Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.					
B29	Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.					
B30	Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.					
B31	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.					
B32	Makanan yang telah dihinggap lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.					

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B33	Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.					
B34	Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.					
B35	Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.					
B36	Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.					
B37	Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.					

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

--	--

<b>Setiap Kali (SK)</b>	<b>Kadang Kala (KK)</b>	<b>Tidak Pernah (TP)</b>
-------------------------	-------------------------	--------------------------

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B38	Saya cuci tangan sebelum makan.			
B39	Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.			
B40	Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.			
B41	Saya tidak hidu makanan sebelum makan.			
B42	Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.			
B43	Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.			
B44	Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.			
B45	Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.			
B46	Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.			
B47	Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.			
B48	Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.			
B49	Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat atau serangga lain.			
B50	Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.			

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B51	Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.			
B52	Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.			
B53	Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.			
B54	Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.			
B55	Saya makan roti yang sudah berkulat.			

**TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA**

### UNTUK KEGUNAAN KUMPULAN PENKAJI LAPANGAN

JAWATAN	NAMA			T/TANGAN	TARIKH
<b>PENGUMPUL DATA</b>					
<b>PENYELIA LAPANGAN</b>					
<b>PENGURUS KAJIAN</b>					
	KAJIAN 1		KAJIAN 2		TARIKH AKHIR PENGUMPULAN DATA
Tarikh	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/>
	Hari Bulan Tahun	Hari Bulan Tahun	Hari Bulan Tahun	Hari Bulan Tahun	Hari Bulan Tahun





**KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN  
MALAYSIA**



## SOAL SELIDIK KESELAMATAN MAKANAN

### GURU PENDIDIK KESIHATAN

#### A. PROFIL DIRI

**Panduan: Sila bulatkan jawapan dan isikan maklumat di tempat kosong.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
A1	Jawatan	1 = Guru Kesihatan 2 = Guru Pendidikan Jasmani 3 = Guru Kantin 4 = Guru Penasihat Kelab Doktor Muda 5 = Pembantu Penyelia Murid
A2	Jantina	1 = Lelaki                      2 = Perempuan
A3	Umur	<input type="text"/> <input type="text"/> Tahun
A4	Etnik	1 = Melayu                      2 = Cina 3 = India                        4 = Orang Asli 5 = Bumiputra Sabah       6 = Bumiputra Sarawak 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
A5	Tahap pendidikan	1 = SRP/PMR/SPM            2 = Diploma/STPM 3 = Ijazah                        4 = Sarjana 5 = Ijazah Kedoktoran 6 = Lain-lain(Nyatakan): _____
A6	Tempoh perkhidmatan anda di sekolah ini	<input type="text"/> <input type="text"/> tahun <input type="text"/> <input type="text"/> bulan

## B. KESEDARAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B1	Keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.		
B2	Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.		
B3	Pewarna tiruan (rodhamine B) dalam makanan boleh menyebabkan keracunan makanan.		
B4	Pemanis tiruan (siklamat) tidak menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.		
B5	Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.		
B6	Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.		
B7	Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.		
B8	Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.		
B9	Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.		
B10	Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.		
B11	Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.		
B12	Makanan yang dihinggapi lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.		
B13	Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.		
B14	Kuman pada peralatan memasak boleh dibasmi menggunakan air panas.		
B15	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.		
B16	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.		
B17	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.		
B18	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.		

NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B19	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.		
B20	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).		

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
---------------	--------	---------------	--------------	---------------------

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B21	Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).					
B22	Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.					
B23	Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.					
B24	Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.					
B25	Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.					
B26	Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.					
B27	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.					
B28	Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.					
B29	Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.					
B30	Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.					
B31	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.					
B32	Makanan yang telah dihinggap lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.					
B33	Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.					

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B34	Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.					
B35	Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.					
B36	Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.					
B37	Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.					

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

Setiap Kali (SK)	Kadang Kala (KK)	Tidak Pernah (TP)
------------------	------------------	-------------------

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B38	Saya cuci tangan sebelum makan.			
B39	Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.			
B40	Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.			
B41	Saya tidak hidu makanan sebelum makan.			
B42	Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.			
B43	Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.			
B44	Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.			
B45	Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.			
B46	Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.			
B47	Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.			
B48	Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.			
B49	Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat atau serangga lain.			
B50	Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.			
B51	Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.			

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B52	Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.			
B53	Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.			
B54	Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.			
B55	Saya makan roti yang sudah berkulat.			

### C. PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila bulatkan jawapan anda.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C1	Adakah Unit Kesihatan Sekolah ini aktif di dalam mempromosikan keselamatan makanan?	1 = Ya                      2 = Tidak
C2	Jika Ya, apakah aktiviti utama yang telah dijalankan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Pendidikan kepada murid 2 = Pendidikan kepada pengusaha kantin 3 = Pendidikan kepada guru dan kakitangan sekolah 4 = Menganjurkan pertandingan berkaitan keselamatan makanan di kalangan murid 5 = Tidak berkaitan 6 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C3	Adakah Unit Kesihatan Sekolah mendapatkan nasihat atau bantuan daripada institusi lain bagi aktiviti kesedaran dan promosi keselamatan makanan?	1 = Ya                      2 = Tidak
C4	Institusi manakah yang telah memberi nasihat atau bantuan bagi aktiviti kesedaran dan promosi keselamatan makanan?	1 = Jabatan Kesihatan Negeri 2 = Jabatan Pendidikan Negeri 3 = Kementerian Kesihatan 4 = Kementerian Pendidikan 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C5	Adakah Unit Kesihatan Sekolah diarahkan oleh Guru Besar untuk memantau tahap kebersihan dan keselamatan makanan di kantin?	1 = Ya                      2 = Tidak

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C6	Jika Ya, adakah unit kesihatan diberi kuasa untuk mendenda sekiranya penjual makanan menjual makanan yang membahayakan kesihatan?	1 = Ya                      2 = Tidak
C7	Sekiranya terdapat pelanggaran kepada polisi yang telah dikuatkuasakan oleh pengurusan sekolah berkaitan keselamatan makanan, apakah bentuk tindakan yang diambil?	1 = Tidak dibenarkan menjual apa-apa makanan sediaada dan perlu menyediakan makanan gantian 2 = Tidak dibenarkan menjual makanan untuk tempoh tertentu 3 = Tiada hukuman 4 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C8	Adakah pernah berlaku kes keracunan makanan di sekolah ini untuk tempoh tiga (3) tahun yang lalu?	1 = Ya                      2 = Tidak
C9	Jika Ya, dari manakah makanan tersebut diperolehi?	1 = Penjualan makanan di luar kawasan sekolah 2 = Penjualan makanan di kantin sekolah 3 = Makanan yang dibawa sendiri oleh murid 4 = Lain-lain (Nyatakan): _____

**TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA**

**UNTUK KEGUNAAN KUMPULAN PENKAJI LAPANGAN**

JAWATAN	NAMA			T/TANGAN	TARIKH
<b>PENGUMPUL DATA</b>					
<b>PENYELIA LAPANGAN</b>					
<b>PENGURUS KAJIAN</b>					
	KAJIAN 1		KAJIAN 2		TARIKH AKHIR PENGUMPULAN DATA
Tarikh	□□ / □□ / □□ Hari      Bulan      Tahun	□□ / □□ / □□ Hari      Bulan      Tahun	□□ / □□ / □□ Hari      Bulan      Tahun	□□ / □□ / □□ Hari      Bulan      Tahun	



**KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN  
MALAYSIA**



## SOAL SELIDIK KESELAMATAN MAKANAN

### GURU KELAS TAHAP DUA (2)

#### A. PROFIL DIRI

**Panduan: Sila bulatkan jawapan dan isikan maklumat di tempat kosong.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
A1	Guru Kelas	1 = Tahun Empat (4) 2 = Tahun Lima (5) 3 = Tahun Enam (6)
A2	Jantina	1 = Lelaki                      2 = Perempuan
A3	Umur	<input type="text"/> <input type="text"/> Tahun
A4	Etnik	1 = Melayu                      2 = Cina 3 = India                        4 = Orang Asli 5 = Bumiputra Sabah        6 = Bumiputra Sarawak 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
A5	Tahap pendidikan	1 = SRP/PMR/SPM            2 = Diploma/STPM 3 = Ijazah                        4 = Sarjana 5 = Ijazah Kedoktoran 6 = Lain-lain(Nyatakan): _____
A6	Tempoh perkhidmatan anda di sekolah ini	<input type="text"/> <input type="text"/> tahun <input type="text"/> <input type="text"/> bulan

## B. KESEDARAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B1	Keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.		
B2	Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.		
B3	Pewarna tiruan (rodhamine B) dalam makanan boleh menyebabkan keracunan makanan.		
B4	Pemanis tiruan (siklamat) tidak menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.		
B5	Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.		
B6	Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.		
B7	Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.		
B8	Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.		
B9	Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.		
B10	Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.		
B11	Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.		
B12	Makanan yang dihinggapi lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.		
B13	Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.		
B14	Kuman pada peralatan memasak boleh dibasmi menggunakan air panas.		
B15	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.		
B16	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.		
B17	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.		
B18	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.		



NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B19	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.		
B20	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).		

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
---------------	--------	---------------	--------------	---------------------

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B21	Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).					
B22	Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.					
B23	Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.					
B24	Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.					
B25	Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.					
B26	Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.					
B27	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.					
B28	Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.					
B29	Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.					
B30	Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.					
B31	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.					
B32	Makanan yang telah dihinggap lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.					
B33	Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.					

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B34	Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.					
B35	Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.					
B36	Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.					
B37	Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.					

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

Setiap Kali (SK)	Kadang Kala (KK)	Tidak Pernah (TP)
------------------	------------------	-------------------

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B38	Saya cuci tangan sebelum makan.			
B39	Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.			
B40	Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.			
B41	Saya tidak hidu makanan sebelum makan.			
B42	Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.			
B43	Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.			
B44	Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.			
B45	Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.			
B46	Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.			
B47	Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.			
B48	Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.			
B49	Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat atau serangga lain.			
B50	Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.			
B51	Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.			

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B52	Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.			
B53	Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.			
B54	Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.			
B55	Saya makan roti yang sudah berkulat.			

### C. PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila bulatkan jawapan anda.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C1	Adakah anda pernah berkongsi maklumat berkaitan keselamatan makanan kepada murid?	1 = Ya                      2 = Tidak
C2	Jika Ya, maklumat tersebut dikongsi dalam mata pelajaran apa? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Sains 2 = Matematik 3 = Bahasa 4 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C3	Apakah pendekatan yang sering digunakan bagi menyampaikan maklumat ini? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Penceritaan 2 = Tayangan video 3 = Pengenalan kepada pensampelan makanan 4 = Pameran poster dan risalah keselamatan makanan 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C4	Pada pendapat anda, apakah pendekatan yang paling efektif bagi meningkatkan kesedaran murid terhadap keselamatan makanan?	1 = Penceritaan 2 = Tayangan video 3 = Pengenalan kepada pensampelan makanan 4 = Pameran poster dan risalah keselamatan makanan 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____

**TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA**

<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p><b>UNTUK KEGUNAAN PEJABAT</b></p> </div>	<p><b>DI ISI OLEH PENKKAJI LAPANGAN</b></p> <p><b>KOD SEKOLAH</b></p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <span>-</span> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <span>-</span> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div>	<p><b>DI ISI OLEH IPTK</b></p> <p><b>No. ID</b></p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div>
---	---	---

**UNTUK KEGUNAAN KUMPULAN PENKKAJI LAPANGAN**

JAWATAN	NAMA	T/TANGAN	TARIKH
<b>PENGUMPUL DATA</b>			
<b>PENYELIA LAPANGAN</b>			
<b>PENGURUS KAJIAN</b>			
	KAJIAN 1	KAJIAN 2	TARIKH AKHIR PENGUMPULAN DATA
Tarikh	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div> <span>/</span> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div> <span>/</span> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div> </div> <p style="font-size: small;">Hari      Bulan      Tahun</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div> <span>/</span> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div> <span>/</span> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div> </div> <p style="font-size: small;">Hari      Bulan      Tahun</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div> <span>/</span> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div> <span>/</span> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div> </div> </div> <p style="font-size: small;">Hari      Bulan      Tahun</p>



**KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN  
MALAYSIA**



## SOAL SELIDIK KESELAMATAN MAKANAN

### PENGUSAHA KANTIN & PENGENDALI MAKANAN

#### A. PROFIL DIRI

**Panduan: Sila bulatkan jawapan dan isikan maklumat di tempat kosong.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
A1	Jawatan	1 = Pengusaha kantin 2 = Pengendali makanan
A2	Jantina	1 = Lelaki                      2 = Perempuan
A3	Umur	<input type="text"/> <input type="text"/> Tahun
A4	Etnik	1 = Melayu                      2 = Cina 3 = India                        4 = Orang Asli 5 = Bumiputra Sabah        6 = Bumiputra Sarawak 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
A5	Tahap pendidikan	1 = SRP/PMR/SPM            2 = Diploma/STPM 3 = Ijazah                        4 = Sarjana 5 = Ijazah Kedoktoran 6 = Lain-lain(Nyatakan): _____



NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B13	Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.		
B14	Kuman pada peralatan memasak boleh dibasmi menggunakan air panas.		
B15	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.		
B16	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.		
B17	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.		
B18	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.		
B19	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.		
B20	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).		

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B21	Saya tidak perlu basuh tangan dengan kaedah 7 langkah apabila sibuk melayan pelanggan.					
B22	Persekitaran kantin mempengaruhi keselamatan makanan.					
B23	Makanan yang tidak habis dijual boleh disimpan di dalam peti sejuk untuk dijual semula.					
B24	Tidak salah memakai apron semasa ke tandas.					
B25	Membaca tarikh luput pada pembungkus makanan adalah penting sebelum membeli dan menjual.					
B26	Makanan yang hendak dijual kepada murid tidak perlu ditutup.					
B27	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.					

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B28	Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membancuh minuman.					
B29	Surat khabar lama boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.					
B30	Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.					
B31	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.					
B32	Makanan yang telah dihinggapi oleh lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.					
B33	Makanan yang terbiar melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.					
B34	Saya tidak perlu tanggalkan jam / cincin / gelang sebelum mengendalikan makanan.					
B35	Peralatan memasak yang bersih boleh menghasilkan makanan yang bersih dan selamat.					
B36	Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.					
B37	Makanan mentah perlu diasingkan daripada makanan yang telah dimasak bagi mengelakkan keracunan makanan.					
B38	Makanan yang masih panas boleh dimasukkan ke dalam peti sejuk.					
B39	Sisa makanan yang melebihi dua (2) hari tidak boleh dimakan kerana mungkin tercemar dengan kuman.					
B40	Makanan yang menggunakan bahan pengawet adalah lebih selamat dan tidak membahayakan kesihatan.					
B41	Saya tidak perlu basuh tangan kalau pegang makanan dengan penyepit					
B42	Saya mesti sentiasa basuh tangan selepas sentuh bahan mentah.					



**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

--	--

<b>Setiap Kali (SK)</b>	<b>Kadang Kala (KK)</b>	<b>Tidak Pernah (TP)</b>
-------------------------	-------------------------	--------------------------

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B43	Saya mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum mengendalikan makanan			
B44	Saya tidak mengambil berat dengan kebersihan kantin.			
B45	Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.			
B46	Saya tidak hidu makanan sebelum makan.			
B47	Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.			
B48	Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.			
B49	Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.			
B50	Saya minum minuman berair yang diperbuat daripada air yang tidak dimasak.			
B51	Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.			
B52	Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.			
B53	Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.			
B54	Saya makan makanan yang telah dikerumuni oleh lalat dan serangga lain.			
B55	Saya simpan makanan di dalam peti sejuk.			
B56	Saya tidak cuci tangan guna air dan sabun selepas keluar dari tandas.			
B57	Saya cuci tangan selepas membuang sampah.			
B58	Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.			
B59	Saya perhati keadaan makanan sebelum makan.			
B60	Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat.			
B61	Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.			
B62	Saya makan roti yang sudah berkulat.			

**C. PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN****Panduan: Sila bulatkan jawapan anda.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C1	Adakah anda pernah memperolehi maklumat keselamatan makanan?	1 = Ya 2 = Tidak
C2	Jika Ya, siapakah yang memberi maklumat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Guru Besar 2 = Jabatan Kesihatan Negeri 3 = Jabatan Pendidikan Negeri 4 = Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) 5 = Badan Bukan Kerajaan (NGO) 6 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C3	Bagaimanakah anda mendapatkan maklumat keselamatan makanan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Internet 2 = Latihan 3 = Ekspo 4 = TV 5 = Radio 6 = Media Sosial 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C4	Adakah anda mengamalkan apa yang anda tahu melalui maklumat yang anda perolehi?	1 = Selalu 2 = Jarang 3 = Kadangkala 4 = Tidak pernah

**TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA****UNTUK KEGUNAAN KUMPULAN PENKAJI LAPANGAN**

JAWATAN	NAMA	T/TANGAN	TARIKH
<b>PENGUMPUL DATA</b>			
<b>PENYELIA LAPANGAN</b>			
<b>PENGURUS KAJIAN</b>			
	<b>KAJIAN 1</b>	<b>KAJIAN 2</b>	<b>TARIKH AKHIR PENGUMPULAN DATA</b>
Tarikh	□□ / □□ / □□ Hari Bulan Tahun	□□ / □□ / □□ Hari Bulan Tahun	□□ / □□ / □□ Hari Bulan Tahun



**KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN  
MALAYSIA**



## SOAL SELIDIK KESELAMATAN MAKANAN

### IBU BAPA atau PENJAGA

#### A. PROFIL DIRI

**Panduan: Sila bulatkan jawapan dan isikan maklumat di tempat kosong.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
A1	Ibu / Bapa / Penjaga	1 = Ibu 2 = Bapa 3 = Penjaga
A2	Jantina	1 = Lelaki                      2 = Perempuan
A3	Umur	<input type="text"/> <input type="text"/> Tahun
A4	Etnik	1 = Melayu                      2 = Cina 3 = India                        4 = Orang Asli 5 = Bumiputra Sabah        6 = Bumiputra Sarawak 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
A5	Tahap pendidikan	1 = SRP/PMR/SPM            2 = Diploma/STPM 3 = Ijazah                        4 = Sarjana 5 = Ijazah Kedoktoran 6 = Lain-lain(Nyatakan): _____

## B. KESEDARAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B1	Keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.		
B2	Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.		
B3	Pewarna tiruan (rodhamine B) dalam makanan boleh menyebabkan keracunan makanan.		
B4	Pemanis tiruan (siklamat) tidak menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.		
B5	Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.		
B6	Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.		
B7	Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.		
B8	Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.		
B9	Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.		
B10	Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.		
B11	Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.		
B12	Makanan yang dihinggapi lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.		
B13	Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.		
B14	Kuman pada peralatan memasak boleh dibasmi menggunakan air panas.		
B15	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.		
B16	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.		
B17	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.		
B18	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.		

NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B19	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.		
B20	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).		

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
---------------	--------	---------------	--------------	---------------------

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B21	Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).					
B22	Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.					
B23	Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.					
B24	Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.					
B25	Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.					
B26	Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.					
B27	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.					
B28	Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.					
B29	Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.					
B30	Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.					
B31	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.					
B32	Makanan yang telah dihinggap lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.					
B33	Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.					

NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS
B34	Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.					
B35	Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.					
B36	Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.					
B37	Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.					

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

Setiap Kali (SK)	Kadang Kala (KK)	Tidak Pernah (TP)
------------------	------------------	-------------------

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B38	Saya cuci tangan sebelum makan.			
B39	Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.			
B40	Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.			
B41	Saya tidak hidu makanan sebelum makan.			
B42	Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.			
B43	Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.			
B44	Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.			
B45	Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.			
B46	Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.			
B47	Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.			
B48	Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.			
B49	Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat atau serangga lain.			
B50	Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.			
B51	Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.			

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B52	Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.			
B53	Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.			
B54	Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.			
B55	Saya makan roti yang sudah berkulat.			

### C. PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila bulatkan jawapan anda.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C1	Adakah anda mendidik anak anda tentang keselamatan makanan?	1 = Ya                      2 = Tidak
C2	Adakah anda memberi anak anda duit belanja sekolah?	1 = Kerap (lebih 4 kali/minggu) 2 = Kadang kala (2 hingga 4 kali/minggu) 3 = Jarang (kurang 2 kali/minggu) 4 = Tidak pernah
C3	Adakah anda menyediakan bekalan makanan untuk anak ke sekolah?	1 = Kerap (lebih 4 kali/minggu) 2 = Kadang kala (2 hingga 4 kali/minggu) 3 = Jarang (kurang 2 kali/minggu) 4 = Tidak pernah
C4	Adakah anda pernah menerima sebarang maklumat berkaitan keselamatan makanan?	1 = Ya                      2 = Tidak
C5	Jika Ya, siapakah yang memberikan maklumat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Media Massa 2 = PIBG 3 = Pihak Sekolah 4 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C6	Bagaimanakah anda mendapatkan maklumat keselamatan makanan tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Internet 2 = TV 3 = Radio 4 = Media Sosial 5 = Ekspo / Pameran 6 = Lain-lain (Nyatakan): _____

**TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA****UNTUK KEGUNAAN KUMPULAN PENKAJI LAPANGAN**

JAWATAN	NAMA	T/TANGAN	TARIKH
<b>PENGUMPUL DATA</b>			
<b>PENYELIA LAPANGAN</b>			
<b>PENGURUS KAJIAN</b>			
	KAJIAN 1	KAJIAN 2	TARIKH AKHIR PENGUMPULAN DATA
Tarikh	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> Hari      Bulan      Tahun	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> Hari      Bulan      Tahun	<input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> Hari      Bulan      Tahun





**KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN  
MALAYSIA**



## SOAL SELIDIK KESELAMATAN MAKANAN

### MURID

#### A. PROFIL DIRI

**Panduan: Sila HITAMKAN jawapan dan isikan maklumat di tempat kosong di BORANG JAWAPAN.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
A1	Jantina	1 = Lelaki                      2 = Perempuan
A2	Tahun	1 = Tahun Empat (4)      2 = Tahun Lima (5)
A3	Etnik	1 = Melayu      2 = Cina      3 = India 4 = Orang Asli      5 = Bumiputra Sabah 6 = Bumiputra Sarawak 7 = Lain-lain (Nyatakan: _____)
A4	Pekerjaan Ibu	1. Bekerja (Nyatakan: _____) 2. Tidak Bekerja      3. Pesara      4. Tidak Tahu 5. Tidak berkenaan
A5	Pekerjaan Bapa	1. Bekerja (Nyatakan: _____) 2. Tidak Bekerja      3. Pesara      4. Tidak Tahu 5. Tidak berkenaan
A6	Pekerjaan Penjaga (jika tidak tinggal bersama ibubapa)	1. Bekerja (Nyatakan: _____) 2. Tidak Bekerja      3. Pesara      4. Tidak Tahu 5. Tidak berkenaan

## B. KESEDARAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila HITAMKAN jawapan anda di BORANG JAWAPAN.**

NO.	SOALAN	BETUL	SALAH
B1	Keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.	1	2
B2	Terdapat tiga (3) langkah asas cuci tangan.	1	2
B3	Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.	1	2
B4	Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.	1	2
B5	Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.	1	2
B6	Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.	1	2
B7	Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.	1	2
B8	Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.	1	2
B9	Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.	1	2
B10	Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	1	2
B11	Makanan yang dihinggapi lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.	1	2
B12	Suhu bilik yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.	1	2
B13	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.	1	2
B14	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.	1	2
B15	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.	1	2
B16	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.	1	2
B17	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.	1	2
B18	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).	1	2

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju			
NO.	SOALAN	SS	S	KS	TS	STS	
B19	Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).	1	2	3	4	5	
B20	Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.	1	2	3	4	5	
B21	Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.	1	2	3	4	5	
B22	Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.	1	2	3	4	5	
B23	Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.	1	2	3	4	5	
B24	Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.	1	2	3	4	5	
B25	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.	1	2	3	4	5	
B26	Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.	1	2	3	4	5	
B27	Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.	1	2	3	4	5	
B28	Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.	1	2	3	4	5	
B29	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.	1	2	3	4	5	
B30	Makanan yang telah dihinggapai lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.	1	2	3	4	5	
B31	Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.	1	2	3	4	5	
B32	Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.	1	2	3	4	5	
B33	Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.	1	2	3	4	5	
B34	Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.	1	2	3	4	5	
B35	Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.	1	2	3	4	5	

**Panduan: Sila baca pernyataan berikut dan tandakan “√” pada ruangan “Betul” atau “Salah” mengikut jawapan anda.**

--	--

<b>Setiap Kali (SK)</b>	<b>Kadang Kala (KK)</b>	<b>Tidak Pernah (TP)</b>
-------------------------	-------------------------	--------------------------

NO.	SOALAN	SS	KK	TP
B36	Saya cuci tangan sebelum makan.	1	2	3
B37	Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.	1	2	3
B38	Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.	1	2	3
B39	Saya tidak hidu makanan sebelum makan.	1	2	3
B40	Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.	1	2	3
B41	Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.	1	2	3
B42	Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.	1	2	3
B43	Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.	1	2	3
B44	Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.	1	2	3
B45	Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.	1	2	3
B46	Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.	1	2	3
B47	Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat atau serangga lain.	1	2	3
B48	Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.	1	2	3
B49	Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.	1	2	3
B50	Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.	1	2	3
B51	Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.	1	2	3
B52	Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.	1	2	3
B53	Saya makan roti yang sudah berkulat.	1	2	3

### C. PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila bulatkan jawapan anda.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C1	Adakah ibubapa anda membekalkan makanan yang disediakan dari rumah?	1 = Ya                      2 = Tidak
C2	Adakah anda mengambil sarapan pagi di rumah?	1 = Ya                      2 = Tidak
C3	Adakah ibubapa anda memberikan duit belanja sekolah?	1 = Ya                      2 = Tidak
C4	Berapa kali anda membeli makanan di sekolah dalam seminggu?	1 = Kerap (lebih 4 kali) 2 = Kadangkala (2 hingga 3 kali) 3 = Jarang (kurang 2 kali) 4 = Tidak pernah
C5	Di manakah anda mendapatkan bekalan makanan semasa di sekolah? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Kantin 2 = Koperasi Sekolah 3 = Dapur Asrama 4 = Penjual di luar pagar sekolah 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C6	Apakah jenis makanan yang anda selalu beli dan makan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Nasi Lemak 2 = Nasi Ayam 3 = Mi / Bihun / Kueh Tiaw Goreng 4 = Burger 5 = Sandwic 6 = Kuih-muih 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C7	Apakah sebab anda membeli makanan tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Sedap 2 = Murah 3 = Menarik 4 = Berkhasiat 5 = Ikut kawan 6 = Lapar 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C8	Apakah jenis minuman yang anda selalu beli dan minum? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Sirap 2 = Minuman coklat 3 = Kordial 4 = Air kotak 5 = Air botol 6 = Air mineral 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____

NO.	SOALAN	JAWAPAN
C9	Apakah sebab anda membeli minuman tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Sedap 2 = Murah 3 = Menarik 4 = Berkhasiat 5 = Ikut kawan 6 = Haus 7 = Lain-lain (Nyatakan): _____
C10	Adakah ibu bapa anda membekalkan makanan yang disediakan dari rumah?	1 = Ya                      2 = Tidak

#### D. SUMBER MAKLUMAT KESELAMATAN MAKANAN

**Panduan: Sila HITAMKAN jawapan dan isikan maklumat di tempat kosong di BORANG JAWAPAN.**

NO.	SOALAN	JAWAPAN
D1	Adakah anda pernah mendapatkan maklumat keselamatan makanan?	1 = Ya                      2 = Tidak
D2	Jika Ya, siapakah yang memberi maklumat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Guru Kelas 2 = Guru Kesihatan 3 = Guru Sukan 4 = Ibumama 5 = Adik-beradik 6 = Lain-lain (Nyatakan): (Nyatakan): _____
D3	Adakah anda selalu menggunakan internet?	1 = Ya 2 = Tidak 3 = Tidak pernah
D4	Di manakah anda menggunakan internet? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Rumah 2 = Sekolah 3 = Kafe internet 4 = Lain-lain (Nyatakan): _____
D5	Apakah jenis gajet yang anda gunakan untuk mendapatkan capaian internet? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Komputer 2 = Komputer riba 3 = Tablet 4 = Telefon pintar 5 = Lain-lain (Nyatakan): _____

<b>NO.</b>	<b>SOALAN</b>	<b>JAWAPAN</b>	
D6	Adakah terdapat kumpulan laman sosial di kawasan kejiranan anda?	1 = Ya	2 = Tidak
D7	Jika Ya, adakah anda mendaftar sebagai ahli kumpulan laman sosial tersebut?	1 = Ya	2 = Tidak
D8	Jika Ya, adakah anda telah mendapat faedah dengan menyertai kumpulan laman sosial tersebut?	1 = Ya	2 = Tidak
D9	Adakah terdapat topik keselamatan makanan yang dibincangkan dalam kumpulan laman sosial tersebut?	1 = Ya	2 = Tidak
D10	Jika pada masa hadapan topik keselamatan makanan diperkenalkan melalui kumpulan laman sosial tersebut, adakah anda akan mengikutnya?	1 = Ya	2 = Tidak

**TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA**

**LAMPIRAN I : INFRASTRUKTUR DAN FASILITI SEKOLAH**

<b>No.</b>	<b>Pernyataan</b>	<b>Jawapan</b>	<b>YA n(%)</b>
C1.	Bagaimanakah sumber elektrik dibekalkan ke sekolah ini? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Tenaga Nasional Berhad (TNB)/ Sabah Energy/ Sarawak Energy 2 = Set Generator 3 = Panel Solar 4 = Tiada bekalan elektrik 5 = Lain-lain	212 (99.5) 3 (1.4) 2 (0.9) 0 (0.0) 17 (8.0)
C2.	Bagaimanakah sumber air minuman dibekalkan ke sekolah ini?	1 = Perigi 2 = Sungai 3 = Tasik 4 = Air Hujan 5 = Jabatan Bekalan Air 6 = Lain-lain	1 (0.5) 2 (0.9) 0 (0.0) 3 (1.4) 200 (93.9) 7 (3.3)
C3.	Bagaimanakah pencahayaan di dalam bilik darjah?	1 = Baik 2 = Memuaskan 3 = Tidak memuaskan	161 (75.6) 51 (23.9) 1 (0.5)
C4.	Bagaimanakah keadaan kebersihan di persekitaran sekolah?	1 = Baik 2 = Memuaskan 3 = Tidak memuaskan	179 (84.0) 34 (16.0) 0 (0.0)
C5.	Adakah terdapat tandas murid di sekolah?	1 = Ya 2 = Tidak	213 (100.0) 0 (0.0)
C6.	Jika Ya, berapa banyak tandas terdapat di sekolah?	1 = Ya	213 (100.0)
C7.	Adakah terdapat sebarang kerosakan tandas murid?	1 = Tiada kerosakan 2 = Kerosakan kecil 3 = Kerosakan besar	61 (28.6) 140 (65.8) 12 (5.6)
C8.	Bagaimanakah keadaan kebersihan tandas murid tersebut?	1 = Bersih 2 = Sederhana bersih 3 = Tidak bersih	139 (65.3) 69 (32.4) 5 (2.3)
C9.	Adakah terdapat air bersih yang mencukupi dalam tandas murid?	1 = Ya 2 = Tidak	205 (96.2) 8 (3.8)
C10.	Adakah terdapat sabun dalam setiap tandas?	1 = Ya 2 = Tidak	133 (62.4) 80 (37.6)
C11.	Adakah terdapat sinki membasuh tangan di sekolah?	1 = Ya 2 = Tidak	213 (100.00) 0 (0.0)



No.	Pernyataan	Jawapan	YA n(%)
C12.	Jika Ya, di manakah sinki tersebut disediakan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Kantin 2 = Tandas 3 = Dewan makan 4 = Bilik darjah 5 = Lain-lain:	187 (87.8) 201 (94.4) 44 (20.7) 2 (0.9) 33 (15.5)
C13.	Adakah sabun disediakan pada setiap sinki?	1 =Ya 2 = Tidak	122 (57.3) 91 (42.7)
C14.	Adakah terdapat kemudahan sanitasi (bekalan air panas/ larutan alkohol/ cecair pembasmi kuman) di sekolah?	1 =Ya 2 = Tidak	74 (34.7) 139 (65.3)
C15.	Jika Ya, di manakah kemudahan tersebut disediakan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Bilik darjah 2 = Bilik guru 3 = Kantin 4 = Bilik rawatan 5 = Lain-lain	2 (0.9) 27 (12.7) 27 (12.7) 22 (10.3) 30 (14.1)
C16.	Adakah terdapat kantin di sekolah ini?	1 =Ya 2 = Tidak	203 (95.3) 10 (4.7)
C17.	Adakah terdapat dapur asrama di sekolah?	1 =Ya 2 = Tidak	16 (7.5) 197 (92.5)
C18.	Jika Ya, bagaimanakah keadaan kemudahan dapur asrama tersebut?	1 = Baik 2 = Memuaskan	10 (62.5) 6 (37.5)
C19.	Adakah terdapat pagar yang mengelilingi kawasan sekolah?	1 =Ya 2 = Tidak	207 (97.2) 6 (2.8)
C20.	Adakah terdapat penjualan makanan di luar pagar sekolah?	1 =Ya 2 = Tidak	74 (34.7) 139 (65.3)
C21.	Adakah terdapat tong sampah yang disediakan di sekolah ini?	1 =Ya 2 = Tidak	213 (100.0) 0 (0.0)
C22.	Jika Ya, di manakah tong sampah tersebut di tempatkan?	1 = Kantin 2 = Tandas 3 = Dewan makan 4 = Bilik darjah 5 = Lain-lain	93 (43.6) 21 (9.9) 7 (3.3) 78 (36.6) 14 (6.6)
C23.	Adakah terdapat tempat pelupusan sampah dalam kawasan sekolah?	1 =Ya 2 = Tidak	100 (46.9) 113 (53.1)
C24.	Jika Ya, adakah tempat pelupusan sampah diuruskan dengan baik? n=100	1 =Ya 2 =Tidak	92 (92.0) 8 (8.0)

No.	Pernyataan	Jawapan	YA n(%)
C25.	Adakah terdapat kemudahan internet di sekolah?	1 =Ya 2 = Tidak	208 (97.7) 5 (2.3)
C26.	Jika Ya, adakah murid mempunyai kemudahan capaian tersebut?	1 =Ya 2 = Tidak	176 (82.6) 37 (17.4)
C27.	Adakah terdapat risalah keselamatan makanan disediakan di sekolah?	1 =Ya 2 = Tidak	171 (80.3) 42 (19.7)

## LAMPIRAN 2 : PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN DI SEKOLAH

No.	Pernyataan	Jawapan	n(%)
D1	Adakah terdapat Unit Kesihatan di sekolah?	1. Ya 2. Tidak	199 (93.4) 14 (6.6)
D2	Adakah Unit Kesihatan aktif di sekolah?	1. Ya 2. Tidak	189 (88.7) 24 (11.3)
D3	Adakah Unit Kesihatan menyelia aktiviti kesihatan murid di sekolah ini?	1. Ya 2. Tidak	190 (89.2) 23 (10.8)
D4	Adakah terdapat aktiviti keselamatan makanan dijalankan di bawah Unit Kesihatan tersebut?	1. Ya 2. Tidak	175 (82.2) 38 (17.8)
D5	Adakah terdapat pasukan keselamatan makanan di sekolah (Skuad <i>Germ Buster</i> , Kelab Doktor Muda atau lain-lain)?	1. Ya 2. Tidak	135 (63.4) 78 (36.6)

