

Informasi Racun pada Bahan Makanan yang dikonsumsi oleh Masyarakat

Informasi mengenai racun pada bahan makanan termasuk dalam kategori Informasi Publik Serta Merta karena berkaitan langsung dengan kesehatan dan keselamatan masyarakat. Racun dapat berasal dari bahan alami, kontaminasi lingkungan, maupun dari bahan tambahan berbahaya yang disalahgunakan.

1. Racun Alami dalam Bahan Makanan

Beberapa bahan makanan secara alami mengandung zat beracun jika tidak diolah dengan benar. Contohnya:

- Singkong pahit mengandung sianida yang berbahaya bila tidak dimasak dengan benar.
- Ikan buntal (fugu) mengandung racun tetradotoksin yang sangat mematikan.
- Kacang merah mentah mengandung lektin beracun jika tidak direbus hingga matang.

2. Racun karena Kontaminasi Lingkungan

Makanan juga dapat tercemar zat beracun akibat lingkungan atau penyimpanan yang tidak baik. Contoh:

- Logam berat (merkuri, timbal, kadmium) yang mencemari ikan di perairan tercemar.
- Aflatoksin pada kacang tanah atau jagung yang disimpan terlalu lama dan lembap, dihasilkan oleh jamur.
- Pestisida yang tertinggal pada sayur atau buah karena tidak dicuci dengan baik.

3. Racun dari Bahan Tambahan Berbahaya

Bahan tambahan pangan yang dilarang dapat menjadi racun bila digunakan pada makanan. Contoh:

- Boraks yang disalahgunakan untuk membuat makanan lebih kenyal.
- Formalin digunakan secara ilegal untuk mengawetkan ikan, tahu, atau mie basah.
- Rhodamin B (pewarna tekstil) yang berbahaya bila dicampurkan ke makanan.

Informasi mengenai adanya racun pada bahan makanan wajib disampaikan kepada masyarakat secara serta merta agar dapat dilakukan pencegahan, penarikan produk dari peredaran, dan perlindungan kesehatan masyarakat.

Sumber

- Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2008 tentang Keterbukaan Informasi Publik.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia mengenai Bahan Berbahaya pada Pangan.
- Kementerian Kesehatan RI – Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit.