



**UNIT KOMUNIKASI KORPORAT
JABATAN PERIKANAN MALAYSIA
BERITA PERIKANAN HARI INI**

**05 April 2024
25 Ramadan 1445H**

Utusan Malaysia	• Kupang di Port Dickson sah tidak selamat dimakan • Tiada rendang kupang, kerang di Pasir Panjang
Berita Harian	• Kupang Port Dickson dicemari biotoksin, tak selamat dimakan
Harian Metro	•
Kosmo	• Kupang PD beracun, ada alga bahaya
Sinar Harian	• DOF sahkan kupang dicemari biotoksin
The Star	• Steer clear of mussels for now, public told
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
The Sun	•
Malaysiakini	•
Bernama	•
Free Malaysia Today	•
Guan Ming Daily	•
Awani	•

UTUSAN MALAYSIA		KOSMO!		THE STAR		NANYANG SIANG PAU		30	5.4.2024
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN	/	THE SUN		ORIENTAL DAILY			
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI			
KATEGORI LIPUTAN:	POSITIF		NEGATIF		NEUTRAL				

DOF sahkan kupang dicemari biotoksin

Orang ramai disaran tidak makan kerangan dan dilarang dijual buat masa ini

Oleh **NORAFIDAH ASSAN**
PORT DICKSON

Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) mengesahkan kupang di perairan Port Dickson khususnya di Kampung Telok dan Sungai Sekawang di Pasir Panjang di sini telah dicemari biotoksin dan tidak selamat dimakan.

Timbalan Ketua Pengarah

(Pengurusan) DOF, Wan Muhammad Aznan Abdullah berkata, ia berdasarkan keputusan yang dijalankan oleh makmal Pusat Biosekuriti Perikanan Kuala Lumpur.

"Analisis yang telah dijalankan mendapati terdapat alga berbahaya iaitu spesies *prorocentrum*, *alexandrium* dan *pseudonitzschia*.

"Jabatan akan meneruskan pemantauan berterusan dengan melakukan pengujian secara berkala mengikut Prosedur Operasi Standard (SOP) yang ditetapkan sehingga kepadatan sel di dalam air berkurang dan biotoksin di dalam isi kupang tidak dikesan," katanya kepada pemberita pada Khamis.



Wan Muhammad Aznan (kiri) dan Pengarah DOF Negeri Sembilan, Kasim Tawe menunjukkan kawasan lokasi sampel kupang dan air di perairan Port Dickson pada Khamis.

Ujarnya, buat masa ini orang ramai disarankan supaya tidak mengambil kerangan seperti lala, kerang dan lokan di Port Dickson selain pihaknya tidak membenarkan kerangan itu dijual

dan dipasarkan dalam pasaran awam.

"Bagaimanapun, makanan laut lain seperti ikan dan sotong di perairan berkenaan adalah selamat dimakan," katanya.



UTUSAN MALAYSIA		KOSMO!		THE STAR		NANYANG SIANG PAU	MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN	/	SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY		
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN	POSITIF		NEGATIF		NEUTRAL		22	5-4-2024

22

Nasional

Jumaat, 5 April 2024 BH

Kupang Port Dickson dicemari biotoksin, tak selamat dimakan

Jabatan Perikanan nasihatkan orang ramai tidak memakan kerangan dalam tempoh 20 hari

Oleh Mohd Khidir Zakaria
bhnews@bh.com.my

Port Dickson: Jabatan Perikanan mengesahkan hasil analisis dilakukan ke atas kupang dan air di perairan Port Dickson, khususnya di Kampung Telok dan Sungai Sekawang di Pasir Panjang, di sini dicemari biotoksin dan tidak selamat dimakan.

Timbalan Ketua Pengarah (Pengurusan) Jabatan Perikanan, Wan Muhammad Aznan Abdullah berkata, ia berdasarkan analisis dijalankan makmal Pusat Biosekuriti Perikanan di Kuala Lumpur.

"Analisis dijalankan mendapati terdapat alga berbahaya iaitu spesies *Prorocentrum*, *Alexandrium* dan *Pseudonitzschia* pada kupang yang diambil sampel di perairan Port Dickson.

Jabatan akan meneruskan pemantauan berterusan dengan melakukan pengujian secara berkala mengikut prosedur operasi standard (SOP) ditetapkan, sehingga kepadatan sel dalam air berkurang dan biotoksin di dalam isi kupang tidak dikesan," katanya ketika sidang media di Pusat Ikan Hiasan Port Dickson, semalam.

Pada masa sama beliau menyarankan orang ramai tidak mengambil kerangan seperti lala,



Pihak berkuasa mengambil sampel kupang dan kerang di Kampung Telok serta Sungai Sekawang, Port Dickson. (Foto: Ihsan Persatuan Nelayan Kawasan Telok Remang)

kerang dan loka di Port Dickson, selain tidak membenarkan ia dijual dan dipasarkan dalam pasaran awam.

Bagaimanapun, katanya makanan laut lain seperti ikan dan sotong di perairan berkenaan selamat dimakan.

Faktor cuaca panas

Dalam pada itu, Wan Muhammad Aznan berkata, pihaknya percaya mungkin cuaca panas antara faktor menyebabkan alga toksin ini merebak dan membiak dengan cepat.

Sehubungan itu, katanya dalam tempoh 20 hari ini orang ramai dinasihatkan tidak memakan kerangan dan pihaknya juga sudah mengeluarkan arahan kepada 40 penternak kupang di Pasir Panjang untuk tidak mengeluarkan hasil kerang masing-masing.

Mengenai perkembangan terkini kes keracunan kerang, beliau berkata sembilan kes direkodkan dan terkini hanya seorang pesakit iaitu lelaki berusia lingkungan 70-an masih mendapatkan rawatan di Unit Rawatan Rapi (ICU).

Media sebelum ini melaporkan lapan individu dimasukkan ke hospital dengan dua daripadanya dirawat di ICU selepas mengalami keracunan akibat memakan kupang yang dibeli dari dua pasar di sekitar daerah ini.

Siasatan awal mendapati kesemua kes terdiri daripada beberapa keluarga yang berbeza dan mempunyai sejarah memakan kupang yang dibeli dari dua pasar di sekitar Port Dickson.

Susulan itu, Jabatan Perikanan Negeri Sembilan (JPNS) mengambil sampel kupang dan air di perairan Port Dickson bagi mengenal pasti punca kes keracunan makanan tersebut.

UTUSAN MALAYSIA	/	KOSMO!	THE STAR	NANYANG SIANG PAU	MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN	THE SUN	ORIENTAL DAILY		
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES	THE MALAY MAIL	PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN	POSITIF		NEGATIF	NEUTRAL		

11

5-4-2024

Kupang di Port Dickson sah tidak selamat dimakan

Oleh **BADRUL HAFIZAN MAT ISA**
badrul.isa@mediamulia.com.my

PORT DICKSON: Analisis makmal yang dijalankan Pusat Biosekuriti Perikanan Kuala Lumpur terhadap air dan sampel kupang di perairan Port Dickson mengesahkannya telah dicemari biotoksin berbahaya dan tidak selamat dimakan.

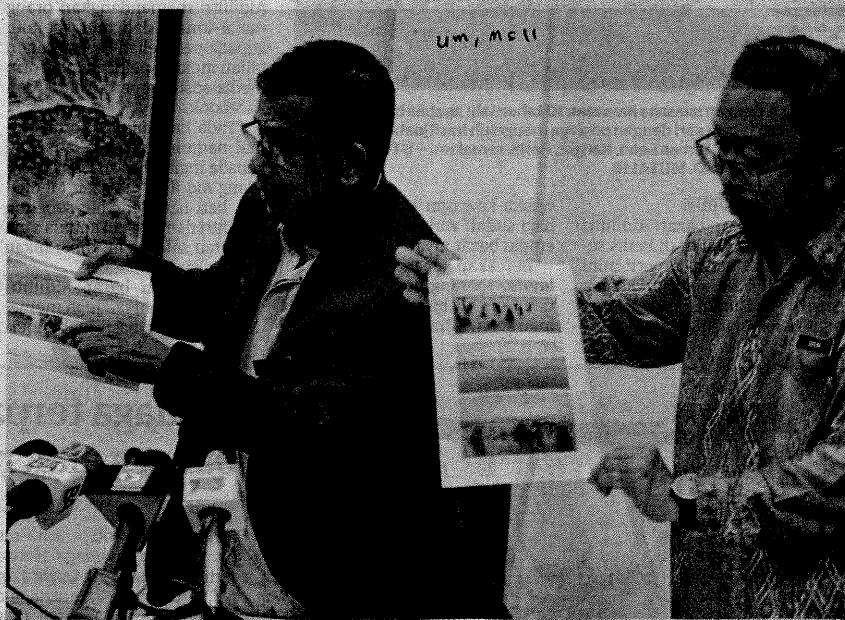
Timbalan Ketua Pengarah Perikanan (Pengurusan), Jabatan Perikanan, Wan Muhammad Aznan Abdullah berkata, analisis yang dijalankan mendapati ada tiga alga berbahaya, iaitu spesies *Procentrum*, *Alexandrium* dan *Pseudonitzschia*.

"Pihak jabatan menyarankan kupang dan kerang-kerangan seperti lala, kerang, lokan di perairan Port Dickson tidak selamat dimakan dan kami meminta masyarakat tidak mengambil kerang-kerangan di sini. Kami sekarang mengambil tindakan penguatkuasaan tidak membenarkan kerang-kerangan di Port Dickson dikeluarkan dan dijual di pasaran awam.

"Jabatan akan meneruskan pemantauan berterusan dengan melakukan pengujian secara berkala mengikut prosedur operasi standard (SOP) yang ditetapkan sehingga kepadatan sel di dalam air berkurang dan biotoksin di dalam isi kupang tidak dikesan.

"Kebiasaannya kita mengambil masa seminggu untuk buat ujian makmal semula, namun kami akan mengambil masa selama 20 hari dan selepas itu jika dua kali analisis mendapati ia selamat, kami akan isytiharkan kerang-kerangan kawasan itu selamat untuk dimakan," katanya dalam sidang akhbar di sini, semalam.

Dalam pada itu, beliau memberitahu, cuaca panas terik yang berlaku ketika ini menyebabkan alga yang bertoksin itu membak dengan cepat di perairan Port



WAN Muhammad Aznan Abdullah (kiri) dan Pengarah Perikanan Negeri Sembilan, Kasim Tawe dalam sidang akhbar di Pusat Ikan Hiasan, Jabatan Perikanan, Port Dickson semalam. - UTUSAN/MOHD. SHAHJEHAN MAAMIN

Jabatan akan meneruskan pemantauan berterusan dengan melakukan pengujian secara berkala mengikut prosedur operasi standard (SOP) yang ditetapkan."

WAN MUHAMMAD AZNAN

Dickson.

"Kemungkinan tidak ada kaitan dengan pencemaran air laut termasuk terdapat kandungan logam berat," tambahnya.

Beliau memberitahu, hasil laut lain seperti ikan dan sotong dari perairan Port Dickson adalah selamat untuk dimakan.

Wan Muhammad Aznan dalam pada itu menjelaskan, terdapat kira-kira 40 penternak kupang di Port Dickson, iaitu di Kampung Telok dan Sungai Sengkawang di Pasir Panjang.

"Kami telah mengeluarkan arahan untuk penternak agar tidak mengeluarkan hasil di

samping agensi penguatkuasaan seperti Agensi Penguatkuasaan Maritim Malaysia dan polis marin serta penguat kuasa Jabatan Perikanan akan berada di lapangan perairan Port Dickson. Pemantauan juga akan dijalankan di pasar-pasar bagi mengelakkan kupang dan kerang-kerangan ini dijual.