**LAMPIRAN 3 : PERATURAN KESELAMATAN MAKANAN**

No.	Pernyataan	Jawapan	YA n(%)
E1	Adakah terdapat peraturan berkaitan keselamatan makanan di sekolah ini?	1 = Ya 2 = Tidak	206 (96.7) 7 (3.3)
E2	Apakah aspek yang dikawal di bawah keselamatan makanan (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Pelabelan makanan 2= Pemeriksaan kantin (KENDIRI) 3 = Suntikan vaksin pengendali makanan 4 = Pemeriksaan kesihatan 5 = Latihan Pengendali Makanan (LPM) 6 = Lain-lain	111 (52.1) 208 (97.7) 186 (87.3) 157 (73.7) 154 (71.8) 7 (3.3)
E3	Jika berlaku ketidakpatuhan pada peraturan yang dikeluarkan di sekolah mengenai keselamatan makanan, apakah tindakan yang telah diambil? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Larangan untuk tidak lagi menjual makanan 2 = Penutupan kantin / dapur asrama 3 = Tiada tindakan yang diambil 4 = Lain-lain	146 (68.5) 62 (29.1) 4 (1.9) 65 (30.5)
E4	Adakah terdapat garis panduan bagi pengusaha kantin berkenaan keselamatan makanan?	1 = Ya 2 = Tidak	209 (98.1) 4 (1.9)
E5	Siapakah yang memberikan garis panduan tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Guru Unit Kesihatan 2 = Guru Kelas 3 = Pengusaha Kantin 4 = Guru Sukan 5 = Lain-lain	117 (54.9) 15 (7.0) 32 (15.0) 4 (1.9) 138 (64.8)

**LAMPIRAN 4 : PENDIDIKAN KESELAMATAN DI SEKOLAH**

No.	Pernyataan	Jawapan	YA n(%)
F1	Adakah sekolah pernah memberikan taklimat mengenai keselamatan makanan kepada para murid?	1 = Ya 2 = Tidak 3 = Tidak pernah dilaksanakan	204 (95.8) 7 (3.3) 2 (0.9)
F2	Jika Ya, siapakah yang memberikan taklimat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Guru Unit Kesihatan 2 = Guru Kelas 3 = Guru Sukan 4 = Tidak Berkaitan 5 = Lain-lain	150 (70.4) 63 (29.6) 37 (17.4) 3 (1.4) 110 (51.6)

No.	Pernyataan	Jawapan	YA n(%)
F3	Adakah taklimat diberikan secara berkala?	1 = Ya 2 = Tidak 3 = Tidak pernah dilaksanakan	159 (74.6) 52 (24.5) 2 (0.9)
F4	Adakah sekolah pernah menerima taklimat berkenaan keselamatan makanan dari pihak luar?	1 = Ya 2 = Tidak 3 = Tidak pernah dilaksanakan	149 (70.0) 58 (27.2) 6 (2.8)
F5	Jika Ya, pihak manakah yang telah memberikan taklimat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Sekolah lain 2 = Pejabat Kesihatan Daerah 3 = Kerajaan Negeri 4 = Kementerian Pendidikan 5 = Kementerian Kesihatan 6 = Tidak berkaitan 7 = Lain-lain	1 (0.5) 105 (49.3) 2 (0.9) 20 (9.4) 54 (25.4) 4 (1.9) 23 (10.8)
F6	Adakah sekolah ini menjalankan program pemeriksaan KENDIRI?	1 = Ya 2 = Tidak	207 (97.2) 6 (2.8)
F7	Adakah anda maklum tentang sistem penggredan kantin sekolah?	1 = Ya 2 = Tidak	190 (89.2) 23 (10.8)
F8	Adakah sekolah ini pernah menyertai pertandingan kantin bersih, selamat dan sihat yang dianjurkan oleh Kementerian Kesihatan?	1 = Ya 2 = Tidak	48 (22.5) 165 (77.5)
F9	Adakah sekolah ini pernah memenangi pertandingan tersebut?	1 = Ya 2 = Tidak	25 (11.7) 188 (88.3)

#### LAMPIRAN 5 : PENGETAHUAN PENTADBIR SEKOLAH TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

Bil.	Soalan	Tahap Pengetahuan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
						Lower	Upper
1.	Keracunan makanan (sakit perut, cirit birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.	Betul	603	19865	94.8	92.7	96.3
		Salah	33	1094	5.2	3.7	7.3
2.	Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.	Betul	26	869	4.1	2.8	6.1
		Salah	610	20091	95.9	93.9	97.2
3.	Pewarna tiruan (rodhamine B) dalam makanan boleh menyebabkan keracunan makanan.	Betul	533	17476	83.4	80.2	86.1
		Salah	103	3483	16.6	13.9	19.8

Bil.	Soalan	Tahap Pengetahuan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
						Lower	Upper
4.	Pemanis tiruan (siklamat) tidak menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	Betul Salah	109 527	3617 17342	17.3 82.7	14.5 79.5	20.5 85.5
5.	Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.	Betul Salah	633 3	20874 86	99.6 0.4	98.7 0.1	99.9 1.3
6.	Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.	Betul Salah	18 618	626 20333	3.0 97.0	1.9 95.3	4.7 98.1
7.	Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.	Betul Salah	619 17	20367 592	97.2 2.8	95.5 1.8	98.2 4.5
8.	Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.	Betul Salah	82 554	2657 18302	12.7 87.3	10.3 84.5	15.5 89.7
9.	Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.	Betul Salah	617 19	20316 643	96.9 3.1	95.2 2.0	98.0 4.8
10.	Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.	Betul Salah	17 619	556 20404	2.7 97.3	1.6 95.7	4.3 98.4
11.	Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	Betul Salah	562 74	18528 2431	88.4 11.6	85.6 9.3	90.7 14.4
12.	Makanan yang dihinggapi lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.	Betul Salah	12 612	819 20141	3.9 96.1	2.6 94.2	5.8 97.4
13.	Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.	Betul Salah	522 114	17019 3940	81.2 18.8	77.9 15.9	84.1 22.1
14.	Kuman pada peralatan memasak boleh dibasmi menggunakan air panas.	Betul Salah	569 67	18698 2262	89.2 10.8	86.5 8.6	91.4 13.5
15.	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.	Betul Salah	595 41	19587 1372	93.5 6.5	91.2 4.8	95.2 8.8

Bil.	Soalan	Tahap Pengetahuan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
						Lower	Upper
16.	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.	Betul	11	382	1.8	1.0	3.3
		Salah	625	20577	98.2	96.7	99.0
17.	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.	Betul	615	20245	96.6	94.8	97.8
		Salah	21	714	3.4	2.2	5.2
18.	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.	Betul	12	417	2.0	1.1	3.5
		Salah	624	20542	98.0	96.5	98.9
19.	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.	Betul	627	20664	98.6	97.3	99.3
		Salah	9	295	1.4	0.7	2.7
20.	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).	Betul	16	540	2.6	1.6	4.2
		Salah	620	20420	97.4	95.8	98.4

(n = 636)

### LAMPIRAN 6 : PENGETAHUAN PENTADBIRAN SEKOLAH TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

Demografi	Baik					Sederhana				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>JAWATAN</b>										
Guru Besar	75	2466	12.6	10.1	15.5	7	244	18.7	9.2	34.4
PK I	145	4724	24.0	20.7	27.7	8	279	21.4	11.0	37.3
PK HEM	160	5266	26.8	23.3	30.6	7	244	18.7	9.1	34.4
PK Ko-ku	129	4278	21.8	18.6	25.3	14	487	37.3	23.5	53.6
Guru Kanan @ Ketua Bidang	89	2916	14.8	12.2	18.0	2	51	3.9	0.9	15.6
<b>JANTINA</b>										
Lelaki	271	8987	45.7	41.7	49.8	15	523	40.0	25.7	56.2
Perempuan	327	10665	54.3	50.2	58.3	23	784	60.0	43.8	74.3
<b>UMUR</b>										
<30 tahun	9	276	1.4	0.7	2.7	0	0	0.0	0.0	0.0
31 hingga 39 tahun	85	2833	14.4	11.8	17.5	8	260	19.9	10.1	35.5

Demografi	Baik					Sederhana				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
40 hingga 49 tahun	232	7609	38.7	34.8	42.8	11	383	29.4	17.0	45.6
50 > tahun	272	8933	45.5	41.4	49.5	19	663	50.7	35.2	66.2
<b>BANGSA</b>										
Melayu	410	13665	69.5	66.0	72.8	23	800	61.2	45.2	75.2
Cina	83	2582	13.2	10.7	16.1	11	365	28.0	16.0	44.1
India	42	1461	7.4	5.5	9.9	1	34	2.7	0.4	16.7
Orang Asli	1	34	0.2	0.0	1.3	0	0	0.0	0.0	0.0
Bumiputra Sabah	43	1502	7.7	6.3	9.3	3	106	8.1	2.7	22.1
Bumiputra Sarawak	15	284	1.4	0.9	2.4	0	0	0.0	0.0	0.0
Lain-lain	4	122	0.6	0.2	1.7	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>TAHAP PENDIDIKAN</b>										
SRP/PMR/SPM	63	1960	10.0	7.8	12.7	2	70	5.4	1.3	19.2
Diploma/ STPM	154	5180	26.4	22.9	30.1	15	523	40.0	25.7	56.2
Ijazah	322	575	54.1	50.0	58.1	17	10634	44.0	29.2	59.9
Sarjana	40	1270	6.4	4.8	8.7	4	139	10.6	4.0	25.2
PhD	16	521	2.7	1.6	4.3	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Lain-lain	3	86	0.4	0.1	1.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>LAMA KHIDMAT</b>										
< 1 Tahun	134	4467	22.7	19.5	26.3	9	313	23.9	13.0	40.0
2 hingga 5 tahun	214	7088	36.1	32.3	40.1	16	557	42.7	28.0	58.7
6 hingga 10 tahun	104	3369	17.1	14.3	20.4	2	51	3.9	0.9	15.6
11 hingga 15 tahun	47	1513	7.7	5.8	10.1	7	246	18.8	9.3	34.3
16 hingga 20 tahun	56	69	9.5	7.3	12.2	2	1861	5.3	1.3	19.0
< 21 tahun	43	1352	6.9	5.1	9.2	2	69	5.3	1.3	19.0

### LAMPIRAN 7: SIKAP PENTADBIR SEKOLAH TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

Bil.	Soalan	Tahap Pengetahuan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
						Lower	Upper
21.	Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).	Setuju	622	20509	97.8	96.4	98.7
		Tidak setuju	14	451	2.2	1.3	3.6
22.	Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.	Setuju	55	19235	91.8	89.9	93.3
		Tidak setuju	51	1724	8.2	6.7	10.1
23.	Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.	Setuju	613	20177	96.3	94.4	97.5
		Tidak setuju	23	782	3.7	2.5	5.6

Bil.	Soalan	Tahap Pengetahuan	Bilangan	Estimated Population	Prevalence (%)	95% CI	
						Lower	Upper
24.	Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.	Setuju	271	8897	42.4	38.6	46.4
		Tidak setuju	365	12063	57.6	53.6	61.4
25.	Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.	Setuju	571	18659	89.0	88.4	89.7
		Tidak setuju	65	2300	11.0	10.3	11.6
26.	Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.	Setuju	267	8673	41.4	37.6	45.2
		Tidak setuju	369	12286	58.6	54.8	62.4
27.	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.	Setuju	605	19934	95.2	93.1	96.6
		Tidak setuju	31	1026	4.8	3.4	6.9
28.	Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.	Setuju	203	6501	31.0	27.5	34.7
		Tidak setuju	433	14458	69.0	65.3	72.5
29.	Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.	Setuju	137	4658	22.2	19.7	24.9
		Tidak setuju	499	16301	77.8	75.1	80.3
30.	Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.	Setuju	532	17456	83.3	80.1	86.0
		Tidak setuju	104	3503	16.7	14.0	19.9
31.	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.	Setuju	545	17954	85.7	82.7	88.2
		Tidak setuju	91	3005	14.3	11.8	17.3
32.	Makanan yang telah dihindangi lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.	Setuju	591	19482	93.0	90.6	94.7
		Tidak setuju	45	1477	7.0	5.3	9.4
33.	Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.	Setuju	440	14631	69.8	66.1	73.2
		Tidak setuju	196	6328.355	30.2	26.8	33.2
34.	Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.	Setuju	222	7489	35.7	32.5	39.1
		Tidak setuju	414	13470	64.3	60.9	67.5
35.	Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.	Setuju	550	18083	86.3	84.0	88.2
		Tidak setuju	86	2876	13.7	11.8	16.0
36.	Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.	Setuju	123	4246	20.3	18.1	22.6
		Tidak setuju	513	16713	79.7	77.4	81.9
37.	Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.	Setuju	594	19499	93.0	91.0	94.6
		Tidak setuju	42	1460	7.0	5.4	9.0

(n = 636)



### LAMPIRAN 8 : SIKAP PENTADBIR SEKOLAH TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

Demografi	Baik					Sederhana				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Jawatan</b>	27	906	13.1	9.1	18.5	55	1804	12.9	10.0	16.5
Guru Besar	45	1501	21.6	16.5	27.9	108	3502	25.0	21.0	29.4
PK I	49	1642	23.7	18.3	30.0	118	3867	27.6	23.5	32.1
PK HEM	58	1899	27.4	21.7	33.9	85	2866	20.4	16.8	24.6
PK Ko-ku	31	990	14.3	10.1	19.7	60	1977	14.1	11.1	17.8
Guru Kanan @ Ketua Bidang										
<b>Jantina</b>										
Lelaki	97	3188	45.9	39.2	52.8	189	6321	45.1	40.3	49.9
Perempuan	113	3752	54.1	47.2	60.8	237	7697	54.9	50.1	59.7
<b>Umur</b>										
<30 tahun	2	51	0.7	0.2	3.2	7	225	1.7	0.8	3.4
31 hingga 39 tahun	35	1112	16.0	11.6	21.7	58	1981	14.1	11.1	17.9
40 hingga 49 tahun	76	2547	36.7	30.3	43.6	167	5444	38.8	34.3	43.6
50 > tahun	97	3229	46.6	39.8	53.4	194	6367	45.4	40.7	50.3
<b>Bangsa</b>										
Melayu	132	4379	63.1	57.4	68.4	301	10087	72.0	67.5	76.0
Cina	26	855	12.3	8.5	17.6	68	2092	14.9	11.8	18.6
India	4	139	2.0	0.8	5.2	39	1356	9.7	7.1	13.0
Orang Asli	0	0	0.0	0.0	0.0	1	34	0.2	0.0	1.7
Bumiputra Sabah	38	1345	19.4	15.4	24.1	8	262	1.9	0.9	3.7
Bumiputra Sarawak	7	133	1.9	0.9	4.1	8	150	1.1	0.5	2.2
Lain-lain	3	87	1.3	0.4	4.0	1	34	0.2	0.0	1.7
<b>Tahap Pendidikan</b>				8.5						
SRP/PMR/SPM	26	855	12.3	17.6	17.6	39	1175	8.4	6.1	11.4
Diploma/ STPM	54	1830	26.4	20.8	32.9	115	3872	27.6	23.5	32.2
Ijazah	104	3415	49.2	42.4	56.1	235	7793	55.6	50.8	60.3
Sarjana	18	596	8.6	5.5	13.2	26	813	5.8	3.9	8.5
PhD	6	191	2.8	1.2	6.1	10	329	2.4	1.3	4.4
Lain-lain	2	38	0.7	0.2	3.2	1	34	0.2	0.0	1.7
<b>Lama Khidmat</b>										
< 1 Tahun	42	1413	20.4	15.4	26.5	101	3367	24.1	20.1	28.4
2 hingga 5 tahun	70	2297	33.1	27.0	39.8	160	5348	38.1	33.6	42.9
6 hingga 10 tahun	40	1307	18.8	14.0	24.8	66	213	15.1	12.0	18.8
11 hingga 15 tahun	25	823	11.8	8.1	17.0	29	936	6.7	4.6	9.5
16 hingga 20 tahun	19	665	9.6	6.2	14.6	39	1265	9.0	6.6	12.2
< 21 tahun	14	434	6.3	3.7	10.5	31	987	7.0	5.0	9.9

(n = 636)

## LAMPIRAN 9: AMALAN PENTADBIR SEKOLAH TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

No. Demografi	Setiap Kali					Kadang Kala					Tidak Pernah				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper				Lower	Upper
38. Saya cuci tangan sebelum makan.	622	20488	97.8	96.2	98.7	14	471	2.2	1.3	3.8	0	0.0	0.0	0.0	0.0
39. **Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.	73	2376	11.4	9.1	14.1	103	3444	16.4	14.0	19.2	460	15139	72.2	68.7	75.5
40. Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.	433	14134	67.4	63.6	71.0	165	5503	26.3	23.0	29.8	38	1321	6.3	4.9	8.1
41. **Saya tidak hidu makanan sebelum makan.	42	1444	6.9	5.1	9.5	325	10691	51.0	47.2	54.8	269	8824	42.1	38.4	45.9
42. Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.	573	18820	89.8	87.5	91.7	38	1274	6.1	4.5	8.2	25	865	4.1	3.0	5.7
43. **Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.	9	296	1.4	0.7	2.7	475	15714	75.0	71.7	78.0	152	4949	23.6	20.6	26.9
44. Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.	473	15609	74.5	70.9	77.8	5	175.82	0.8	0.4	2.0	158	5174	24.7	21.4	28.2
45. **Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.	39	1266	6.0	4.4	8.2	122	3789	18.1	15.3	21.3	475	15903	75.9	72.4	79.0
46. Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.	263	8574	40.9	37.1	44.8	260	8724	41.6	37.8	45.5	113	3661	17.5	14.7	20.7
47. **Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.	20	659	3.2	2.0	4.9	274	9077	43.3	39.6	47.1	342	11223	53.5	49.8	57.3
48. Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.	550	18113	86.4	83.5	88.9	42	1406	6.7	5.0	9.0	44	1439	6.9	5.1	9.1
49. **Saya makan makanan yang telah dihirnggapi lalat atau serangga lain.	21	731	3.5	2.3	5.3	48	1653	7.9	6.0	10.3	567	18574	88.6	85.8	90.9
50. Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.	189	6192	29.5	26.1	33.2	378	12460	59.5	55.8	63.0	69	2307	11.0	8.9	13.6
51. **Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.	33	1056	5.1	3.6	7.1	23	800	3.8	2.6	5.7	580	19103	91.1	88.6	93.1
52. Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.	594	19534	93.2	90.9	94.9	27	903	4.3	3.0	6.2	15	522	2.5	1.5	4.1

