



**MAJLIS PERBANDARAN AMPANG JAYA**  
**BAHAGIAN PERHUBUNGAN AWAM DAN SEKRETARIAT**  
MENARA MPAJ, JALAN PANDAN UTAMA,  
PANDAN INDAH, SELANGOR,  
55100 KUALA LUMPUR

**KERATAN AKHBAR**  
**24 OKTOBER 2018 (RABU)**

<b>AKHBAR</b>	<b>MUKA SURAT</b>
<b>The Star</b>	
- Close watch on slopes	01
<b>Chinapress</b>	
- Syarikat beli minyak masak terpakai jadi biodiesel	C3
<b>Sinar Harian</b>	
- 'Jual kepada kami'	36
<b>Utusan Malaysia</b>	
- Pekerja restoran pengotor?	13



**MAJLIS PERBANDARAN AMPANG JAYA**  
**BAHAGIAN PERHUBUNGAN AWAM DAN SEKRETARIAT**  
 MENARA MPAJ, JALAN PANDAN UTAMA,  
 PANDAN INDAH, SELANGOR,  
 55100 KUALA LUMPUR

<b>KERATAN AKHBAR</b> <b>24 OKTOBER 2018 (RABU)</b>	
Akhbar	The Star
Tajuk Berita	Close watch on slopes
Muka Surat	01

**Simpang Pulai-Cameron Highlands road**



**Taman Sri Ukay in Ampang**



## Close watch on slopes

All eyes are on the hillslopes as the year-end rainy season hits. The Public Works Department and the Geological Department are among the agencies that have conducted ground visits and soil studies. The Fire and Rescue Department meanwhile, is readying more equipment and manpower. > See reports on Pages 4 & 6



**Warning sign:** A signboard on a slope in Bukit Antarabangsa, Ulu Klang, alerting passers-by to monitor and report landslides. — AZHAR MAHFOF/The Star

TS  
24/10/18  
m/s  
front page



**MAJLIS PERBANDARAN AMPANG JAYA**  
**BAHAGIAN PERHUBUNGAN AWAM DAN SEKRETARIAT**  
 MENARA MPAJ, JALAN PANDAN UTAMA,  
 PANDAN INDAH, SELANGOR,  
 55100 KUALA LUMPUR

<b>KERATAN AKHBAR</b> <b>24 OKTOBER 2018 (RABU)</b>	
Akhbar	Chinapress
Tajuk Berita	Syarikat beli minyak masak terpakai jadi biodiesel
Muka Surat	C3

◆2018年10月24日◆星期三
中国报 C3

## 回收

# 近5萬公斤回鍋油

安邦再也市會截至9月

## 45%食物垃圾可製堆肥

罗妮雅分享如何善用厨余制造堆肥

（安邦23日讯）安邦再也市议会持续推动绿化城市项目，其中回收回锅油计划效果显著。截至今年9月，已回收了4万9006.09公斤。

市议会以每公斤1令吉价格回收回锅油，根据市议会环境组数据显示，2015年初步推出回收回锅油计划时，仅回收了1873.7公斤，2016年则增长至8018.5公斤。

令人振奋的是，2017年回收的回锅油大幅度增加至4万7551.45公斤，而今年截至9月，已达4万9006.09公斤。

数据显示，今年每个月成功回收的回锅油介乎4500公斤至6350公斤之间，有望在12月回收超过6万公斤。

**禁重複使用逾3次**

为朝著绿化、低碳目标前进，市议会今日举办爱护环境第2系列讲座，向公众分享自制堆肥的步骤、回收回锅油和绿化包装计划。

来自Unites Energy的沙鲁阿兹瓦主讲回锅油主题时，呼吁公众在烹煮食物时，食油重复使用次数不超过3次，每次烹煮时间介于20至30分钟。

■沙鲁阿兹瓦：我国没有法令管制如何处置回锅油。

月份	公斤
1月	6350.20
2月	5209.93
3月	5622.20
4月	4586.71
5月	5152.30
6月	4873.30
7月	5684.90
8月	5915.65
9月	5610.90
总数	479006.09

他说，回锅油经过加工，能变成再生能源。然而我国没有法令管制如何处置回锅油。他也提醒公众要选择好的食油，部分食油经过高温烹煮，会产生有害健康的气温。有些人烹煮的时候，没有开抽油烟机，就会大量吸入这些气体，对身体有害。

■安邦再也市议会朝著绿化、低碳目标前进，于周二举办爱护环境第2系列讲座。

**製造固體堆肥和堆肥液之步驟**

1. 准备一个容量约10公升，且有沥水开关之厨余桶中，里面放一个塑料筛子。
2. 将一层生物催化 (Biocatalyst) 铺在筛子上，然后就可以将厨余放进桶里。
3. 厨余必须处理成小块，叠2寸厚，就铺一层生物催化，尽量将桶子填满。
4. 若每日的厨余不多，可以用不超过10天来填满一个桶。
5. 当厨余填满后，盖上盖子，放在室内7天。
6. 这过程，厨余和生物催化会产生液体酵素，可以透过水瓶把酵素装进瓶子。
7. 7天后，看到厨余表层出现类似白色泡沫，气味带有酸甜味就代表成功。
8. 经过催化过程的厨余可以放在另一个堆肥桶，静置14天后阶段，就成为真正的堆肥成品。





**MAJLIS PERBANDARAN AMPANG JAYA**  
**BAHAGIAN PERHUBUNGAN AWAM DAN SEKRETARIAT**  
MENARA MPAJ, JALAN PANDAN UTAMA,  
PANDAN INDAH, SELANGOR,  
55100 KUALA LUMPUR

<b>KERATAN AKHBAR</b> <b>24 OKTOBER 2018 (RABU)</b>	
Akhbar	Sinar Harian
Tajuk Berita	'Jual kepada kami'
Muka Surat	36

# 'Jual kepada kami'

54 24/10/18 M/S 36

*Syarikat beli minyak masak terpakai proses jadi biodiesel*

AHMAD ISMADI ISMAIL

PANDAN INDAH

**S**egelintir masyarakat masih membuang minyak masak tetapi sebenarnya boleh menjadi pendapatan sampingan.

Sebuah syarikat minyak dan gas, Uni10 Energy Sdn Bhd menawarkan RM1 bagi 1 kilogram (kg) minyak masak terpakai untuk diproses menjadi biodiesel bagi kegunaan kenderaan berat.

Menurutnya, bahan itu memberi manfaat kepada penduduk luar bandar yang menggunakan generator.



Syaharul Azwa (enam, kiri) dan Timbalan Yang Dipertua Majlis Perbandaran Ampang Jaya, Hasroinizam Shaari bersama peserta Taklimat Alam Sekitar Siri-2.

"Kita sedang berusaha meningkatkan kesedaran mengenai manfaat minyak masak terpakai," katanya selepas Taklimat Alam Sekitar Siri-2 di Majlis Perbandaran Ampang Jaya, semalam.

Beliau berkata, sehingga kini syarikat itu mengumpul minyak masak dari beberapa hotel di Melaka selain melibatkan industri makanan,

manakala kawasan perumahan dan restoran di Lembah Klang.

Katanya, minyak masak terpakai yang dibuang ke dalam sistem saliran boleh mengakibatkan pencemaran, gangguan sumber air, loji rawatan, loji kumbahan, saluran paip dan longkang tersumbat selain banjir," katanya.

Menurutnya, satu liter

minyak terpakai mampu mencemarkan 1,000 liter air.

"Saya dimaklumkan kos rawatan air tercemar ini dianggarkan RM1.76 untuk satu liter minyak," katanya.

"Program kesedaran ini harus dilaksanakan secara berterusan serta mendapat sokongan daripada kerajaan kerana ia mampu meningkatkan ekonomi negara," katanya.