"Selain itu, kupang-kupang sedia ada yang belum dituai oleh penternak tidak akan dilupuskan kecuali yang sudah dituai dan berada di pasar, ia perlu dilupuskan," katanya.

Jelasnya, kajian sampel bagi perairan Melaka dan Johor turut dilakukan dan mendapati kedua-dua negeri itu selamat dan tidak ada mempunyai alga toksik berkenaan.

UTUSAN MALAYSIA		KOSMO!		THE STAR	/	NANYANG SIANG PAU		MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY			
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI			
KATEGORI LIPUTAN	POSITIF		NEGATIF		NEUTRAL			7	5-4-2014

Steer clear of mussels for now, public told

By **SARBAN SINGH**
sarbans@thestar.com.my

PORT DICKSON: The public has been advised against eating mussels and other bivalves, such as lokan and lala, harvested here for three weeks until they are certified safe to eat, said the Fisheries Department.

The department's deputy director-general (management), Wan Aznan Abdullah, said mussels found in the waters here are unsafe for consumption as they are found to be contaminated by dangerous biotoxins.

In a press conference here yesterday, he said tests carried out by the Fisheries Biosecurity Centre showed the mussels here had been contaminated with toxin-producing algae such as those from the *Prorocentrum*, *Alexandrium* and *Pseudo-nitzschia* genus.

"However, the people are free to eat fish, squid, crabs and other marine produce."

"Try not to consume the bivalves, including lokan, lala and mussels, for the next 20 days to be on the safe side," he said, adding that preliminary findings revealed that the algae population had increased drastically due to the unusually hot weather.

"The prolonged hot weather helps the algae grow rapidly, causing the level of biotoxins to increase drastically as well," he said.

Wan Aznan said tests carried out by the department showed that bivalves farmed and fished in other states, such as Melaka and Johor, were safe to eat.

"Only the ones harvested in Port Dickson are not safe to eat for now," he said.

Asked if there was a possibility that the contamination was caused by sea pollution, Wan Aznan said there was no evidence to suggest this, adding that this was the first time such cases had been reported in Port Dickson.

UTUSAN MALAYSIA	KOSMO!	THE STAR	NANYANG SIANG PAU	MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN	SINAR HARIAN	THE SUN	ORIENTAL DAILY		
HARIAN METRO	NEW STRAITS TIMES	THE MALAY MAIL	PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN	POSITIF	NEGATIF	NEUTRAL	14	5-4-2024

Kerang-kerangan dicemari biotoksin, tidak selamat dimakan

Kupang PD beracun, ada alga berbahaya

Oleh NOR AINNA HAMZAH

PORT DICKSON – Kupang di perairan daerah ini khususnya di kawasan Sungai Sekawang dan Kampung Telok di Pasir Panjang didapati telah dicemari biotoksin berbahaya.

Hasil analisis menemui tiga alga berbahaya iaitu spesies *Procentrum*, *Alexandrium* dan *Pseudonitzschia* di dalam isi kupang yang cepat membiak ekoran keadaan cuaca panas.

Timbalan Ketua Pengarah (Pengurusan) Jabatan Perikanan Malaysia (DOF), Wan Muhammad Aznan Abdullah berkata, keputusan itu diperolehi daripada analisis makmal yang dijalankan oleh makmal Pusat Biosekuriti Perikanan Kuala Lumpur.

Menurutnya, DOF akan membuat pemantauan berterusan dengan melakukan pengujian berkala sehingga kepadatan sel di dalam air berkurangan dan biotoksin di dalam isi kupang tidak dikesan.

"Kupang atau kerang-kerangan di perairan ini (Port Dickson) tidak selamat dimakan dan kita sarankan masyarakat tidak mengambil kerangan (kupang, lola, kerang dan lala) di sini.