No. Demografi	Setiap Kali					Kadang Kala					Tidak Pernah				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper				Lower	Upper
53. **Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.	8	279	1.3	0.7	2.6	43	1369	6.6	4.8	8.8	585	19310	92.1	89.7	94.0
54. Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.	389	12857	61.3	57.4	65.1	34	1114	5.4	3.8	7.4	213	6988	33.3	29.7	37.2
55. **Saya makan roti yang sudah berkulat.	10	329	1.6	0.8	2.9	2	69	0.3	0.1	1.3	624	20561	98.1	96.7	98.9

### LAMPIRAN 10 : AMALAN PENTADBIR SEKOLAH TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

Pengetahuan Mengikut Demografi	TINGGI					SEDERHANA					RENDAH				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Jawatan</b>															
Guru Besar	72	2418	13.0	10.4	16.1	10	293	12.6	6.7	22.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0
PKI	137	4465	24.0	20.6	27.7	16	538	23.2	14.6	34.7	0	0.0	0.0	0.0	0.0
PK HEM	145	4799	25.8	22.3	29.6	22	710	30.5	20.9	42.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0
PK Ko-ku	129	4296	23.0	19.7	26.8	14	469	20.2	12.3	31.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Guru Kanan @ Ketua Bidang	82	2654	14.2	11.6	17.4	9	313	13.5	7.2	23.9	0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Jantina</b>															
Lelaki	241	8035	43.1	39.0	47.3	45	1474	63.4	51.5	73.9	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Perempuan	324	10599	56.9	52.7	61.0	26	850	36.6	26.1	48.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Umur</b>															
<30 tahun	9	276	1.5	0.8	2.9	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
31 hingga 39 tahun	86	2850	15.3	12.5	18.6	7	244	10.5	5.1	20.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0
40 hingga 49 tahun	213	7002	37.6	33.6	41.7	30	989	42.6	31.4	54.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
50 > tahun	257	8505	45.6	41.5	49.8	34	1091	46.9	35.5	58.7	0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Bangsa</b>															
Melayu	373	12470	66.8	63.2	70.4	6	1995	85.8	75.7	92.2	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Cina	91	2862	15.4	12.6	18.6	0	86	3.7	1.1	11.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0
India	41	1426	7.6	5.7	10.2	3	69	3.0	0.7	11.2	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Orang Asli	0	0	0.0	0.0	0.0	2	34	1.6	0.2	9.9	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Bumiputra Sabah	44	1537	8.3	6.8	10.0	1	70	3.0	0.8	11.3	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Bumiputra Sarawak	12	216	1.2	0.7	2.0	2	67	2.9	0.9	9.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Lain-lain	4	122	0.7	0.2	1.8	3	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Tahap Pendidikan</b>															
SRP/PMR/SPM	57	1824	9.8	7.6	12.6	8	205	8.9	4.3	17.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Diploma/ STPM	147	4956	26.5	23.1	30.5	22	747	32.1	22.1	44.1	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Ijazah	304	10027	53.8	49.6	58.0	35	1181	50.8	39.2	62.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Sarjana	42	1358	7.3	5.4	9.8	2	51	2.2	0.5	9.1	0	0.0	0.0	0.0	0.0
PhD	12	382	2.1	1.2	3.6	4	139	6.0	2.3	14.9	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Lain-lain	3	86	0.5	0.1	1.5	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0

Pengetahuan Mengikut Demografi	TINGGI					SEDERHANA					RENDAH				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Lama Khidmat</b>															
< 1 Tahun	129	4293	23.0	19.7	26.8	14	487	21.0	12.8	32.3	0	0.0	0.0	0.0	0.0
2 hingga 5 tahun	199	6640	35.6	31.7	39.7	31	1005	43.2	32.1	55.1	0	0.0	0.0	0.0	0.0
6 hingga 10 tahun	94	3021	16.3	13.4	19.5	12	399	17.2	9.9	28.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
11 hingga 15 tahun	49	1603	8.6	6.6	11.2	5	155	6.7	2.7	15.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
16 hingga 20 tahun	53	1774	9.5	7.3	12.3	5	156	6.7	2.8	15.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
< 21 tahun	41	1300	7.0	5.1	9.4	4	120	5.2	1.9	13.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0

### LAMPIRAN II: PENGETAHUAN GURU PENDIDIK KESIHATAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

No.	Soalan	Betul n(%)	Salah n(%)
1.	Keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.	564 (94.0)	36 (6.0)
2.	Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.	85 (14.2)	515 (85.8)
3.	Pewarna tiruan (rodhamine B) dalam makanan boleh menyebabkan keracunan makanan.	417 (69.5)	183 (30.5)
4.	Pemanis tiruan (siklamat) tidak menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	139 (23.2)	461 (76.8)
5.	Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.	531 (88.5)	69 (11.5)
6.	Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.	95 (15.8)	505 (84.2)
7.	Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.	519 (86.5)	81 (13.5)
8.	Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.	119 (19.8)	481 (80.2)
9.	Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.	161 (26.8)	439 (73.2)
10.	Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.	82 (13.7)	518 (86.3)
11.	Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	467 (77.8)	133 (22.2)
12.	Makanan yang dihinggapi lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.	76 (12.7)	524 (87.3)

No.	Soalan	Betul n(%)	Salah n(%)
13.	Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.	401 (66.8)	199 (33.2)
14.	Kuman pada peralatan memasak boleh dibasmi menggunakan air panas.	396 (66.0)	204 (34.0)
15.	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.	559 (93.2)	41 (6.8)
16.	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.	76 (12.7)	524 (87.3)
17.	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.	504 (84.0)	96 (16.0)
18.	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.	83 (13.8)	517 (86.2)
19.	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.	384 (64.0)	216 (36.0)
20.	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).	89 (14.8)	511 (85.2)

(n = 600)

### LAMPIRAN 12 : PENGETAHUAN GURU PENDIDIK KESIHATAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

DEMOGRAFI	BAIK n(%)	SEDERHANA n(%)	RENDAH n(%)
<b>Jawatan</b>			
Guru Kesihatan	190 (41.9)	32 (46.5)	43 (55.8)
Guru Pendidikan Jasmani	109 (24.0)	17 (24.6)	15 (19.5)
Guru Kantin	89 (19.5)	7 (10.1)	16 (20.8)
Guru Penasihat Kelab Doktor Muda	28 (6.2)	5 (7.2)	1 (1.3)
Pembantu Penyelia Murid	38 (8.4)	8 (11.6)	2 (2.6)
<b>Jantina</b>			
Lelaki	126 (27.8)	26 (37.7)	20 (26.0)
Perempuan	328 (72.2)	43 (62.3)	57 (74.0)
<b>Umur</b>			
<30 tahun	77 (17.0)	15 (21.7)	16 (20.8)
31 hingga 39 tahun	191 (42.1)	27 (39.1)	35 (45.4)
40 hingga 49 tahun	129 (28.4)	20 (29.0)	17 (22.1)
50 > tahun	57 (12.5)	7 (10.2)	9 (11.7)

DEMOGRAFI	BAIK n(%)	SEDERHANA n(%)	RENDAH n(%)
<b>Bangsa</b>			
Melayu	294 (64.8)	59 (85.7)	59 (76.6)
Cina	68 (15.0)	3 (4.3)	9 (11.7)
India	31 (6.8)	2 (2.9)	0 (0.0)
Orang Asli	2 (0.4)	1 (1.4)	0 (0.0)
Bumiputra Sabah	41 (9.0)	3 (4.3)	0 (0.0)
Bumiputra Sarawak	15 (3.3)	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	3 (0.7)	1 (1.4)	0 (0.0)
<b>Tahap Pendidikan</b>			
SRP/PMR/SPM	43 (9.5)	8 (11.6)	5 (6.5)
Diploma/ STPM	76 (16.7)	15 (21.7)	11 (14.3)
Ijazah	312 (68.7)	45 (65.3)	56 (72.7)
Sarjana	23 (5.1)	1 (1.4)	5 (6.5)
PhD	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
<b>Tempoh berkhidmat</b>			
< 1 tahun	20 (4.4)	4 (5.8)	1 (1.3)
2 hingga 5 tahun	154 (33.9)	24 (34.8)	32 (41.5)
6 hingga 10 tahun	153 (33.7)	23 (33.3)	23 (29.9)
11 hingga 15 tahun	73 (16.1)	12 (17.4)	15 (19.5)
16 hingga 20 tahun	28 (6.2)	2 (2.9)	2 (2.6)
> 21 tahun	26 (5.7)	4 (5.8)	4 (5.2)

### LAMPIRAN 13 : SIKAP GURU PENDIDIK KESIHATAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

No.	DEMOGRAFI	Setuju n(%)	Tidak Setuju n(%)
21.	Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).	593 (98.8)	7 (1.2)
22.	**Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.	590 (98.3)	10 (1.7)
23.	Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.	569 (94.8)	31 (5.2)
24.	**Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.	320 (53.3)	280 (46.7)
25.	Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.	533 (88.8)	67 (11.2)

No.	DEMOGRAFI	Setuju n(%)	Tidak Setuju n(%)
26.	**Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.	255 (42.5)	345 (57.5)
27.	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.	506 (84.3)	94 (15.7)
28.	**Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.	255 (42.5)	345 (57.5)
29.	**Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.	112 (18.7)	488 (81.3)
30.	**Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.	114 (19.0)	486 (81.0)
31.	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.	446 (74.3)	154 (25.7)
32.	**Makanan yang telah dihinggap lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.	108 (18.0)	492 (82.0)
33.	Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.	318 (53.0)	282 (47.0)
34.	**Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.	231 (38.5)	369 (61.5)
35.	Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.	499 (83.2)	101 (16.8)
36.	**Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.	133 (22.2)	467 (77.8)
37.	Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.	499 (83.2)	101 (16.8)

(n=600)

Pernyataan yang bertanda (\*\*) adalah pernyataan negatif

## LAMPIRAN 14: SIKAP GURU PENDIDIK KESIHATAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

DEMOGRAFI	Positif n(%)	Negatif n(%)
<b>Jawatan</b>		
Guru Kesihatan	169 (42.5)	96 (47.5)
Guru Pendidikan Jasmani	84 (21.1)	57 (28.2)
Guru Kantin	83 (20.9)	29 (14.4)
Guru Penasihat Kelab Doktor Muda	28 (7.0)	6 (3.0)
Pembantu Penyelia Murid	34 (8.5)	14 (6.9)
<b>Jantina</b>		
Lelaki	104 (26.1)	68 (33.7)
Perempuan	294 (73.9)	134 (66.3)
<b>Umur</b>		
< 30 tahun	66 (16.6)	42 (20.8)
31 hingga 39 tahun	172 (43.2)	81 (40.1)
40 hingga 49 tahun	113 (28.4)	53 (26.2)
50 > tahun	47 (11.8)	26 (12.9)
<b>Bangsa</b>		
Melayu	261 (65.5)	151 (74.7)
Cina	57 (14.3)	23 (11.4)
India	26 (6.5)	16 (7.9)
Orang Asli	3 (0.8)	0 (0.0)
Bumiputra Sabah	35 (8.8)	9 (4.5)
Bumiputra Sarawak	13 (3.3)	2 (1.0)
Lain-lain	3 (0.8)	1 (0.5)
<b>Tahap Pendidikan</b>		
SRP/PMR/SPM	35 (8.8)	21 (10.5)
Diploma/ STPM	70 (17.6)	32 (15.8)
Ijazah	276 (69.3)	137 (67.8)
Sarjana	17 (4.3)	12 (5.9)
PhD	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	0 (0.0)	0 (0.0)
<b>Lama Khidmat</b>		
< 1 Tahun	17 (4.3)	8 (4.0)
2 hingga 5 tahun	137 (34.4)	73 (36.1)
6 hingga 10 tahun	131 (32.9)	68 (33.7)
11 hingga 15 tahun	65 (16.3)	35 (17.3)
16 hingga 20 tahun	27 (6.8)	5 (2.5)
< 21 tahun	21 (5.3)	13 (6.4)



### LAMPIRAN 15: AMALAN GURU PENDIDIK KESIHATAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

No.	Pernyataan	Setiap Kali n(%)	Kadang Kala n(%)	Tidak Pernah n(%)
38.	Saya cuci tangan sebelum makan.	572 (95.3)	25 (4.2)	3 (0.5)
39.	**Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.	147 (24.5)	79 (13.2)	374(62.3)
40.	Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.	403 (67.2)	130 (21.6)	67 (11.2)
41.	**Saya tidak hidu makanan sebelum makan.	106 (17.6)	265 (44.2)	229 (38.2)
42.	Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.	505 (84.2)	55 (9.2)	40 (6.6)
43.	**Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.	81(13.5)	450 (75.0)	69 (11.5)
44.	Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.	374 (62.3)	70 (11.7)	156 (26.0)
45.	**Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.	81 (13.5)	101 (16.8)	418 (69.7)
46.	Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.	182 (30.3)	229 (38.2)	189 (31.5)
47.	**Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.	36 (6.0)	327 (54.5)	237 (39.5)
48.	Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.	442 (73.7)	87 (14.5)	71 (11.8)
49.	**Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat atau serangga lain.	85 (14.2)	31 (5.2)	484 (80.6)
50.	Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.	131 (21.8)	358 (59.7)	111 (18.5)
51.	**Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.	50 (8.3)	56 (9.4)	494 (82.3)
52.	Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.	499 (83.2)	19 (3.2)	82 (13.6)
53.	**Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.	77 (12.8)	37 (6.2)	486 (81.0)
54.	Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.	350 (58.3)	37 (6.2)	213 (35.5)
55.	**Saya makan roti yang sudah berkulat.	69 (11.5)	4 (0.7)	527 (87.8)

## LAMPIRAN 16: AMALAN GURU PENDIDIK KESIHATAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

DEMOGRAFI	Tinggi n(%)	Sederhana n(%)	Rendah n(%)
<b>Jawatan</b>			
Guru Kesihatan	195 (42.2)	38 (50.7)	32 (50.8)
Guru Pendidikan Jasmani	113 (24.5)	12 (16.0)	16 (25.4)
Guru Kantin	86 (18.6)	13 (17.3)	13 (20.6)
Guru Penasihat Kelab Doktor Muda	29 (6.3)	4 (5.3)	1 (1.6)
Pembantu Penyelia Murid	39 (8.4)	8 (10.7)	1 (1.6)
<b>Jantina</b>			
Lelaki	134 (29.0)	19 (25.3)	19 (30.2)
Perempuan	328 (71.0)	56 (74.7)	44 (69.8)
<b>Umur</b>			
<30 tahun	82 (17.6)	13 (17.3)	13 (20.6)
31 hingga 39 tahun	195 (42.4)	29 (38.7)	29 (46.1)
40 hingga 49 tahun	131 (28.4)	22 (29.3)	13 (20.6)
50 > tahun	54 (11.6)	11 (14.7)	8 (12.7)
<b>Bangsa</b>			
Melayu	306 (66.2)	60 (80.0)	46 (73.0)
Cina	70 (15.3)	2 (2.7)	8 (12.7)
India	32 (6.9)	1 (1.3)	9 (14.3)
Orang Asli	3 (0.6)	0 (0.0)	0 (0.0)
Bumiputra Sabah	35 (7.6)	9 (12.0)	0 (0.0)
Bumiputra Sarawak	13 (2.8)	2 (2.7)	0 (0.0)
Lain-lain	3 (0.6)	1 (1.3)	0 (0.0)
<b>Tahap Pendidikan</b>			
SRP/PMR/SPM	41 (8.9)	10 (13.3)	5 (7.9)
Diploma/ STPM	75 (16.2)	17 (22.7)	10 (15.9)
Ijazah	324 (70.1)	45 (60.0)	44 (69.8)
Sarjana	22 (4.8)	3 (4.0)	4 (6.3)
PhD	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
<b>Tempoh berkhidmat</b>			
< 1 tahun	20 (4.3)	4 (5.3)	1 (1.6)
2 hingga 5 tahun	157 (34.0)	27 (36.0)	26 (41.3)
6 hingga 10 tahun	162 (35.1)	18 (24.0)	19 (30.2)
11 hingga 15 tahun	72 (15.6)	16 (21.3)	12 (19.0)
16 hingga 20 tahun	27 (5.8)	3 (4.0)	2 (3.2)
> 21 tahun	24 (5.2)	7 (9.3)	3 (4.8)

**LAMPIRAN 17: PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN (GURU PENDIDIK KESIHATAN)**

No.	Pernyataan	Jawapan	YA n(%)
C1.	Adakah Unit Kesihatan Sekolah ini aktif di dalam mempromosikan keselamatan makanan?	1 = Ya	550 (91.7)
C2.	Jika Ya, apakah aktiviti utama yang telah dijalankan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Pendidikan kepada murid 2 = Pendidikan kepada pengusaha kantin 3 = Pendidikan kepada guru dan kakitangan sekolah 4 = Menganjurkan pertandingan berkaitan keselamatan makanan di kalangan murid 5 = Tidak berkaitan 6 = Lain-lain	502 (83.7) 332 (55.3) 285 (47.5) 133 (22.2) 0 (0.0) 21 (3.5)
C3.	Adakah Unit Kesihatan Sekolah mendapatkan nasihat atau bantuan daripada institusi lain bagi aktiviti kesedaran dan promosi keselamatan makanan?	1 = Ya	518 (86.3)
C4.	Institusi manakah yang telah memberi nasihat atau bantuan bagi aktiviti kesedaran dan promosi keselamatan makanan?	1 = Jabatan Kesihatan Negeri 2 = Jabatan Pendidikan Negeri 3 = Kementerian Kesihatan 4 = Kementerian Pendidikan 5 = Lain-lain	259 (43.2) 49 (8.2) 170 (28.3) 25 (4.2) 15 (2.4)
C5.	Adakah Unit Kesihatan Sekolah diarahkan oleh Guru Besar untuk memantau tahap kebersihan dan keselamatan makanan di kantin?	1 = Ya 2 = Tidak	569 (94.8) 31 (5.2)
C6.	Jika Ya, adakah unit kesihatan diberi kuasa untuk mendenda sekiranya penjual makanan menjual makanan yang membahayakan kesihatan?	1 = Ya 2 = Tidak	251 (44.1) 318 (55.9)
C7.	Sekiranya terdapat pelanggaran kepada polisi yang telah dikuatkuasakan oleh pengurusan sekolah berkaitan keselamatan makanan, apakah bentuk tindakan yang diambil?	1 = Tidak dibenarkan menjual apa-apa makanan sedi ada dan perlu menyediakan makanan gantian 2 = Tidak dibenarkan menjual makanan untuk tempoh tertentu 3 = Tiada hukuman 4 = Nasihat/bincang/amaran 5 = Lapor ke PPD 6 = Lain-lain	352 (58.7) 151 (25.2) 25 (4.2) (10.2) (0.7) 1.0

No.	Pernyataan	Jawapan	YA n(%)
C8.	Adakah pernah berlaku kes keracunan makanan di sekolah ini untuk tempoh tiga (3) tahun yang lalu?	1 = Ya 2 = Tidak	49 (8.2) 551 (91.8)
C9.	Jika Ya, dari manakah makanan tersebut diperolehi?	1 = Penjualan makanan di luar kawasan sekolah 2 = Penjualan makanan di kantin sekolah 3 = Makanan yang dibawa sendiri oleh murid 4 = Lain-lain	13 (26.5) 29 (59.2) 4 (8.2) 3 (6.1)

### LAMPIRAN 18 : PENGETAHUAN KESELAMATAN MAKANAN GURU KELAS TAHAP DUA (2)

Demografi	BETUL					SALAH				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
Keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.	587	59660	(92.0)	89.6	93.9	52	5188	(8.0)	6.1	10.4
Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.	119	8897	(13.7)	13.0	14.5	520	55951	(86.3)	85.5	87.0
Pewarna tiruan (rodhamine B) dalam makanan boleh menyebabkan keracunan makanan.	467	47001	(72.5)	68.8	75.9	172	17847	(27.5)	24.1	31.2
Pemanis tiruan (siklamat) tidak menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	107	7952	12.3	11.2	13.4	532	56896	87.7	86.6	88.8
Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.	635	64415	99.3	98.2	99.7	4	433	0.7	0.3	1.8

Demografi	BETUL					SALAH				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.	132	9856	15.2	15.2	15.2	507	54993	84.8	84.8	84.8
Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.	630	63940	98.6	97.3	99.3	9	908	1.4	0.7	2.7
Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.	130	9706	15.0	14.6	15.3	509	55142	85.0	84.7	85.4
Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.	637	64675	99.7	98.9	99.9	2	173	0.3	0.1	1.1
Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.	130	9682	14.9	14.6	15.3	509	55166	85.1	84.7	85.4
Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	114	8487	13.1	12.2	14.0	525	56361	86.9	86.0	87.8
Makanan yang dihinggapi lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.	114	8487	13.1	12.2	14.0	525	56361	86.9	86.0	87.8
Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.	490	49698	76.6	73.1	79.8	149	15150	23.4	20.2	26.9
Kuman pada peralatan memasak boleh dibasmi menggunakan air panas.	101	7504	11.6	10.5	12.8	538	57344	88.4	87.2	89.5
Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.	578	58686	90.5	87.9	92.6	61	6162	9.5	7.4	12.1

Demografi	BETUL					SALAH				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
Tuala yang digunakan untuk menggelap tangan boleh digunakan untuk menggelap pinggan mangkuk.	120	9008	13.9	13.2	14.6	519	55840	86.1	85.4	86.8
Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.	613	62161	95.9	94.0	97.2	26	2687	4.1	2.8	6.0
Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.	127	9446	14.6	14.0	15.1	512	55402	85.4	84.9	86.0
Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.	2	149	0.2	0.1	0.9	637	64699	99.8	99.1	99.9
Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).	124	9210	14.2	13.5	14.9	515	55638	85.8	85.1	86.5

### LAMPIRAN 19 : PENGETAHUAN GURU KELAS TAHAP DUA (2) TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

Demografi	BAIK					SEDERHANA				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Jawatan Guru Kelas</b>										
Tahun Empat (4)	190	20608	38.7	34.5	43.1	64	4938	42.6	34.7	50.9
Tahun Lima (5)	170	18439	34.6	30.5	39.0	51	4020	34.7	27.3	42.9
Tahun Enam (6)	131	14209	26.7	22.9	30.8	33	2633	22.7	16.5	30.4
<b>Jantina</b>										
Lelaki	99	10738	20.2	16.8	24.0	36	2888	24.9	18.4	32.8
Perempuan	392	42519	79.8	76.0	83.2	112	8703	75.1	67.2	81.6

Demografi	BAIK					SEDERHANA				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Umur</b>										
<30 tahun	53	5748	10.8	8.3	13.9	33	2497	21.5	15.6	29.0
31 hingga 39 tahun	188	20391	38.3	34.1	42.7	43	3406	29.5	22.4	37.4
40 hingga 49 tahun	180	19524	36.6	32.5	41.0	56	4430	38.2	30.5	46.5
50 > tahun	70	7592	14.3	11.4	17.6	16	1257	10.8	6.7	17.1
<b>Bangsa</b>										
Melayu	378	41000	77.0	73.0	80.5	48	3747	32.3	25.5	40.0
Cina	60	6508	12.2	9.6	15.4	35	2547	22.0	16.1	29.2
India	49	5314	10.0	7.6	13.0	2	195	1.6	0.4	6.5
Orang Asli	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0.0
Bumiputra Sabah	0	0	0.0	0.0	0.0	47	4076	35.2	29.1	41.7
Bumiputra Sarawak	1	108	0.2	0.0	1.4	14	875	7.6	4.7	12.0
Lain-lain	3	325	0.6	0.2	1.9	2	149	1.3	0.3	5.2
<b>Tahap Pendidikan</b>										
SRP/PMR/SPM	13	1410	2.6	1.5	4.5	9	657	5.6	2.9	10.7
Diploma/ STPM	72	7809	14.7	11.8	18.1	27	2209	19.1	13.3	26.5
Ijazah	378	41000	77.0	73.0	80.5	103	8040	69.4	61.2	76.4
Sarjana	25	2711	5.1	3.5	7.4	8	621	5.4	2.7	10.5
PhD	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0.0
Lain-lain	3	325	0.6	0.2	1.9	1	62	0.5	0.1	3.8
<b>Lama Khidmat</b>										
< 1 Tahun	28	3037	5.7	4.0	8.1	11	944	8.1	4.5	14.3
2 hingga 5 tahun	166	18005	33.8	29.7	38.1	56	4340	37.5	29.9	45.7
6 hingga 10 tahun	134	14534	27.3	23.5	31.4	38	2897	25.0	18.6	32.7
11 hingga 15 tahun	86	9328	17.6	14.4	21.1	16	1194	10.3	6.3	16.3
16 hingga 20 tahun	40	4338	8.1	6.0	10.9	15	1248	10.8	6.5	17.2
< 21 tahun	37	4013	7.5	5.5	10.2	12	966	8.3	4.7	14.2

### LAMPIRAN 20 : SIKAP GURU KELAS TAHAP DUA (2) TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

Demografi	Setuju					Tidak Setuju				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).	624	63313	97.6	96.1	98.6	15	1535	2.4	1.4	3.9

Demografi	Setuju					Tidak Setuju				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
**Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.	622	63072	97.3	95.6	98.3	17	1776	2.7	1.7	4.4
Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.	604	61317	94.6	92.5	96.1	35	3531	5.4	3.9	7.5
**Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.	307	30817	47.5	43.6	51.4	332	34031	52.5	48.6	56.4
Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.	631	63981	98.7	97.3	99.3	8	867	1.3	0.7	2.7
**Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.	259	25919	40.0	36.2	43.9	380	38929	60.0	56.1	63.8
Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.	621	62988	97.1	95.5	98.2	18	1860	2.9	1.8	4.5
**Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.	225	22482	34.7	31.0	38.5	414	42366	65.3	61.5	69.0
Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.	130	12968	20.0	17.1	23.3	509	51880	80.0	76.7	82.9
**Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.	148	14949	23.1	19.9	26.5	491	49899	76.9	73.5	80.1
Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.	557	56538	87.2	84.3	89.6	82	8310	12.8	10.4	15.7
Makanan yang telah dihindangi lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.	38	3962	6.1	4.5	8.3	601	60886	93.9	91.7	95.5
Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.	354	36142	55.7	51.8	59.6	285	28706	44.3	40.4	48.2
**Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.	190	19029	29.3	25.9	33.0	449	45819	70.7	67.0	74.1



Demografi	Setuju					Tidak Setuju				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.	588	59749	(92.1)	89.8	94.0	51	5099	7.9	6.0	10.2
**Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.	52	5234	8.1	6.2	10.5	587	59614	91.9	89.5	93.8
Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.	613	62188	95.9	94.0	97.2	26	2660	4.1	2.8	6.0

### LAMPIRAN 21 : SIKAP GURU KELAS TAHAP DUA (2) TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

Demografi	Positif					Negatif				
	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Jawatan Guru Kelas</b>										
Tahun Empat (4)	193	19471	39.3	35.0	43.7	61	6075	39.8	32.2	47.8
Tahun Lima (5)	168	17146	34.6	30.4	39.0	53	5313	34.8	27.5	42.8
Tahun Enam (6)	126	12950	26.1	22.4	30.3	38	3892	25.4	19.1	33.2
<b>Jantina</b>										
Lelaki	88	8915	18.0	14.8	21.7	47	4711	30.8	23.9	38.7
Wanita	399	40652	82.0	78.3	85.2	105	10570	69.2	61.3	76.1
<b>Umur</b>										
<30 tahun	59	5636	11.4	8.9	14.4	27	2609	17.1	11.9	23.9
31 hingga 39 tahun	178	18319	37.0	32.7	41.4	53	5478	35.8	28.5	43.9
40 hingga 49 tahun	182	18553	37.4	33.2	41.9	54	5400	35.3	28.0	43.4
50 > tahun	68	7056	14.2	11.4	17.7	18	1792	11.8	7.5	18.0
<b>Bangsa</b>										
Melayu	317	33521	67.6	63.7	71.4	109	11225	73.5	66.0	79.8
Cina	75	7067	14.3	11.5	17.6	20	1988	13.0	8.5	19.4
India	44	4750	9.6	7.2	12.6	7	759	5.0	2.4	10.1
Orang Asli	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0.0
Bumiputra Sabah	39	3360	6.8	5.5	8.3	8	715	4.6	2.4	8.9
Bumiputra Sarawak	8	500	1.0	0.5	1.9	7	483	3.2	1.5	6.5
Lain-lain	4	366	0.7	0.3	2.0	1	108	0.7	0.1	4.9
<b>Tahap Pendidikan</b>										
SRP/PMR/SPM	16	1600	3.2	2.0	5.2	6	467	3.1	1.3	6.8
Diploma/ STPM	80	8047	16.2	13.2	19.8	19	1971	12.9	8.4	19.4
Ijazah	360	36803	74.3	70.1	78.0	121	12238	80.1	72.9	85.7
Sarjana	29	2899	5.8	1.1	4.1	4	433	2.8	1.4	1.1
PhD	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0.0
Lain-lain	2	216	0.5	0.1	1.7	2	171	1.1	0.3	4.6
<b>Lama Khidmat</b>										
< 1 Tahun	26	2709	5.5	3.7	7.9	13	1272	8.3	4.8	14.0
2 hingga 5 tahun	173	17442	35.2	31.0	39.6	49	4904	32.1	25.1	40.0
6 hingga 10 tahun	131	13346	26.9	23.1	31.1	41	4084	26.7	20.2	34.4
11 hingga 15 tahun	77	8016	16.2	13.1	19.8	25	2506	16.5	11.3	23.3
16 hingga 20 tahun	43	4285	8.6	6.4	11.5	12	1301	8.5	4.9	14.4
< 21 tahun	37	3767	7.6	5.5	10.4	12	1212	7.9	4.5	13.5

## LAMPIRAN 22 : AMALAN GURU KELAS TAHAP DUA (2) TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

No.	Demografi	Setiap Kali					Kadang Kala					Tidak Pernah				
		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI Lower Upper		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI Lower Upper		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI Lower Upper	
38.	saya cuci tangan sebelum makan.	623	63338	97.6	96.2	98.6	15	1402	2.2	1.3	3.6	1	108	0.2	0.0	1.2
39.	**Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.	64	6376	9.8	7.7	12.4	115	11549	17.8	15.0	21.0	460	46923	72.4	68.7	75.7
40.	Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.	456	46010	71.0	67.2	74.4	157	16128	24.8	21.6	28.4	26	2709	4.2	2.9	6.1
41.	**Saya tidak hidu makanan sebelum makan.	48	4947	7.7	5.8	10.0	326	33421	51.5	47.6	55.4	265	26469	40.8	37.0	44.7
42.	Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.	597	60431	93.2	90.9	94.9	38	3983	6.1	4.5	8.3	4	433	0.7	0.3	1.8
43.	**Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.	13	1296	2.0	71.7	78.5	561	57146	88.1	0.5	2.4	65	6406	9.9	20.4	27.1
44.	Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.	481	48811	75.3	71.7	78.5	7	737	1.1	0.5	2.4	151	15299	23.6	20.4	27.1
45.	**Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.	32	3316	5.1	3.6	7.2	131	13071	20.2	17.2	23.5	476	48460	74.7	19.3	25.8
46.	Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.	208	20721	32.0	28.4	35.7	287	13071	45.6	17.2	23.5	144	48460	22.4	71.2	78.0
47.	**Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.	14	1450	2.2	1.3	3.8	338	34471	53.2	49.2	57.0	287	28926	44.6	40.7	48.5
48.	Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.	544	55312	85.3	82.3	87.9	44	4477	6.9	5.2	9.2	51	5058	7.8	5.9	10.2
49.	**Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat atau serangga lain.	40	4089	6.3	20.8	27.5	41	4266	6.6	64.3	71.6	558	56492	87.1	6.0	10.3
50.	Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.	154	15563	24.0	20.8	27.5	435	44154	68.1	64.3	71.6	50	5131	7.9	6.0	10.3
51.	**Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.	28	2901	4.5	3.1	6.4	34	3552	5.5	3.9	7.6	577	58394	90.0	87.4	92.2
52.	Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.	600	60932	94.0	91.8	95.6	24	2446	3.7	2.5	5.6	15	1470	2.3	1.4	3.8
53.	**Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.	10	1084	1.7	0.9	3.1	53	5343	8.2	6.3	10.7	576	58421	90.1	87.5	92.9
54.	Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.	427	43594	67.2	63.4	70.8	31	3024	4.7	3.3	6.6	181	18229	28.1	24.7	31.8
55.	**Saya makan roti yang sudah berkulat.	14	1518	2.3	1.4	3.9	7	715	1.1	0.5	2.3	618	62614	96.6	94.8	97.7

### LAMPIRAN 23 : AMALAN GURU KELAS TAHAP DUA (2) TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

Demografi	Tinggi					Sederhana					Rendah				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Jawatan Guru Kelas</b>															
Tahun Empat (4)	230	23124	40.4	36.4	44.5	22	2205	30.9	21.1	42.7	2	216	50.0	12.3	87.7
Tahun Lima (5)	192	19519	34.1	30.2	38.1	27	2723	38.1	27.5	50.1	2	216	50.0	12.3	87.7
Tahun Enam (6)	143	14632	25.5	22.1	29.4	21	2210	31.0	21.1	42.9	0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Jantina</b>															
Lelaki	115	11592	20.2	17.1	23.8	20	2034	28.5	19.1	40.3	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Perempuan	450	45684	79.8	76.2	82.9	50	5104	71.5	59.7	80.9	0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Umur</b>															
<30 tahun	79	7579	13.2	10.7	16.2	7	667	9.3	4.4	18.7	0	0.0	0.0	0.0	0.0
31 hingga 39 tahun	207	21284	37.2	33.2	41.3	21	2188	30.7	20.9	42.6	3	325	75.0	23.7	96.7
40 hingga 49 tahun	210	21315	37.2	33.3	41.3	26	2639	37.0	26.4	49.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
50 > tahun	69	70097	12.4	9.9	15.4	16	1643	23.0	14.5	34.5	1	108	25.0	3.3	76.3
<b>Bangsa</b>															
Melayu	369	38748	67.7	64.0	71.0	53	5565	78.0	67.0	86.0	4	433	100.0	100.0	100.0
Cina	91	8667	15.1	12.4	18.3	4	387	5.4	2.0	13.9	0	0.0	0.0	0.0	0.0
India	46	4967	8.7	6.6	11.4	5	542	7.6	3.2	17.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Orang Asli	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Bumiputra Sabah	42	3666	6.4	5.3	7.8	5	409	5.7	2.4	13.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Bumiputra Sarawak	13	859	1.5	0.9	2.5	2	125	1.8	0.4	6.7	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Lain-lain	4	366	0.6	0.2	1.7	1	108	1.5	0.2	10.1	0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Tahap Pendidikan</b>															
SRP/PMR/SPM	19	1787	3.1	2.0	4.9	3	279	3.9	1.2	11.8	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Diploma/ STPM	87	8763	15.3	12.5	18.5	12	1255	17.6	10.2	28.6	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Ijazah	425	43329	75.6	71.9	79.0	52	5278	73.9	62.2	83.0	4	433	100.0	100.0	100.0
Sarjana	30	3007	5.3	3.7	7.4	3	325	4.6	1.5	13.2	0	0.0	0.0	0.0	0.0
PhD	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
Lain-lain	4	387	0.7	0.2	1.8	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Lama Khidmat</b>															
< 1 Tahun	31	3205	5.6	3.9	7.9	6	558	7.8	3.5	16.7	2	216	50.0	12.3	87.7
2 hingga 5 tahun	199	19965	34.9	31.0	38.9	23	2381	33.4	23.2	45.3	0	0.0	0.0	0.0	0.0
6 hingga 10 tahun	146	14725	25.7	22.2	29.5	26	2706	37.9	27.2	49.9	0	0.0	0.0	0.0	0.0
11 hingga 15 tahun	88	9139	16.0	13.1	19.3	13	1274	17.9	10.5	28.6	1	108	25.0	3.3	76.3
16 hingga 20 tahun	52	5261	9.1	7.0	11.9	2	216	3.0	0.8	11.4	1	108	25.0	3.3	76.3
< 21 tahun	49	4979	8.7	6.6	11.4	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0

