

KOLABORASI LINTAS PROGRAM DAN LINTAS SEKTOR DALAM UPAYA PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN KLB KERACUNAN PANGAN DI KABUPATEN BANYUMAS TAHUN 2024

Minang Magistra, S.KM

Epidemiolog Kesehatan Muda Seksi Surveilans dan Imunisasi
Dinas Kesehatan Kabupaten Banyumas

Menurut WHO (2024), setiap tahun di seluruh dunia, makanan yang tidak aman menyebabkan 600 juta kasus penyakit bawaan makanan dan 420.000 kematian dan 30% kematian akibat keracunan makanan terjadi pada anak-anak di bawah usia 5 tahun. Undang-undang No. 4 Tahun 1984 Tentang Wabah Penyakit Menular serta PP No. 40 Tahun 1991 Tentang Penanggulangan Penyakit Menular mengatur agar setiap wabah penyakit atau situasi yang dapat mengarah ke wabah penyakit menular (Kejadian Luar Biasa) harus ditangani secara dini. Salah satu penyebab utama kematian dan kesakitan di Indonesia adalah penyakit yang disebabkan oleh pangan. Pangan merupakan jalur utama penyebaran patogen dan toksin yang di produksi oleh mikroba patogen. Setiap makanan selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai penyajian di meja makan di setiap rumah tangga, pertemuan-pertemuan, pesta, makanan jajanan. Semua mempunyai risiko terjadinya keracunan, baik keracunan karena pangan itu sendiri yang beracun atau adanya bahan racun yang mencemari makanan.

Pada tahun 2022, KLB Keracunan Pangan yang merupakan salah satu bencana non alam di Indonesia mencapai 36,92% atau 24 kasus KLB Keracunan Pangan di 16 provinsi. Jumlah orang meninggal akibat KLB Keracunan Pangan adalah 1 orang, di rawat inap berjumlah 476 orang, di rawat jalan berjumlah 1.669 orang. Di Provinsi Jawa Tengah telah dilaporkan 3 kasus KLB di tahun 2022.

Kasus KLB Keracunan Pangan di Indonesia tidak dapat mewakili seluruh kejadian dikarenakan banyaknya kasus KLB Keracunan Pangan yang tidak dilaporkan oleh masyarakat maupun tidak terdata oleh Dinas Kesehatan. World Health Organization (WHO) menyatakan bahwa di suatu negara berkembang, paling tidak terdapat 99% kasus yang tidak dilaporkan. Selain itu, agen bakteri penyebab terjadinya kasus KLB pada Keracunan

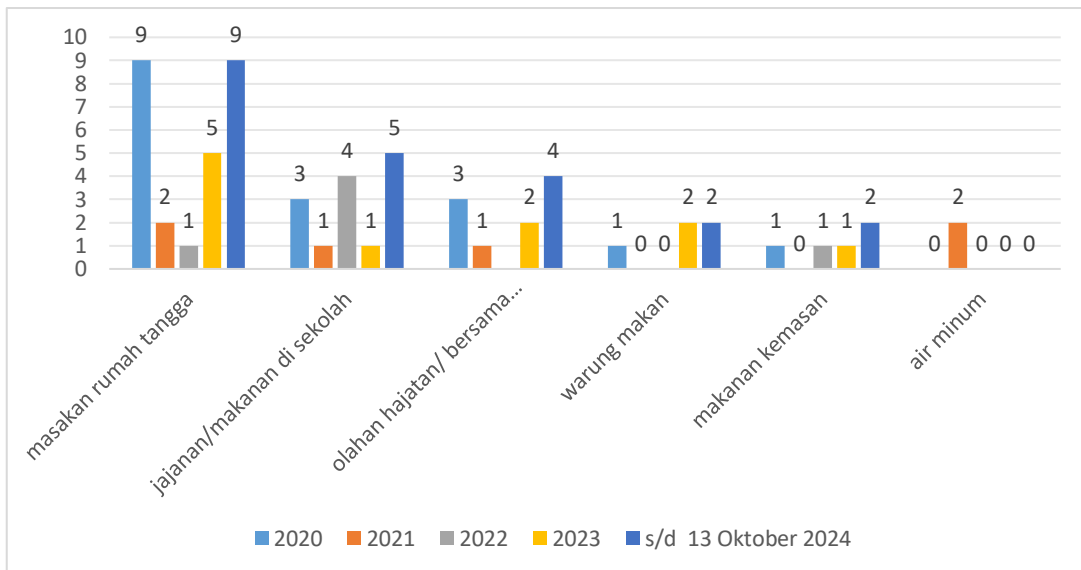
Pangan sulit diketahui, sehingga lebih diarahkan untuk menghitung jumlah kasus yang terjadi. KLB Keracunan Pangan sulit dicegah dikarenakan adanya perbedaan karakteristik dari setiap agen mikroba, sehingga diperlukan antisipasi maupun upaya pencegahan dan penanggulangan yang spesifik agar angka kesakitan dan kematian dapat diturunkan.

Pada tahun 2023, di Kabupaten Banyumas dilaporkan ada 11 kejadian KLB Keracunan Pangan, dan sampai dengan 13 Oktober 2024, telah terjadi KLB Keracunan Pangan sebanyak 22 kejadian semua sudah ditanggulangi bekerja sama dengan lintas program dan lintas sektor terkait. Berikut rekap data KLB Keracunan Pangan 5 tahun terakhir di Kabupaten Banyumas:



Gambar 1. Jumlah Kejadian Keracunan Pangan yang dilaporkan di Kabupaten Banyumas Tahun 2020-13 Oktober 2024.

Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa ada peningkatan kejadian keracunan pangan yang dilaporkan dari waktu ke waktu. Menurut sumber makanan/tempat kejadian, jumlah kejadian keracunan pangan dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 2. Jumlah Kejadian Keracunan Pangan Berdasarkan Sumber Makanan/Tempat Kejadian Tahun 2020 s/d 13 Oktober 2024 di Kabupaten Banyumas.

Berdasarkan sumber makanan atau tempat kejadian, keracunan pangan dari yang tertinggi sampai dengan terendah terjadi di kalangan rumah tangga, jajanan di sekolah, olahan hajat/makan bersama, warung makan, makanan kemasan dan sumber air minum.


Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan, yang dimaksud dengan keracunan pangan adalah kondisi dimana seseorang yang menderita sakit dengan gejala dan tanda keracunan yang disebabkan karena mengonsumsi pangan yang diduga mengandung cemaran biologis atau kimia. Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan adalah suatu kejadian dimana terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengonsumsi pangan, dan berdasarkan analisis epidemiologi, pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan.

Secara umum etiologi KLB keracunan pangan disebabkan oleh mikroba patogen, parasit, ganggang, jamur, virus, spongiform encephalopathies, bahan kimia beracun, (tanaman, hewan, metabolit mikroba) dan kontaminasi kimia. Gejala Keracunan Pangan diantaranya mual, muntah, sakit perut, diare, pusing, sakit tenggorokan dan pernafasan, demam, menggigil, lemas, letih, kelenjar limfa membengkak, alergi dan lainnya.


Dalam upaya pencegahan dan penanggulangan KLB keracunan pangan perlu adanya kolaborasi dan kerjasama lintas program dan lintas sektor karena didalamnya tidak hanya petugas surveilans (epidemiolog) yang berperan yaitu dalam penyelidikan epidemiologi saja tetapi ada pengobatan korban/pasien, pencarian penderita baru (skrining dan lainnya), pengambilan spesimen makanan/minuman yang dikonsumsi sebelum kejadian, pengiriman dan pemeriksaan spesimen, pemantauan dan pelaporan, penyuluhan dan sosialisasi agar kejadian tidak terulang lagi, dimana kesemua itu dilakukan oleh program terkait yaitu pelayanan kesehatan (dokter, perawat, bidan), kesehatan lingkungan, laboratorium kesehatan, farmasi dan makanan-minuman, promosi kesehatan, bahkan Loka POM dan institusi lainnya.