"Kita ambil sela masa sesuai kira-kira 20 hari (larangan ini) bagi memastikan kerangan selamat dimakan serta analisis berikutnya untuk pengesahan lanjut.



WAN MUHAMMAD AZNAN (kiri) dan Pengarah Perikanan Negeri Sembilan, Kasim Tawe pada sidang akhbar di Pusat Ikan Hiasan, Jabatan Perikanan di Port Dickson semalam.

Ikan di perairan ini pula selamat dimakan," katanya pada sidang akhbar di Pusat Ikan Hiasan Port Dickson, di sini semalam.

Beliau memberitahu, DOF masih belum menerima laporan berhubung kejadian keracunan kupang dari negeri-negeri lain.

Bagaimanapun, susulan ke-

jadian itu, DOF telah membuat kajian sampel bagi kerangan di perairan Melaka dan Johor.

"Setakat ini, hanya di Port Dickson, namun ini kali pertama berlaku di sini. Kejadian keracunan ini pernah berlaku lebih 10 tahun lalu di negara ini, namun disebabkan kandungan logam

berat.

Ketika ditanya mengenai kupang yang ditemui mati oleh nelayan, beliau menyatakan akan membuat siasatan berhubung kes itu sama ada disebabkan logam berat atau alga.

Untuk rekod, di perairan Port Dickson khususnya di Pasir Panjang, terdapat 19 penternak kerangan berdaftar dengan DOF, namun jumlah penternak tidak berdaftar mencecah 40 orang.

Selasa lalu, Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan memaklumkan terdapat lapan kes keracunan makanan berkaitan pengambilan kupang termasuk dua kes kritikal berlaku di Port Dickson.

Sebanyak dua kes telah dimasukkan ke Unit Rawatan Rapi, manakala lima kes dimasukkan ke wad biasa dan satu kes telah dirawat sebagai pesakit luar.

Siasatan awal pihak berkuasa mendapati, kesemua kes terdiri daripada beberapa buah keluarga yang berbeza dan mempunyai sejarah memakan kupang yang dibeli dari dua buah pasar di sekitar Port Dickson.

Kesemua kes mengalami gejala sakit kepala, kebas tangan dan kaki, serta lemah otot. Terdapat dua kes telah dimasukkan ke ICU kerana mengalami gejala yang lebih teruk iaitu paralisis.



CONTOH kupang.

UTUSAN MALAYSIA	/	KOSMO!		THE STAR		NANYANG SIANG PAU		MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY			
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI			
KATEGORI LIPUTAN:		POSITIF		NEGATIF		NEUTRAL		33	5/4/2024

Tiada rendang kupang, kerang di Pasir Panjang

PORT DICKSON: Sambutan Hari Raya Aidilfitri kali ini tentu berbeza buat penduduk kampung sekitar Pasir Panjang di sini apabila tidak dapat menyediakan juadah rendang kupang dan kerang seperti kebiasaannya.

Ia selepas insiden keracunan makanan yang dikaitkan dengan pengambilan kupang di daerah itu seperti dilaporkan kelmarin.

Penternak kupang, Mohd. Rashid Ariffin, 62, memberitahu, rendang kupang dan kerang memang popular dalam kalangan penduduk di situ khususnya pada Hari Raya Aidilfitri dan

Ramadan.

"Memang ini kali pertama berlaku kejadian keracunan akibat makan kupang, saya sendiri tidak pasti apa puncanya. Namun, apa yang pasti tiada juadah rendang kupang dan rendang untuk tahun ini.

"Permintaan untuk kupang tinggi, menjelang perayaan saya menerima tempahan hampir 80 kilogram sehari. Namun, kini tidak boleh menuai hasil kupang kerana saya juga tidak mahu menanggung risiko lain," katanya ketika ditemui *Utusan Malaysia* di sini.



PENTERNAK kupang, Mohd. Hairel Mohd. Rashid menunjukkan hasil ternakan diusahakannya di Teluk Sinting, Pasir Panjang, Port Dickson.