## LAMPIRAN 24 : PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN (GURU KELAS TAHAP DUA (2))

C1. Adakah anda pernah berkongsi maklumat berkaitan keselamatan makanan kepada murid?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	633	64198	99.0	97.8	99.5
Tidak	6	650	1.0	0.5	2.2

C2. Jika Ya, maklumat tersebut dikongsikan dalam mata pelajaran apa? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Ya					Tidak				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
Sains	188	18829	29.0	25.6	32.7	451	46019	71.0	67.3	74.4
Matematik	76	7359	11.3	9.1	14.0	563	57489	88.7	86.0	90.9
Bahasa	357	36291	56.0	52.0	59.8	282	36291	44.0	40.2	48.0
Lain-lain	289	29497	45.5	41.6	49.4	350	35351	54.5	50.6	58.4

C3. Apakah pendekatan yang sering digunakan bagi menyampaikan maklumat ini? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Ya					Tidak				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
Penceritaan	541	54941	84.7	81.7	87.3	98	9907	15.3	12.7	18.3
Tayangan video	215	21765	33.6	30.0	37.4	424	43083	66.4	62.6	70.0
Pengenalan kepada pensampelan makanan	175	17419	26.9	23.5	30.5	464	47429	73.1	69.5	76.5
Pameran poster dan risalah keselamatan makanan	296	30027	46.3	42.4	50.2	343	34821	53.7	49.8	57.6
Lain-lain	69	7100	10.9	8.7	13.7	570	57748	89.1	86.3	91.3

C4. Pada pendapat anda, apakah pendekatan yang paling efektif bagi meningkatkan kesedaran murid terhadap keselamatan makanan?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Penceritaan	95	9647	14.9	12.3	17.9
Tayangan video	307	31117	48.0	44.1	51.9
Pengenalan kepada pensampelan makanan	85	8654	13.3	10.9	16.3
Pameran poster dan risalah keselamatan makanan	139	14133	21.8	18.7	25.2
Lain-lain	13	1296	2.0	1.2	3.4

#### LAMPIRAN 25 : PENGETAHUAN PENGUSAHA KANTIN DAN PENGENDALI MAKANAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

No.	Soalan	Betul n(%)	Salah n(%)
1.	Guna tangan yang bersih semasa mengendalikan makanan boleh mengelakkan pencemaran makanan.	521 (89.7)	60 (10.3)
2.	Kesan terhadap penyimpanan makanan tidak akan terjejas jika peti sejuk penuh dengan bahan makanan dan peralatan	402 (69.2)	179 (30.8)
3.	Pewarna tiruan (rodhamine B) di dalam makanan boleh menyebabkan keracunan makanan.	424 (73.0)	157 (27.0)
4.	Pemanis tiruan (siklomat) tidak menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	417 (71.8)	164 (28.2)
5.	Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.	547 (94.1)	34 (5.9)
6.	Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.	459 (79.0)	122 (21.0)
7.	Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.	521 (89.7)	60 (10.3)
8.	Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat.	414 (71.3)	167 (28.7)
9.	Surat khabar adalah tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.	491 (84.5)	90 (15.5)
10.	Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan adalah tidak merbahaya.	394 (67.8)	187 (32.2)

No.	Soalan	Betul n(%)	Salah n(%)
11.	Makanan yang mengandungi rambut, menyebabkan masalah kesihatan jika termakan.	490 (84.3)	91 (15.7)
12.	Makanan yang dihinggapi lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.	384 (66.1)	197 (33.9)
13.	Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.	395 (68.0)	186 (32.0)
14.	Barang kemas (cincin, gelang, jam) boleh dipakai semasa mengendalikan makanan.	393 (67.6)	188 (32.4)
15.	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran kuman.	514 (88.5)	67 (11.5)
16.	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.	352 (60.6)	229 (39.4)
17.	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan di dalam satu bekas.	509 (87.6)	72 (12.4)
18.	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.	374 (64.4)	207 (35.6)
19.	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).	379 (65.2)	202 (34.8)
20.	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.	505 (86.9)	76 (13.1)

#### LAMPIRAN 26 : PENGETAHUAN PENGUSAHA KANTIN DAN PENGENDALI MAKANAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

Demografi	Baik n(%)	Sederhana n(%)	Rendah n(%)
<b>Status</b>			
Pengusaha kantin	58 (32.4)	119 (34.7)	15 (25.4)
Pengendali makanan	121 (67.6)	224 (65.3)	44 (74.6)
<b>Jantina</b>			
Lelaki	26 (14.5)	76 (22.2)	14 (23.7)
Perempuan	153 (85.5)	267 (77.8)	45 (76.3)
<b>Umur</b>			
<30 tahun	29 (16.2)	64 (18.7)	14 (23.7)
31 hingga 39 tahun	39 (21.8)	73 (21.3)	9 (15.3)
40 hingga 49 tahun	49 (27.4)	101 (29.4)	10 (16.9)
50 > tahun	62 (34.6)	105 (30.6)	26 (44.1)

Demografi	Baik n(%)	Sederhana n(%)	Rendah n(%)
<b>Bangsa</b>			
Melayu	97 (54.2)	277 (80.7)	44 (74.6)
Cina	21 (11.7)	41 (11.9)	4 (6.8)
India	8 (4.5)	17 (5.0)	10 (16.9)
Orang Asli	0 (0.0)	2 (0.6)	0 (0.0)
Bumiputra Sabah	33 (18.4)	4 (1.2)	0 (0.0)
Bumiputra Sarawak	19 (10.6)	2 (0.6)	0 (0.0)
Lain-lain	1 (0.6)	0 (0.0)	1 (1.7)
<b>Tahap Pendidikan</b>			
SRP/PMR/SPM	137 (76.5)	264 (77.0)	42 (71.2)
Diploma/ STPM	10 (5.6)	45 (13.1)	7 (11.9)
Ijazah	6 (3.4)	11 (3.2)	0 (0.0)
Sarjana	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
PhD	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	26 (14.5)	23 (6.7)	10 (16.9)
<b>Tempoh mengusahakan/ bekerja di kantin sekolah</b>			
< 1 tahun	36 (20.1)	90 (26.2)	13 (22.0)
2 hingga 5 tahun	84 (46.9)	176 (51.3)	33 (55.9)
6 hingga 10 tahun	36 (20.1)	58 (16.9)	7 (11.9)
11 hingga 15 tahun	13 (7.3)	15 (4.4)	2 (3.4)
16 hingga 20 tahun	3 (1.7)	2 (0.6)	1 (1.7)
>21 tahun	7 (3.9)	2 (0.6)	3 (5.1)

#### LAMPIRAN 27: SIKAP PENGUSAHA KANTIN DAN PENGENDALI MAKANAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

No.	Pernyataan	Setuju n(%)	Tak Setuju n(%)
21.	Saya tidak perlu basuh tangan dengan kaedah 7 langkah apabila sibuk melayan pelanggan.	421 (72.5)	160 (27.5)
22.	Persekitaran kantin mempengaruhi keselamatan makanan.	545 (93.8)	36 (6.2)
23.	Makanan yang tidak habis dijual boleh disimpan di dalam peti sejuk untuk dijual semula.	116 (20.0)	468 (80.0)
24.	Tidak salah memakai apron semasa ke tandas.	109 (18.8)	472 (81.2)
25.	Membaca tarikh luput pada pembungkus makanan adalah penting sebelum membeli dan menjual.	534 (91.9)	47 (8.1)
26.	Makanan yang hendak dijual kepada murid tidak perlu ditutup.	73 (12.6)	508 (87.4)
27.	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.	428 (73.7)	153 (26.3)
28.	Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membancuh minuman.	86 (14.8)	495 (85.2)
29.	Surat khabar lama boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.	72 (12.4)	509 (87.6)

No.	Pernyataan	Setuju n(%)	Tak Setuju n(%)
30.	Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.	92 (15.8)	489 (84.2)
31.	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.	399 (68.7)	182 (31.3)
32.	Makanan yang telah dihinggap oleh lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.	68 (11.7)	513 (88.3)
33.	Makanan yang terbiar melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.	350 (60.2)	231 (39.8)
34.	Saya tidak perlu tanggalkan jam / cincin / gelang sebelum mengendalikan makanan.	113 (19.4)	468 (80.6)
35.	Peralatan memasak yang bersih boleh menghasilkan makanan yang bersih dan selamat.	528 (90.9)	53 (9.1)
36.	Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.	79 (13.6)	502 (86.4)
37.	Makanan mentah perlu diasingkan daripada makanan yang telah dimasak bagi mengelakkan keracunan makanan.	509 (87.6)	72 (12.4)
38.	Makanan yang masih panas boleh dimasukkan ke dalam peti sejuk.	117 (20.1)	464 (79.9)
39.	Sisa makanan yang melebihi dua (2) hari tidak boleh dimakan kerana mungkin tercemar dengan kuman.	481 (82.8)	100 (17.2)
40.	Makanan yang menggunakan bahan pengawet adalah lebih selamat dan tidak membahayakan kesihatan.	179 (30.8)	402 (69.2)
41.	Saya tidak perlu basuh tangan kalau pegang makanan dengan penyepit	82 (14.1)	499 (85.9)
42.	Saya mesti sentiasa basuh tangan selepas sentuh bahan mentah.	550 (94.7)	31 (5.3)

#### LAMPIRAN 28 : SIKAP PENGUSAHA KANTIN DAN PENGENDALI MAKANAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

No.	Positif n(%)	Negatif n(%)
<b>Status</b>		
Pengusaha kantin	135 (35.1)	57 (29.1)
Pengendali makanan	250 (64.9)	139 (70.9)
<b>Jantina</b>		
Lelaki	75 (19.5)	41 (20.9)
Perempuan	310 (80.5)	155 (79.1)
<b>Umur</b>		
<30 tahun	69 (17.9)	38 (19.4)
31 hingga 39 tahun	77 (20.0)	44 (22.4)
40 hingga 49 tahun	109 (28.3)	51 (26.0)
50 > tahun	130 (33.8)	63 (32.2)
<b>Bangsa</b>		
Melayu	267 (69.3)	151 (77.0)
Cina	58 (15.1)	8 (4.1)
India	19 (4.9)	16 (8.2)
Orang Asli	1 (0.3)	1 (0.5)
Bumiputra Sabah	24 (6.2)	13 (6.6)
Bumiputra Sarawak	15 (3.9)	6 (3.1)
Lain-lain	1 (0.3)	1 (0.5)



No.	Positif n(%)	Negatif n(%)
<b>Tahap Pendidikan</b>		
SRP/PMR/SPM	290 (75.3)	153 (78.1)
Diploma/ STPM	43 (11.2)	19 (9.7)
Ijazah	17 (4.4)	0 (0.0)
Sarjana	0 (0.0)	0 (0.0)
PhD	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	35 (9.1)	24 (12.2)
<b>Tempoh mengusahakan/bekerja di kantin sekolah</b>		
< 1 tahun	90 (23.4)	49 (25.0)
2 hingga 5 tahun	188 (48.8)	105 (53.6)
6 hingga 10 tahun	77 (20.0)	24 (12.2)
11 hingga 15 tahun	17 (4.4)	13 (6.7)
16 hingga 20 tahun	5 (1.3)	1 (0.5)
>21 tahun	8 (2.1)	4 (2.0)

#### LAMPIRAN 29 : AMALAN PENGUSAHA KANTIN DAN PENGENDALI MAKANAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

No.	Pernyataan	Setiap Kali n(%)	Kadang Kala n(%)	Tak pernah n(%)
43.	Saya mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum mengendalikan makanan	533 (91.7)	33 (5.7)	15 (2.6)
44.	Saya tidak mengambil berat dengan kebersihan kantin.	125 (21.5)	21 (3.6)	435 (74.9)
45.	Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.	482 (83.0)	62 (10.6)	37 (6.4)
46.	Saya tidak hidu makanan sebelum makan.	136 (23.4)	171 (29.4)	274 (47.2)
47.	Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.	522 (89.8)	28 (4.8)	31 (5.4)
48.	Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.	34 (5.8)	413 (71.1)	134 (23.1)
49.	Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.	212 (36.5)	25 (4.3)	344 (59.2)
50.	Saya minum minuman berair yang diperbuat daripada air yang tidak dimasak.	64 (11.1)	185 (31.8)	332 (57.1)
51.	Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.	138 (23.8)	164 (28.2)	279 (48.0)
52.	Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.	28 (4.8)	181 (31.2)	372 (64.0)
53.	Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.	396 (68.2)	34 (5.8)	151 (26.0)
54.	Saya makan makanan yang telah dikerumuni oleh lalat dan serangga lain.	53 (9.2)	20 (3.4)	508 (87.4)

No.	Pernyataan	Setiap Kali n(%)	Kadang Kala n(%)	Tak pernah n(%)
55.	Saya simpan makanan di dalam peti sejuk.	297 (51.1)	200 (34.4)	84 (14.5)
56.	Saya tidak cuci tangan guna air dan sabun selepas keluar dari tandas.	85 (14.6)	25 (4.3)	471 (81.1)
57.	Saya cuci tangan selepas membuang sampah.	537 (92.4)	7 (1.2)	37 (6.4)
58.	Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.	35 (6.0)	36 (6.2)	510 (87.8)
59.	Saya perhati keadaan makanan sebelum makan.	518 (89.1)	22 (3.8)	41 (7.1)
60.	Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat.	35 (6.0)	21 (3.6)	525 (90.4)
61.	Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.	196 (33.8)	46 (7.9)	339 (58.3)
62.	Saya makan roti yang sudah berkulat.	32 (5.5)	11 (1.9)	538 (92.6)

### LAMPIRAN 30 : AMALAN PENGUSAHA KANTIN DAN PENGENDALI MAKANAN TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI

Demografi	Baik n(%)	Sederhana n(%)	Rendah n(%)
<b>Status</b>			
Pengusaha kantin	125 (36.3)	58 (27.6)	9 (33.3)
Pengendali makanan	219 (63.7)	152 (72.4)	18 (66.7)
<b>Jantina</b>			
Lelaki	64 (18.6)	44 (21.0)	8 (29.6)
Perempuan	280 (81.4)	166 (79.0)	19 (70.4)
<b>Umur</b>			
<30 tahun	56 (16.3)	39 (18.5)	12 (44.4)
31 hingga 39 tahun	75 (21.8)	44 (21.0)	2 (7.4)
40 hingga 49 tahun	95 (27.6)	62 (29.5)	3 (11.1)
50 > tahun	118 (34.3)	65 (31.0)	10 (37.1)
<b>Bangsa</b>			
Melayu	231 (67.2)	167 (79.5)	20 (74.1)
Cina	56 (16.3)	8 (3.8)	2 (7.4)
India	21 (6.1)	9 (4.3)	5 (18.5)
Orang Asli	2 (0.6)	0 (0.0)	0 (0.0)
Bumiputra Sabah	23 (6.7)	14 (6.7)	0 (0.0)
Bumiputra Sarawak	10 (2.8)	11 (5.2)	0 (0.0)
Lain-lain	1 (0.3)	1 (0.5)	0 (0.0)
<b>Tahap Pendidikan</b>			
SRP/PMR/SPM	252 (73.2)	172 (81.9)	19 (70.4)
Diploma/ STPM	43 (12.5)	11 (5.2)	8 (29.6)
Ijazah	12 (3.5)	5 (2.4)	0 (0.0)
Sarjana	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
PhD	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	37 (10.8)	22 (10.5)	0 (0.0)
<b>Tempoh mengusahakan/bekerja di kantin sekolah</b>			
< 1 tahun	82 (23.8)	50 (23.8)	7 (25.9)
2 hingga 5 tahun	167 (48.5)	110 (52.4)	16 (59.3)
6 hingga 10 tahun	68 (19.8)	29 (13.8)	4 (14.8)
11 hingga 15 tahun	14 (4.1)	16 (7.6)	0 (0.0)
16 hingga 20 tahun	4 (1.2)	2 (1.0)	0 (0.0)
>21 tahun	9 (2.6)	3 (1.4)	0 (0.0)

**LAMPIRAN 31 : PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN (PENGUSAHA KANTIN DAN PENGENDALI MAKANAN)**

No.	Pernyataan	Jawapan	n(%)
C1.	Adakah anda pernah memperolehi maklumat keselamatan makanan?	1 = Ya 2 = Tidak	543 (93.5) 38 (6.5)
C2.	Jika Ya, siapakah yang memberi maklumat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Guru Besar 2 = Jabatan Kesihatan Negeri 3 = Jabatan Pendidikan Negeri 4 = Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) 5 = Badan Bukan Kerajaan (NGO) 6 = Lain-lain	166 (28.6) 468 (80.6) 113 (19.4) 78 (13.4) 75 (12.9) 85 (14.6)
C3.	Bagaimanakah anda mendapatkan maklumat keselamatan makanan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Internet 2 = Latihan 3 = Ekspo 4 = TV 5 = Radio 6 = Media Sosial 7 = Lain-lain	268 (46.1) 364 (62.7) 99 (17.0) 340 (58.5) 233 (40.1) 260 (44.8) 69 (11.9)
C4.	Adakah anda mengamalkan apa yang anda tahu melalui maklumat yang anda perolehi?	1 = Selalu 2 = Jarang 3 = Kadangkala 4 = Tidak pernah	512 (88.1) 21 (3.7) 46 (7.9) 2 (0.3)

**LAMPIRAN 32 : PENGETAHUAN IBU BAPA ATAU PENJAGA TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN**

No.	Soalan	Betul n(%)	Salah n(%)
1.	Keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.	600 (94.5)	35 (5.5)
2.	Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.	21(3.3)	614 (96.7)
3.	Pewarna tiruan (rodhamine B) dalam makanan boleh menyebabkan keracunan makanan.	507 (79.8)	128 (20.2)
4.	Pemanis tiruan (siklomat) tidak menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	113 (17.8)	522 (82.2)
5.	Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.	631 (99.4)	4 (0.6)
6.	Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.	26 (4.1)	609 (95.9)
7.	Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.	619 (97.5)	16 (2.5)