**MAJLIS PERBANDARAN AMPANG JAYA**  
**BAHAGIAN PERHUBUNGAN AWAM DAN SEKRETARIAT**  
 MENARA MPAJ, JALAN PANDAN UTAMA,  
 PANDAN INDAH, SELANGOR,  
 55100 KUALA LUMPUR

<b>KERATAN AKHBAR</b> <b>24 OKTOBER 2018 (RABU)</b>	
Akhar	Utusan Malaysia
Tajuk Berita	Pekerja restoran pengotor?
Muka Surat	13

UTUSAN MALAYSIA • RABU 24 OKTOBER 2018

**DALAM NEGERI 13**

**INFO**

**TUGAS PENGENDALI MAKANAN**

- ▶ Terletak di bawah Peraturan-peraturan Makanan 2009, Akta Makanan 1983 (Akta 281).
- ▶ Menjalani latihan pengendali makanan dan mendapat **Sijil Latihan Pengendali Makanan**.
- ▶ Diwajibkan menjalani **pemeriksaan kesihatan** dan mendapatkan **vaksin** daripada pengamal perubahan berdaftar.
- ▶ Memastikan pakaian yang dipakai semasa mengendalikan makanan hendaklah **bersih, sesuai** dan wajar serta tidak menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan.
- ▶ Mengelakkan **kebersihan diri** pada tahap yang tinggi. 
- ▶ Bertanggungjawab memastikan bahawa premis makanan di mana makanan dikendalikan **kekal bersih** dan **bebas daripada sampah, haiwan perosok, kotoran atau jela, sisa abu, sisa bahan mentah dan sarang labah-labah** pada setiap masa. 
- ▶ Memastikan pengendalian makanan dan penggunaan perkakas makanan dan bekas makanan dikendalikan dengan bersih dan selamat.
- ▶ Perlu pastikan penyediaan, penghidangan makanan adalah bebas daripada apa-apa pencemaran.
- ▶ **Tidak menyimpan, mendedah atau mempamerkan** mana-mana makanan yang siap dimakan untuk dijual dalam mana-mana premis makanan.

NGO gesa kerajaan hentikan khidmat warga asing

## Pekerja restoran pengotor?

Oleh **AFIQ MOHD. SHAH**  
 pengarang@utusan.com.my

■ **KUALA LUMPUR 23 OKT.**

SUAL kebersihan premis menjual makanan kendalian pekerja warga asing yang tular sejak akhir-akhir ini mencetuskan perdebatan umum tentang sejauh mana pekerja berkenaan benar-benar menitikberatkan aspek kebersihan.

Sektor makanan yang banyak menggunakan khidmat pekerja warga asing juga sepatutnya memberi penelitan penuh terhadap aspek kebersihan dan keselamatan makanan supaya tidak dicemari bakteria berbahaya.

Sehubungan itu, Presiden Kongres Kesatuan Sekerja Malaysia (MTUC), **Datuk Abdul Halim Mansor** berpendapat, sudah tiba masanya kerajaan bersikap proaktif mengambil langkah tegas termasuk menghentikan pengambilan pekerja asing dalam sektor makanan secara berperingkat.

Katanya, pengusaha restoran dan premis menjual makanan juga perlu mencontohi restoran

makanan segera yang mengambil pekerja tempatan serta diberikan pelbagai manfaat lain seperti tempat tinggal.

“Kebanyakan pengusaha restoran tidak menggajikan pekerja tempatan kerana tidak mahu mengeluarkan belanja yang lebih untuk membayar gaji. Mereka tidak harus memikirkan tentang keuntungan semata-mata, tetapi perlu juga melihat kepada aspek kualiti terbah kepada masyarakat.

“Malah, pekerja asing yang diambil bekerja oleh pengusaha restoran ini juga tidak diberi latihan pengendalian makanan yang betul, mengikut kepada syarat yang ditetapkan Kementerian Kesihatan,” katanya kepada *Utusan Malaysia* di sini hari ini.

Kelmarin, sebuah tempat penyediaan sate tulang popular di Seremban, Negeri Sembilan yang didapati kotor dikatakan dikendalikan oleh seorang wani-



**NADZIM JOHAN**

bila video pekerjaanya mencuri pinggan menggunakan lopak air tersebar dalam media sosial.

Dalam pada itu, Ketua Aktivistis Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM), **Datuk Nadzim Johan** berkata, pemilik atau pengusaha premis menjual makanan sepatutnya dipertanggungjawabkan sepenuhnya jika pekerja mereka didapati melakukan perkara sedemikian.

“Dalam hal ini, pihak

berkuasa tempatan (PBT) dan jabatan kesihatan negeri perlu bekerjasama dan memainkan peranan lebih tegas dengan membuat pemeriksaan berkala terhadap semua premis menjual makanan di kawasan mereka,” katanya.



**ABDUL HALIM MANSOR**

## Kebersihan premis jadi persoalan

**KUALA LUMPUR 23 Okt.** - Bagi sebahagian jutaan warga asing di negara ini termasuklah yang bekerja di premis menjual makanan, pemahaman kebersihan bagi mereka tidak sama dengan tafsiran rakyat Malaysia.

Perkakas dapur dibasuh di lopak air, bahan mentah dibiarkan di lantai dan dapur dalam keadaan jijik. Bagi mereka, itu mungkin okey, tetapi tentunya tidak bagi kita.

Dua kes sebelum ini melibatkan sebuah restoran nasi daun pisang di ibu negara dan terbaharu restoran sate tulang terkenal di Seremban, harus membuka mata ramai, sejauh mana tahap kebersihan premis menjual makanan terutama yang dikendalikan warga asing.

Itu yang tular di media sosial bagaimana pula realiti di ratusan ribu restoran, kedai makan dan warung yang mana pengusaha bergantung kepada pekerja asing. Selagi belum tular, siapa yang tahu.

Mengakui hakikat tersebut, Pakar Perubahan Kesihatan Awam (Epidemiologi dan Biostatistik), Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan, Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Madya Dr. Malina Osman berkata, pekerja asing



**KEADAAN di tempat penyediaan sate tulang yang kotor dan telah diarah tutup selama 14 hari di sebuah restoran di Seremban, Negeri Sembilan, kelmarin. - GAMBAR LAMAN SOSIAL**

memang sebahagiannya tidak terdedah dengan standard penyediaan makanan yang betul.

Katanya, lebih memburukkan keadaan apabila terdapat beberapa pengusaha tidak memberi penekanan soal pengendalian makanan yang betul terhadap pekerjaanya kerana beberapa faktor antaranya disebabkan mengambil pekerja tanpa mengikut saluran sah.



**DR. MALINA OSMAN**

Bagi beliau, hal ini memang membimbangkan dan mengikut kajian dan pemerhatian yang telah dijelankannya di sekitar Kajang, Serdang dan Bangi, lebih separuh pekerja di premis menjual makanan adalah pekerja asing.

“Kerajaan memang sudah mempunyai sistem pengendalian makanan yang teratur apabila peniaga perlu membawa bersama kesemua pekerjaanya untuk

mengikuti kursus pengendalian makanan dan mendapatkan suntikan yang menjadi syarat lesen.

“Namun begitu, mengikut kepada pengalaman saya, ada beberapa pemilik premis ini yang culas dengan tidak membawa pekerja mereka mengikuti kursus pengendalian makanan disebabkan ketiadaan dokumen pekerjaan yang sah dan sebagainya,” katanya ketika dihubungi *Utusan Malaysia* di sini hari ini.

Kelmarin, sebuah tempat penyediaan sate tulang popular di Seremban yang didapati kotor dikatakan dikendalikan oleh seorang wanita warga Indonesia dan beberapa pekerja dari negara tersebut.

Kes melibatkan soal kebersihan premis menjual makanan sehingga dipaksa tutup buat sementara waktu tular sejak beberapa bulan lalu termasuk Restoran Raj's Banana Leaf di Bangsar apabila video pekerjaanya mencuri pinggan menggunakan lopak air tersebar di media sosial.

Dr. Malina menambah, hurangnya penumpuan terhadap isu kebersihan dan keselamatan makanan boleh membuatkan premis tersebut dijangkiti kuman atau bakteria sehingga boleh membawa maut.