Salah satu kegiatan untuk mempererat koordinasi dan kolaborasi, maka telah dilakukan kegiatan pertemuan yang mengundang lintas program dan lintas sektor yang terkait dalam pencegahan dan penanganan KLB keracunan pangan. Kegiatan ini diselenggarakan mulai Tahun 2023 dengan mengundang narasumber dari Balai Besar Laboratorium Kesehatan Yogyakarta dengan materi Analisa Data KLB, Penyelidikan Epidemiologi, dan Manajemen Spesimen. Tahun 2024 juga sudah terlaksana pertemuan serupa dengan harapan bahwa semua program dan sektor yang terkait dalam upaya pencegahan dan penanganan KLB keracunan pangan dapat berperan sesuai fungsinya dan dapat berkolaborasi sehingga kejadian keracunan pangan dapat diminimalisir dan jika terjadi dapat ditangani dalam < 24 jam sesuai dengan indikator program KLB.


Media Komunikasi Informasi Edukasi Keracunan Pangan




Dinas Kesehatan
Kabupaten Banyumas



GERMAS



Better
Banyumas



KERACUNAN MAKANAN

Setiap tahun di seluruh dunia, makanan yang tidak aman menyebabkan 600 juta kasus penyakit bawaan makanan dan 420.000 kematian. 30% kematian akibat keracunan makanan terjadi pada anak-anak di bawah usia 5 tahun.

Apa itu Keracunan Makanan?

Keracunan makanan adalah kondisi dimana seseorang yang menderita sakit dengan gejala dan tanda keracunan yang disebabkan karena mengonsumsi pangan yang diduga mengandung cemaran biologis atau kimia.

Kejadian Luar Biasa Keracunan adalah suatu kejadian dimana terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengonsumsi pangan, dan berdasarkan analisis epidemiologi, pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan. (PERMENKES NO. 2 TAHUN 2013)

Siapa Saja yang Berisiko?

Siapa pun dapat mengalami keracunan makanan, tetapi beberapa kelompok orang lebih mungkin untuk jatuh sakit dan menderita penyakit yang lebih serius.

- Orang dewasa berusia 65 tahun ke atas
- Anak-anak di bawah usia 5 tahun
- Orang yang sistem kekebalan tubuhnya melemah akibat kondisi kesehatan atau obat yang digunakan untuk mengobatinya, termasuk penderita diabetes, penyakit hati atau ginjal, HIV/AIDS, atau kanker
- Orang hamil

Gejala Keracunan Makanan

- Mual dan muntah
- Sakit tenggorokan dan pernafasan
- Kejang perut dan diare
- Gangguan penglihatan, perasaan melayang, paralisis
- Demam, menggigil, rasa tidak enak, letih, kelenjar limfa membengkak
- Alergi

Penyebab Keracunan Makanan


- Toksin yang dihasilkan dari hewan atau tumbuhan yang dimakan
- Bakteri
- Virus
- Jamur liar
- Protozoa
- Bahan kimia
- Logam beracun

Cara Mencegah Keracunan Makanan


- Memilih bahan makanan yang fresh/segar, bersih, dan sehat
- Mencuci tangan sebelum makan atau mengolah makanan
- Mencuci bahan makanan sebelum dikonsumsi
- Dilarang konsumsi makanan dan minuman kedaluwarsa
- Masak makanan hingga matang

Apa yang Harus Dilakukan Ketika Keracunan Makanan?


- Simpan, sisihkan sampel muntahan atau sisa makanan yang dimakan
- Segera bawa sampel makanan/muntahan ke Petugas Puskesmas untuk penanganan lebih lanjut







Konsumsi obat



Istirahat yang cukup



Cukup minum

 dinkes.banyumaskab.go.id
 Halo DinkesBms
  [Dinkes Banyumas](https://twitter.com/DinkesBanyumas)
 [@dinkesbanyumas](https://www.instagram.com/dinkesbanyumas)



Dinas Kesehatan
Kabupaten Banyumas



GERMAS



Better
Banyumas



WASPADA KERACUNAN JAMUR

Pada tahun 2010 hingga 2020 di Indonesia ditemukan keracunan pangan akibat jamur liar sebanyak 76 kasus yang dilaporkan. Sebanyak 550 orang menjadi korban dan 9 di antaranya meninggal dunia.

Apa itu Keracunan Jamur Liar?

Makanan jamur liar yang mengandung zat beracun dapat menyebabkan keracunan jamur. Banyak keracunan jamur terjadi ketika orang salah mengira jamur beracun sebagai jenis jamur yang dapat dimakan. Memasak, merebus, atau memanaskan jamur liar tidak membuat jamur tersebut aman untuk dimakan. Karena risiko keracunan, sebaiknya hindari makan jamur liar.