No.	Soalan	Betul n(%)	Salah n(%)
8.	Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.	54 (8.5)	581 (91.5)
9.	Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.	629 (99.1)	6 (0.9)
10.	Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.	22 (3.5)	613 (96.5)
11.	Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	558 (87.9)	77 (12.1)
12.	Makanan yang dihinggapai lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.	25 (3.9)	610 (96.1)
13.	Suhu persekitaran kantin yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.	478 (75.3)	157 (24.7)
14.	Kuman pada peralatan memasak boleh dibasmi menggunakan air panas.	454 (71.5)	181 (28.5)
15.	Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.	586 (92.3)	49 (7.7)
16.	Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.	7 (1.1)	628 (98.9)
17.	Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.	607 (95.6)	28 (4.4)
18.	Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.	17 (2.7)	618 (97.3)
19.	Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.	493 (77.6)	142 (22.4)
20.	Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).	5 (0.8)	630 (99.2)

### LAMPIRAN 33 : TAHAP PENGETAHUAN IBU BAPA ATAU PENJAGA MENGIKUT DEMOGRAFI

Demografi	Baik n(%)	Sederhana n(%)	Rendah n(%)
<b>Status</b>			
Ibu	463 (78.3)	28 (65.1)	1 (100.0)
Bapa	108 (18.3)	14 (32.6)	0 (0.0)
Penjaga	20 (3.4)	1 (2.3)	0 (0.0)
<b>Jantina</b>			
Lelaki	115 (19.5)	15 (34.9)	0 (0.0)
Perempuan	476 (80.5)	28 (65.1)	1 (100.0)
<b>Umur</b>			
<30 tahun	18 (3.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
31 hingga 39 tahun	232 (39.3)	29 (67.4)	1 (100.0)
40 hingga 49 tahun	281 (47.5)	13 (30.2)	0 (0.0)
50 > tahun	60 (10.2)	1 (2.4)	0 (0.0)

Demografi	Baik n(%)	Sederhana n(%)	Rendah n(%)
<b>Bangsa</b>			
Melayu	424 (71.7)	35 (81.5)	0 (0.0)
Cina	69 (11.7)	1 (2.3)	0 (0.0)
India	26 (4.4)	5 (11.6)	1 (100.0)
Orang Asli	1 (0.2)	1 (2.3)	0 (0.0)
Bumiputra Sabah	47 (8.0)	1 (2.3)	0 (0.0)
Bumiputra Sarawak	21 (3.5)	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	3 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)
<b>Tahap Pendidikan</b>			
SRP/PMR/SPM	144 (24.4)	17 (39.5)	1 (100.0)
Diploma/ STPM	121 (20.4)	3 (7.0)	0 (0.0)
Ijazah	303 (51.3)	23 (53.5)	0 (0.0)
Sarjana	17 (2.9)	0 (0.0)	0 (0.0)
PhD	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	6 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

#### LAMPIRAN 34 : SIKAP IBU BAPA ATAU PENJAGA TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

No.	Pernyataan	Setuju n(%)	Tidak Setuju n(%)
21.	Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).	621 (97.8)	14 (2.2)
22.	Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.	616 (97.0)	19 (3.0)
23.	Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.	599 (94.3)	36 (5.7)
24.	Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.	292 (46.0)	343 (54.0)
25.	Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.	630 (99.2)	5 (0.8)
26.	Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.	210 (33.1)	425 (66.9)
27.	Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.	599 (94.3)	36 (5.7)
28.	Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.	237 (37.3)	398 (62.7)
29.	Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.	104 (16.4)	531 (83.6)
30.	Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.	130 (20.5)	505 (79.5)
31.	Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.	521 (82.0)	114 (18.0)

No.	Pernyataan	Setuju n(%)	Tidak Setuju n(%)
32.	Makanan yang telah dihinggap lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.	34(5.4)	601 (94.6)
33.	Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.	373 (58.7)	262 (41.3)
34.	Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.	178 (28.0)	457 (72.0)
35.	Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.	587 (92.4)	48 (7.6)
36.	Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.	48 (7.6)	587 (92.4)
37.	Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.	605 (95.3)	30 (4.7)

### LAMPIRAN 35 : TAHAP SIKAP IBU BAPA ATAU PENJAGA MENGIKUT DEMOGRAFI

Pernyataan	Setuju n(%)	Tidak Setuju n(%)
<b>Status</b>		
Ibu	367 (83.0)	125 (64.8)
Bapa	62 (14.1)	60 (31.1)
Penjaga	13 (2.9)	8 (4.1)
<b>Jantina</b>		
Lelaki	67 (15.2)	63 (32.6)
Perempuan	375 (84.8)	130 (67.4)
<b>Umur</b>		
<30 tahun	12 (2.7)	6 (3.1)
31 hingga 39 tahun	185 (41.9)	77 (39.9)
40 hingga 49 tahun	209 (47.3)	85 (44.0)
50 > tahun	36 (8.1)	25 (13.0)
<b>Bangsa</b>		
Melayu	317 (71.7)	142 (73.6)
Cina	49 (11.1)	21 (10.9)
India	25 (5.7)	7 (3.6)
Orang Asli	0 (0.0)	2 (1.0)
Bumiputra Sabah	33 (7.4)	15 (7.8)
Bumiputra Sarawak	15 (3.4)	6 (3.1)
Lain-lain	3 (0.7)	0 (0.0)
<b>Tahap Pendidikan</b>		
SRP/PMR/SPM	93 (21.0)	69 (35.8)
Diploma/ STPM	93 (21.0)	31 (16.1)
Ijazah	241 (54.6)	85 (44.0)
Sarjana	12 (2.7)	5 (2.6)
PhD	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	3 (0.7)	3 (1.6)

### LAMPIRAN 36 : AMALAN IBU BAPA ATAU PENJAGA TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

Pernyataan	Setiap Kalin (%)	Kadang Kalan (%)	Tidak Pernah (%)
Saya cuci tangan sebelum makan.	628 (98.9)	6 (0.9)	1 (0.2)
**Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.	118 (18.6)	138 (21.7)	379 (59.7)
Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.	485 (76.4)	132 (20.8)	18 (2.8)
**Saya tidak hidu makanan sebelum makan.	69 (10.8)	312 (49.1)	254 (40.1)
Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.	604 (95.1)	30 (4.7)	1 (0.2)
**Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.	10 (1.5)	544 (85.7)	81 (12.8)
Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.	416 (65.5)	7 (1.1)	212 (33.4)
**Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.	38 (6.0)	129 (20.3)	468 (73.7)
Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.	198 (31.2)	273 (43.0)	164 (25.8)
**Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.	15 (2.5)	356 (56.1)	264 (41.6)
Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.	529 (83.3)	42 (6.6)	64 (10.1)
**Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat atau serangga lain.	23 (3.6)	42 (6.6)	570 (89.8)
Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.	155 (24.4)	432 (68.0)	48 (7.6)
**Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.	47 (7.4)	31 (4.9)	557 (87.7)
Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.	608 (95.7)	15 (2.4)	12 (1.9)
**Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.	12 (1.9)	42(6.6)	581 (91.5)
Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.	365 (57.5)	35 (5.5)	235 (37.0)
**Saya makan roti yang sudah berkulat.	12 (1.9)	4 (0.6)	619 (97.5)

**LAMPIRAN 37: AMALAN IBU BAPA DAN PENJAGA MENGIKUT DEMOGRAFI**

Demografi	Baik n(%)	Sederhana n(%)	Rendah n(%)
<b>Status</b>			
Ibu	415 (78.7)	77 (72.0)	0 (0.0)
Bapa	95 (18.0)	27 (25.2)	0 (0.0)
Penjaga	17 (3.3)	3 (2.8)	1 (100.0)
<b>Jantina</b>			
Lelaki	100 (19.0)	29 (27.1)	1 (100.0)
Perempuan	427 (81.0)	78 (72.9)	0 (0.0)
<b>Umur</b>			
<30 tahun	15 (2.8)	3 (2.8)	0 (0.0)
31 hingga 39 tahun	219 (41.6)	42 (39.3)	1 (100.0)
40 hingga 49 tahun	242 (45.9)	52 (48.6)	0 (0.0)
50 > tahun	51 (9.7)	10 (9.3)	0 (0.0)
<b>Bangsa</b>			
Melayu	375 (71.2)	83 (77.6)	1 (100.0)
Cina	62 (11.8)	8 (7.5)	0 (0.0)
India	28 (5.2)	4 (3.7)	0 (0.0)
Orang Asli	1 (0.2)	1 (0.9)	0 (0.0)
Bumiputra Sabah	38 (7.2)	10 (9.4)	0 (0.0)
Bumiputra Sarawak	20 (3.8)	1 (0.9)	0 (0.0)
Lain-lain	3 (0.6)	0 (0.0)	0 (0.0)
<b>Tahap Pendidikan</b>			
SRP/PMR/SPM	112 (21.3)	50 (46.7)	0 (0.0)
Diploma/ STPM	111 (21.1)	13 (12.1)	0 (0.0)
Ijazah	285 (54.1)	40 (37.4)	1 (100.0)
Sarjana	15 (2.7)	2 (1.9)	0 (0.0)
PhD	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
Lain-lain	4 (0.8)	2 (1.9)	0 (0.0)

**LAMPIRAN 38 : PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN (IBU BAPA ATAU PENJAGA)**

No.	Pernyataan	Jawapan	n(%)
C1.	Adakah anda mendidik anak anda tentang keselamatan makanan?	1 = Ya 2 = Tidak	629 (99.1) 6 (0.9)
C2.	Adakan anda memberi anak anda duit belanja sekolah?	1 = Kerap (lebih 4 kali/minggu) 2 = Kadang kala (2 hingga 4 kali/minggu) 3 = Jarang (kurang 2 kali/minggu) 4 = Tidak pernah	474 (74.6) 92 (14.5) 42 (6.6) 27 (4.3)
C3.	Adakah anda menyediakan bekalan makanan untuk anak ke sekolah?	1 = Kerap (lebih 4 kali/minggu) 2 = Kadang kala (2 hingga 4 kali/minggu) 3 = Jarang (kurang 2 kali/minggu) 4 = Tidak pernah	138 (21.8) 345 (54.3) 127 (20.0) 25 (3.9)



No.	Pernyataan	Jawapan	n(%)
C4.	Adakah anda pernah menerima sebarang maklumat berkaitan keselamatan makanan?	1 = Ya 2 = Tidak	601 (94.6) 34 (5.4)
C5.	Jika Ya, siapakah yang memberikan maklumat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Media Massa 2 = PIBG 3 = Pihak Sekolah 4 = Lain-lain	511 (80.5) 66 (10.4) 274 (43.1) 152 (23.9)
C6.	Bagaimanakah anda mendapatkan maklumat keselamatan makanan tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)	1 = Internet 2 = TV 3 = Radio 4 = Media Sosial 5 = Ekspo / Pameran 6 = Lain-lain	487 (76.7) 507 (79.8) 346 (54.5) 473 (74.5) 343 (54.0) 82 (12.9)

### LAMPIRAN 39 : PENGETAHUAN MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5) TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

Soalan	Betul					Salah				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI Lower Upper		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI Lower Upper	
Keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah) boleh dicegah jika makan dengan tangan yang bersih.	1477	510317	54.8	51.6	57.9	496	421652	45.2	42.1	48.4
Terdapat tiga (3) langkah asas cuci tangan.	774	683878	73.4	70.8	75.8	1199	248091	26.6	24.2	29.2
Persekitaran yang kotor tidak menyebabkan pencemaran makanan.	1209	127479	13.7	13.3	14.0	764	804489	86.3	86.0	68.7
Tarikh luput pada pembungkus makanan dan minuman adalah penting.	1308	170341	18.3	16.9	19.7	665	761628	81.7	80.3	83.1
Asap kenderaan tidak mencemarkan makanan yang dijual di tepi jalan.	1254	135261	14.5	14.3	14.8	719	7967085	85.5	85.2	85.7
Makanan yang telah berbuih dan berlendir tidak selamat untuk dimakan.	1790	879648	94.4	92.7	95.7	183	523215	5.6	4.3	7.3
Ketulan ais daripada air yang tidak dimasak adalah selamat untuk diminum.	1120	121681	13.1	12.7	13.4	853	810288	86.9	86.6	87.3

Soalan	Betul					Salah				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI Lower Upper		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI Lower Upper	
Surat khabar tidak selamat digunakan sebagai pembungkus makanan.	1101	514011	55.8	53.7	58.1	872	418300	44.2	41.9	46.3
Dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkus makanan tidak berbahaya.	1133	532840	57.4	55.2	59.6	840	399125	42.6	40.4	44.8
Makanan yang mengandungi rambut akan menyebabkan masalah kesihatan jika dimakan.	1211	254881	27.3	23.0	32.2	762	677088	72.7	67.8	77.0
Makanan yang dihinggapai lalat atau lipas adalah selamat untuk dimakan.	1298	139620	15.0	14.8	15.1	675	792349	85.0	84.9	85.2
Suhu bilik yang panas boleh meningkatkan kadar pembiakan kuman.	1053	399134	42.8	37.5	48.3	920	532835	57.2	51.7	62.5
Peralatan yang tidak dibasuh menggunakan sabun pencuci pinggan mangkuk boleh menyebabkan pencemaran makanan.	1647	829330	89.0	86.9	90.8	326	102638	11.0	9.2	13.1
Tuala yang digunakan untuk mengelap tangan boleh digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk.	1831	915488	98.2	97.8	98.6	142	16481	1.8	1.4	2.2
Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak tidak boleh disimpan dalam satu bekas.	1392	513811	55.1	40.7	49.1	581	418158	44.9	50.9	59.3
Dapur tidak perlu dilindungi daripada makhluk perosak seperti tikus dan cicak.	1715	906342	97.3	96.8	97.6	258	25626	2.7	2.4	3.2
Penggunaan minyak masak berulang kali adalah tidak baik untuk kesihatan.	1656	827505	88.8	86.0	91.1	317	104464	11.2	8.9	14.0
Bahan kimia (racun tikus, racun serangga) boleh diletakkan berhampiran bahan mentah kering (beras, bawang, cili kering).	1829	917513	98.4	98.1	98.7	144	14456	1.6	1.3	1.9

### LAMPIRAN 40 : TAHAP PENGETAHUAN MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5) MENGIKUT DEMOGRAFI

Pengetahuan Mengikut Demografi	Tinggi					Sederhana					Rendah				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Jantina</b>															
Lelaki	459	52379	42.8	39.1	46.7	388	311368	39.3	34.0	44.8	16	12182	71.9	45.6	88.7
Perempuan	658	69898	57.2	53.9	60.9	444	481383	60.7	55.2	66.0	8	4756	28.1	11.3	54.4
<b>Tahun</b>															
Empat (4)	511	55637	45.5	41.7	49.4	425	396546	50.0	43.5	56.6	14	7555	44.6	21.8	69.9
Lima (5)	606	66640	54.5	50.6	58.3	407	396205	50.0	43.4	56.5	10	9384	55.4	30.1	78.2
<b>Bangsa</b>															
Melayu	391	52276	42.8	39.9	45.7	506	455844	57.5	56.2	58.7	15	13893	82.0	63.3	92.4
Cina	168	20462	16.7	15.2	18.3	109	288432	36.4	34.2	38.6	0	0	0.0	0.0	0.0
India	4	1003	0.8	0.2	2.8	63	15913	2.0	1.6	2.5	2	434	2.6	0.6	10.5
Orang Asli	4	443	0.4	0.1	1.2	10	6094	0.8	0.4	1.5	1	705	4.2	0.6	24.9
Bumiputra Sabah	271	28999	23.7	21.3	26.3	44	7144	0.9	0.4	1.9	0	0	0.0	0.0	0.0
Bumiputra Sarawak	208	12304	10.1	8.5	11.9	72	4193	0.5	0.4	0.8	2	39	0.2	0.1	1.0
Lain-lain	71	6786	5.6	4.4	7.1	28	15130	1.9	0.6	5.5	4	1865	11.0	4.0	27.0
<b>Pekerjaan Ibu</b>															
Bekerja	427	50984	41.7	38.1	45.4	385	418990	52.9	46.3	59.3	11	6882	40.6	19.5	65.9
Tidak Bekerja	475	50703	41.5	37.8	45.2	338	305568	38.5	32.4	45.1	10	7836	46.3	22.3	72.1
Pesara	9	1252	1.0	0.5	2.2	18	13940	1.8	0.9	3.3	0	0	0.0	0.0	0.0
Tidak Tahu	162	15279	12.5	10.5	14.8	77	44353	5.6	3.4	9.0	2	2205	13.0	2.2	50.5
Tidak Bekernaan	44	4058	3.3	2.4	4.6	14	9899	1.2	0.5	2.8	1	15	0.1	0.0	0.7
<b>Pekerjaan Bapa</b>															
Bekerja	680	79454	65.0	61.5	68.3	585	654919	82.6	79.5	85.4	17	10363	61.2	33.0	83.4
Tidak Bekerja	75	7586.7	6.1	4.7	8.2	67	30918.7	3.9	2.6	5.8	0	0	0.0	0.0	0.0
Pesara	28	4035	3.3	2.0	5.4	28	24220	3.1	1.9	4.9	0	0	0.0	0.0	0.0
Tidak Tahu	275	26362	21.6	18.9	24.4	119	69136	8.7	6.6	11.4	5	6220	36.7	14.9	65.8
Tidak Bekernaan	59	4839	4.0	2.9	5.4	33	13557	1.7	1.0	3.0	2	355	2.1	0.3	13.1

### LAMPIRAN 41 : SIKAP MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5) TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN

Soalan	Setuju					Tidak Setuju				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
Cuci tangan dengan sabun sebelum makan dapat mengelakkan keracunan makanan (sakit perut, cirit-birit dan muntah-muntah).	1805	878492	94.3	91.6	96.1	168	53477	5.7	3.9	8.4
Memakan makanan yang mengandungi bahan pengawet adalah tidak selamat.	1167	567744	60.9	55.3	66.2	806	364225	39.1	33.8	44.7
Penggunaan racun serangga pada sayur-sayuran dan buah-buahan membahayakan kesihatan.	1562	790793	84.9	82.4	87.0	411	141176	15.1	13.0	17.6
Membeli makanan dari gerai tepi jalan boleh diamalkan.	1046	581226	62.4	59.0	65.6	927	350743	37.6	34.4	41.0
Membaca maklumat kandungan (label) pada pembungkus makanan adalah penting semasa membeli makanan.	1739	870250	93.4	91.6	94.8	234	617197	6.6	5.2	8.4
Menyimpan makanan di bawah tudung saji akan menyebabkan ia tercemar.	1286	603893	64.8	59.2	70.0	687	328076	35.2	30.0	40.8
Makanan yang berbuih dan berlendir tidak boleh dimakan.	1590	782975	84.0	79.8	87.5	383	148994	16.0	12.5	20.2
Air yang tidak dimasak boleh digunakan untuk membuat ketulan ais.	1180	640741	68.8	64.6	72.6	793	291227	31.2	27.4	35.4
Surat khabar boleh digunakan sebagai pembungkus makanan.	1116	445521	47.8	42.3	53.3	857	486448	52.2	46.7	57.7
Dawai kokot (ubat stapler) boleh digunakan pada pembungkus makanan.	1327	613255	65.8	60.2	71.0	646	318714	34.2	29.0	39.8
Makan makanan mengandungi batu kecil adalah tidak selamat.	1365	701323	75.3	71.2	78.9	608	230645	24.7	21.1	28.8
Makanan yang telah dihinggapai lalat atau digigit tikus masih boleh dimakan.	197	47760	5.1	3.9	6.7	1776	884209	94.9	93.3	96.1
Makanan yang dihidangkan melebihi empat (4) jam adalah tidak selamat untuk dimakan.	849	359989	38.6	33.5	44.0	1124	571980	61.4	56.0	66.5
Sabun pencuci pakaian boleh digunakan untuk mencuci peralatan memasak.	1441	745341	80.0	76.7	82.9	532	186627	20.0	17.1	23.3
Memotong buah dan daging mentah menggunakan papan pemotong yang berasingan.	1418	697446	74.8	69.4	79.6	555	234523	25.2	20.4	30.6
Tuala pengelap tangan boleh digunakan berulang kali tanpa dicuci.	1538	759589	81.5	77.5	85.0	435	172380	18.5	15.0	22.5
Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak dapat mengelakkan keracunan makanan.	1459	697507	74.8	69.5	79.6	514	234462	25.2	20.4	30.5

**LAMPIRAN 42 : SIKAP MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5) TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN MENGIKUT DEMOGRAFI**

Soalan	Setuju					Tidak Setuju				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Jantina</b>										
Lelaki	406	195314	33.7	27.4	40.6	457	180616	51.3	44.9	57.7
Perempuan	635	384696	66.3	59.4	72.6	475	171342	48.7	42.3	55.1
<b>Tahun</b>										
Empat (4)	454	267852	46.2	38.2	54.4	496	191886	54.5	48.0	60.9
Lima (5)	587	312157	53.8	45.6	61.8	436	160073	45.5	39.1	52.0
<b>Bangsa</b>										
Melayu	447	242771	41.9	38.7	45.1	465	279243	79.4	73.2	84.4
Cina	211	280930	48.3	44.4	52.5	66	27964	7.9	3.7	16.3
India	49	12661	2.2	1.6	3.0	20	4691	1.4	0.8	2.1
Orang Asli	4	925	0.2	0.0	0.5	11	6318	1.8	0.9	3.5
Bumiputra Sabah	174	21912	3.8	2.9	5.0	141	14231	4.0	3.3	5.0
Bumiputra Sarawak	110	6913	1.2	0.9	1.5	172	9623	2.7	2.2	3.4
Lain-lain	46	13896	2.4	0.7	1.4	57	9886	2.8	0.7	1.4
<b>Pekerjaan Ibu</b>										
Bekerja	485	301946	52.1	44.0	60.0	338	174911	49.7	43.3	56.1
Tidak Bekerja	415	234487	40.4	32.7	48.7	408	129619	36.8	31.2	42.8
Pesara	9	6397	1.1	0.4	2.9	18	8795	2.5	1.2	5.2
Tidak Tahu	108	29527	5.1	2.7	9.4	133	32310	9.2	6.3	13.3
Tidak Bekernaan	24	7651	1.3	0.6	2.9	35	6322	1.8	20.1	73.0
<b>Pekerjaan Bapa</b>										
Bekerja	732	492471	84.9	81.6	87.7	550	252265	71.7	66.0	76.7
Tidak Bekerja	53	13838	2.4	1.4	4.2	89	24667	7.0	4.7	10.4
Pesara	24	17708	3.1	1.7	5.4	32	10546	3.0	1.8	5.1
Tidak Tahu	189	44329	7.6	5.7	10.2	210	57389	16.3	12.3	21.3
Tidak Berkenaan	43	11662	2.0	1.1	3.6	51	7089	2.0	1.3	3.2

**LAMPIRAN 43 : AMALAN MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5) TERHADAP KESELAMATAN MAKANAN**

Soalan	Setiap Kali					Kadang kala					Tidak Pernah				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper				Lower	Upper
Saya cuci tangan sebelum makan.	1584	734003	78.8	73.4	83.3	370	192144	20.6	16.1	25.9	19	5822	0.6	0.2	1.7
Saya tidak mengambil berat tentang kebersihan kantin.	240	120847	13.0	9.6	17.3	876	403575	43.3	38.2	48.5	857	407546	43.7	38.4	49.2
Saya rasa makanan sebelum makan untuk pastikan makanan itu tidak basi.	1064	481730	46.3	41.1	51.6	655	342786	36.8	31.5	42.4	254	157452	16.9	12.6	22.2
Saya tidak hidu makanan sebelum makan.	329	185739	20.0	15.5	25.2	857	424365	45.5	40.0	51.1	787	321865	34.5	29.6	39.8
Saya baca tarikh luput pada pembungkus makanan.	1493	753711	80.9	77.2	84.1	407	156751	16.8	13.8	20.4	73	21507	2.3	1.4	3.7
Saya makan makanan yang dijual di tepi jalan.	107	32308	3.5	2.4	5.0	1379	621699	66.7	61.2	71.8	487	277961	29.8	24.9	35.2
Saya tidak makan makanan yang telah berbuih dan berlendir.	897	518804	55.7	51.6	59.7	111	46978	5.0	2.9	8.5	965	366187	39.3	36.0	42.7

Soalan	Setiap Kali					Kadangkala					Tidak Pernah				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper				Lower	Upper
Saya membuat ketulan ais menggunakan air yang tidak dimasak.	207	78701	8.4	6.7	10.6	534	202930	21.8	18.2	25.8	1232	650374	69.8	65.6	73.6
Saya tidak makan makanan yang dibungkus dengan surat khabar.	423	186783	20.0	15.7	25.2	902	516254	55.4	50.0	60.7	648	288931	24.6	21.1	28.4
Saya makan makanan yang terdapat dawai kokot (ubat stapler) pada pembungkusnya.	100	29958	3.2	2.2	4.7	566	323950	34.8	29.5	40.4	1307	578060	62.0	56.4	67.4
Saya elakkan makanan yang mengandungi bahan asing seperti rambut.	1071	543957	58.3	53.0	63.5	313	173054	18.6	14.4	23.6	589	214958	23.1	19.7	26.8
Saya makan makanan yang telah dihinggapi lalat atau serangga lain.	76	28397	3.0	2.1	4.4	146	49060	5.3	4.0	6.8	1751	854511	91.7	89.8	93.3
Saya menyimpan baki makanan dalam peti sejuk.	421	195787	21.0	16.7	26.1	1057	500552	53.7	48.1	59.2	495	235629	25.3	20.7	30.5
Saya tidak mencuci tangan selepas keluar dari tandas.	279	96468	10.4	8.4	12.6	445	169499	18.1	15.7	20.9	1249	666001	71.5	68.5	74.2
Saya mencuci tangan selepas membuang sampah.	1471	687943	73.8	68.7	78.4	367	190858	20.5	16.3	25.4	135	53168	5.7	3.9	8.4
Saya menggunakan kain yang sama untuk mengelap tangan dan permukaan meja.	113	39668	4.3	3.0	6.0	377	153967	16.5	13.5	20.1	1483	738334	79.2	75.5	82.5
Saya tidak membeli makanan dalam tin yang kemek.	702	438942	47.1	42.6	51.6	222	106935	11.5	8.3	15.7	1049	386092	41.4	38.1	44.8
Saya makan roti yang sudah berkulat.	64	18577	2.0	1.2	3.3	64	21494	2.3	1.5	3.6	1845	891888	95.7	94.0	96.9

#### LAMPIRAN 44 : AMALAN MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5) MENGIKUT DEMOGRAFI

Pengetahuan Mengikut Demografi	Baik					Sederhana					Rendah				
	Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI		Bil.	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper				Lower	Upper				Lower	Upper
<b>Jantina</b>															
Lelaki	346	167411	32.7	25.9	40.4	512	208276	49.8	44.3	55.2	5	242	17.1	2.4	63.4
Perempuan	516	344557	67.3	59.6	74.1	591	210305	50.2	44.8	55.7	3	1176	82.9	36.6	97.6
<b>Tahun</b>															
Empat (4)	391	245762	48.0	39.0	57.1	553	212682	50.8	45.2	56.4	6	1294	91.2	49.4	99.1
Lima (5)	471	266206	52.0	42.9	61.0	550	205899	49.2	43.6	54.8	2	124	8.8	0.9	50.6
<b>Bangsa</b>															
Melayu	375	189702	37.1	33.7	40.5	534	332099	79.3	75.3	82.9	3	212	14.9	2.0	60.4
Cina	167	273564	53.4	49.0	57.8	109	34227	8.2	5.1	12.9	1	1102	77.8	28.8	96.8
India	27	6006	1.2	0.8	1.6	42	11346	2.7	1.9	3.9	0	0	0.0	0.0	0.0
Orang Asli	5	1792	0.4	0.1	0.9	10	5450	1.3	0.6	2.8	0	0	0.0	0.0	0.0
Bumiputra Sabah	139	17821	3.4	1.4	2.7	175	18269	2.0	1.7	2.3	1	52	3.7	0.0	0.0
Bumiputra Sarawak	104	7948	1.5	39.4	56.9	175	8536	51.6	42.8	60.3	3	51	3.6	0.0	1.0
Lain-lain	45	15131	3.0	1.0	8.4	58	8651	2.1	1.5	2.8	0	0	0.0	0.0	0.0
<b>Pekerjaan Ibu</b>															
Bekerja	395	279391	54.6	45.4	63.5	426	196310	46.9	41.5	52.4	2	1155	81.4	34.4	97.3
Tidak Bekerja	335	198612	38.8	30.2	48.1	486	165370	39.5	34.2	45.0	2	124	8.8	0.9	50.6
Pesara	9	5546	1.1	0.4	2.8	18	9646	2.3	1.1	4.8	0	0	0.0	0.0	0.0
Tidak Tahu	95	25806	5.0	2.5	10.0	114	35949	8.6	6.0	12.2	2	81	5.8	0.6	38.1
Tidak Bekernaan	28	2611	0.5	0.3	0.8	29	11305	2.7	1.3	5.5	2	56	4.0	0.5	27.6
<b>Pekerjaan Bapa</b>															
Bekerja	598	441128	86.2	82.8	88.9	682	302485	72.3	67.2	76.8	2	1123	79.2	30.8	97.0
Tidak Bekerja	38	10121	2.0	1.0	3.8	103	28331	6.8	4.6	9.8	1	52	3.7	0.3	32.6
Pesara	23	13009	2.5	1.4	4.7	32	15142	3.6	2.1	6.3	1	103	7.3	0.6	50.6
Tidak Tahu	164	37444	7.3	5.3	10.1	233	64192	15.3	11.8	19.8	2	81	5.8	0.6	38.1
Tidak Bekernaan	39	10265	2.0	1.1	3.8	53	8430	2.0	1.3	3.2	2	56	4.0	0.5	27.6

### LAMPIRAN 45 : PELAKSANAAN KESELAMATAN MAKANAN (MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5))

C1. Adakah ibubapa anda membekalkan makanan yang disediakan dari rumah?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	1246	587553	63.2	61.0	65.1
Tidak	727	423821	36.8	34.9	39.0

C2. Adakah anda mengambil sarapan pagi di rumah?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	1522	701252	75.2	70.0	79.9
Tidak	421	230717	24.8	20.1	30.0

C3. Adakah ibubapa anda memberikan duit belanja sekolah?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	1753	850145	91.2	87.8	93.7
Tidak	220	81824	8.8	6.3	12.2

C4. Berapa kali anda membeli makanan di sekolah dalam seminggu?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Kerap (lebih 4 kali)	622	359059	38.5	33.1	44.2
Kadangkala (2 hingga 3 kali)	651	278126	29.8	24.9	35.3
	517	227707	24.5	20.3	29.1
Jarang (kurang 2 kali)					
Tidak pernah	183	67077	7.2	5.2	9.9

C5. Di manakah anda mendapatkan bekalan makanan semasa di sekolah? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Kantin	1583	791323	84.9	81.0	88.1
Koperasi Sekolah	75	50293	5.4	3.5	8.2
Dapur Asrama	135	19975	2.1	1.6	2.9
Penjual di luar pagar sekolah	174	51617	5.5	4.2	7.2
Lain-lain	227	63270	6.8	4.5	10.1

C6. Apakah jenis makanan yang anda selalu beli dan makan? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Nasi Lemak	615	301416	32.3	27.5	37.6
Nasi Ayam	564	307521	33.0	27.9	38.5
Mi / Bihun / Kueh Tiaw Goreng	419	242177	26.0	21.1	31.5
Burger	204	124080	13.3	9.5	18.4
Sandwic	268	157386	16.9	12.7	22.1
Kuih-muih	417	190580	20.4	16.1	25.7

C7. Apakah sebab anda membeli makanan tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
1 = Sedap	1046	563074	60.4	55.4	65.3
2 = Murah	531	260924	28.0	23.1	33.5
3 = Menarik	154	86182	9.2	6.2	13.5
4 = Berkhasiat	553	270402	29.0	24.1	34.5
5 = Ikut kawan	91	36847	4.0	2.4	6.4
6 = Lapar	429	254514	27.3	22.3	32.9



C8. Apakah jenis minuman yang anda selalu beli dan minum? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
1 = Sirap	417	239323	25.7	21.0	30.9
2 = Minuman coklat	366	259383	27.8	22.8	33.5
3 = Kordial	119	84292	9.0	5.9	13.6
4 = Air kotak	390	231411	24.8	20.0	30.4
5 = Air botol	330	192373	20.6	16.1	26.1
6 = Air mineral	920	423474	45.4	39.9	51.0

C9. Apakah sebab anda membeli minuman tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
1 = Sedap	740	424613	36.9	30.4	43.9
2 = Murah	480	282794	17.6	12.5	24.3
3 = Menarik	115	70953	3.2	1.8	5.4
4 = Berkhasiat	642	247400	22.5	18.0	27.8
5 = Ikut kawan	111	73292	0.5	0.1	1.6
6 = Haus	577	311921	16.4	11.7	22.5

#### LAMPIRAN 46 : SUMBER MAKLUMAT KESELAMATAN MAKANAN (MURID TAHUN EMPAT (4) DAN LIMA (5))

DI. Adakah anda pernah mendapatkan maklumat keselamatan makanan?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	1807	861894	92.5	89.6	94.6
Tidak	166	70075	7.5	5.4	10.4

D2. Jika Ya, siapakah yang memberi maklumat tersebut? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
1 = Guru Kelas	326	87236	9.4	6.9	12.6
2 = Guru Kesihatan	765	302444	32.5	27.4	37.9
3 = Guru Sukan	486	506310	54.3	48.9	59.6
4 = Ibubapa	723	132626	14.2	11.7	17.2
5 = Adik-beradik	107	78314	8.4	5.4	12.8

D3. Adakah anda selalu menggunakan internet?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	1077	839025	90.0	89.9	90.1
Tidak	896	92944	10.0	9.9	10.1

D4. Di manakah anda menggunakan internet? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
1 = Rumah	1025	124285	13.3	12.3	14.4
2 = Sekolah	139	13439	1.4	1.2	1.8
3 = Kafe internet	523	493377	52.9	47.7	58.1

D5. Apakah jenis gajet yang anda gunakan untuk mendapatkan capaian internet? (Jawapan boleh lebih daripada satu)

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
1 = Komputer	556	230693	24.8	20.1	30.1
2 = Komputer riba	329	64855	7.0	5.2	9.2
3 = Tablet	346	35297	3.8	3.4	4.3
4 = Telefon pintar	940	408871	43.9	38.4	49.5

D6. Adakah terdapat kumpulan laman sosial di kawasan kejiranan anda?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	1053	501015	53.4	51.2	55.5
Tidak	920	429895	46.6	44.5	48.8

D7. Jika Ya, adakah anda mendaftar sebagai ahli kumpulan laman sosial tersebut?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	454	58465	6.3	4.7	8.4
Tidak	1519	873503	93.7	91.6	95.3

D8. Jika Ya, adakah anda telah mendapat faedah dengan menyertai kumpulan laman sosial tersebut?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	471	49429	5.3	4.8	5.9
Tidak	1502	882540	94.7	94.1	95.2

D9. Adakah terdapat topik keselamatan makanan yang dibincangkan dalam kumpulan laman sosial tersebut?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	1069	507347	54.2	52.0	56.4
Tidak	904	424622	45.8	43.6	48.0

D10. Jika pada masa hadapan topik keselamatan makanan diperkenalkan melalui kumpulan laman sosial tersebut, adakah anda akan mengikutnya?

jawapan	Bilangan	Est. Pop.	Prev. (%)	95% CI	
				Lower	Upper
Ya	1118	527134	56.7	54.5	58.9
Tidak	855	404835	43.3	41.1	45.5







Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,  
Institut Penyelidikan Tingkahlaku Kesihatan dan Institut Kesihatan Umum  
Kementerian Kesihatan Malaysia  
dengan kerjasama  
Bahagian Pengurusan Sekolah Harian dan  
Bahagian Perancangan & Penyelidikan Dasar Pendidikan  
Kementerian Pendidikan Malaysia

ISBN 978-967-16048-2-3



9 789671 604823