Siapa Saja yang Berisiko?

Semua orang bisa jatuh sakit karena memakan jamur liar yang beracun.

Gejala dan Efek Keracunan Jamur Liar

- Mual dan muntah
- Pusing
- Sakit Perut, diare
- Sakit tenggorokan dan pernafasan
- Gangguan penglihatan, perasaan melayang,
- Demam, menggigil, rasa tidak enak, letih, dan lainnya

Ciri Jamur yang Tidak Boleh Dimakan

1. Warna tubuh buah bervariasi mulai dari merah, kuning terang, putih hitam legam hingga jingga
2. Mengeluarkan aroma ammonia
3. Memiliki cincin atau cawan pada pangkal batangnya
4. Tumbuh di tempat yang kotor
5. Jika dipotong dengan pisau, akan terdapat noda hitam atau biru pada pisau
6. Jika dimasak akan berubah warnanya dan teksturnya menjadi sangat lunak

Penyebab Keracunan Jamur Liar

- Konsumsi jamur beracun atau metabolitnya yang beracun
- Konsumsi jamur mentah atau setengah matang
- Konsumsi jamur beracun liar
- Konsumsi jamur beracun yang dicampur dengan yang tidak beracun yang dijual
- Konsumsi jamur yang terkontaminasi

Cara Mencegah Keracunan Jamur

- Hanya konsumsi jamur yang dijual di toko makanan
- Jangan konsumsi jamur bila tidak mengetahui secara pasti jenis jamur
- Jangan mengandalkan legenda tentang jamur yang dapat dimakan
- Masak jamur hingga matang

Apa yang Harus Dilakukan Ketika Keracunan Jamur Liar?

- Segera bawa sampel makanan/jamur yang dimakan
- Datang dan laporkan kejadian tersebut kepada Petugas Puskesmas untuk penanganan lebih lanjut



Konsumsi obat



Istirahat yang cukup



Cukup minum

 dinkes.banyumaskab.go.id
 Halo Dinkesbms
  [Dinkes Banyumas](https://twitter.com/DinkesBanyumas)
 [@dinkesbanyumas](https://www.instagram.com/dinkesbanyumas)

Contoh Makanan Terkontaminasi

 Susu menggumpal akibat kontaminasi bakteri	 Daging ham yang terkontaminasi bakteri
 Muncul jamur pada roti	 Muncul jamur pada buah dan sayur
 Makanan kedaluwarsa	 Jamur liar beracun

Contoh Jamur Liar yang Dapat Dikonsumsi

 Jamur Tiram <i>Pleurotus ostreatus</i>	 Jamur Bulan <i>Gymnopus sp</i>
 Jamur Kuping <i>Auricularia auricula</i>	 Jamur Kancing <i>Agaricus bisporus</i>

Contoh Jamur Liar Beracun

 <i>Chlorophyllum cf molybdites</i>	 <i>Clitocybe sp</i>
 <i>Macroclybe sp</i>	 <i>Sclerotinia sp</i>

Dokumentasi Kegiatan Kolaborasi Program Upaya Pencegahan dan Penanggulangan KLB Keracunan Pangan



Pertemuan Kolaborasi Program KLB Keracunan Pangan dengan peserta petugas surveilans, promkes, dan sanitarian puskesmas dalam rangka meningkatkan kapasitas petugas kesehatan tentang Penyelidikan Epidemiologi, Analisa data dan laporan keracunan pangan, media promosi, inspeksi sanitasi dan manajemen spesimen dengan narasumber dari BB Labkesmas Yogyakarta-Kemenkes RI Tahun 2023



Pertemuan Kolaborasi Program KLB Keracunan Pangan dengan peserta petugas surveilans, dan sanitarian puskesmas dalam rangka review tentang Penyelidikan Epidemiologi, Analisa data dan laporan keracunan pangan, media promosi, inspeksi sanitasi dan manajemen spesimen dengan narasumber dari Seksi Surveilans, Seksi Kesling, dan Labkesmas Kabupaten Banyumas Tahun 2024



Kegiatan Penanggulangan KLB Keracunan Pangan yang dilakukan lintas program di Kabupaten Banyumas

