

APPENDIX 1: Number of selected residents according to block.

SUMMARY BLOCK 1		SUMMARY BLOCK 2		SUMMARY BLOCK 3	
TAMAN	BILANGAN	TAMAN	BILANGAN	TAMAN	BILANGAN
Pandan Indah (zon 17)	29	Keramat Permai (AU1)	16	Melawati	15
Pandan Jaya	26	Bandar Baru Ampang	16	Ukay Perdana	7
Pandan Mewah	26	Berembang Indah	15	Desa Keramat (AU3)	4
Pandan Perdana	22	Bukit Baru	14	Wangsa Ukay	4
Bukit Permai	14	Dato' Ahmad Razali	13	Kg Sg Sering	1
Saga	9	Ampang Jaya	10	Permata	2
Bukit Pandan	9	Ukay Height	9	Sri Keramat Tengah (AU)	1
Muda	8	Ampang Hilir	8	Bukit Utama	2
Pandan Indah (Zon 18)	7	Nirwana	7	Beverly Height	1
Lembah Bayu	6	Ampang Utama /Batu 4 1/2	7	Ukay Indah	2
Seraya	6	Sri Keramat (AU2)	7	Riverdale Park	1
Putra	6	Dagang (Zon 7)	6	Ukay Spring	1
Bukit Segar	6	Pandan Ria II	5	Ukay Bistari	1
Cheras Hartamas	6	Dagang (Zon 14)	5	Puncak Kayangan Kem	1
Kg Tasek Permai	5	Putra Sulaiman	4	Sierra Ukay	1
Bukit teratai	5	Ampang Mewah	4	Bukit Antarabangsa	2
Kg Pandan Dalam	4	Merdeka Villa	3	Tiara Kemensah	1
Mulia Jaya	4	Tun Abdul Razak	3	Bukit Mulia	1
Mega Jaya	4	Kg Melayu Ampang	3	<b>TOTAL</b>	<b>48</b>
Maju Jaya	3	Kg Kuala Ampang	3		
Kencana	3	Cahaya	2		
Mastika	3	D'suria Ampang	2		
Cempaka	3	Highlands	2		
Bukit Segar Jaya	3	Pandan Ria	1		
Kg Ampang Campuran	2	Pandan Ria III	1		
Bukit Pandan Bistari	2	Seri Merdeka	1		
Bukit Permai 2	2	Ampang Prima	1		
Pandan Indah Business	2	Sri Ukays	1		
Bukit Ampang Permai	2	Desa Pendidik	1		
Bakti	2	Uda Jaya	1		
Dataran Pandan Prima	2	Kg Baru Ampang & Sunrise Apt	1		
Melor	1	Hijau	1		
Jalan Pandan Indah 5	1	<b>TOTAL</b>	<b>173</b>		
Pinggiran Cheras(Pangs)	1				

APPENDIX 2: Example of random selection in residential areas.

TERES AU 3									
AU3/29		AU 3/29A		AU 3/29B		Au3/31		AU 3/34	
Bil	No Rumah	Bil	No Rumah	Bil	No Rumah	Bil	No Rumah	Bil	No Rumah
1	2	45	1	61	2	69	1	112	1
2	4	46	2	62	4	70	3	113	3
3	6	47	3	63	6	71	5	114	5
4	8	48	4	64	8	72	7	115	7
6	10	49	5	65	10	73	9	116	9
7	12	50	6	66	12	74	11	117	11
8	14	51	7	67	14	75	13	118	13
9	16	52	8	68	16	76	15	119	15
10	18	53	9			77	17		
11	20	54	10			78	19		
12	22	55	11			79	21		
13	24	56	12			80	23		
14	26	57	13			81	25		
15	28	58	14			82	27		
16	30	59	15			83	29		
17	32	60	16			84	31		
18	34					85	33		
19	36					86	35		
20	38					87	37		
21	40					88	39		

APPENDIX 3: Questionnaire for Phase 1 – Need Analysis.

BORANG KAJI SELIDIK/ *QUESTIONNAIRE*

Pengetahuan, sikap, amalan, tingkahlaku kesihatan serta persepsi halangan dan ancaman di kalangan pengguna di Malaysia terhadap pencegahan keracunan makanan.

*Knowledge, attitude, practice, health seeking behaviours, perceived barriers and susceptibility among Malaysian consumers towards food poisoning prevention*

**Baca/ Read:** Terima kasih kerana sudi meluangkan masa berkongsi maklumat berkenaan pencegahan keracunan makanan. Soal selidik ini mengandungi TUJUH (7) bahagian. Anda dikehendaki untuk menjawab semua bahagian dengan jujur dan tiada jawapan yang salah. Maklumat yang anda beri sangat penting dalam pembinaan modul pencegahan keracunan makanan. Anggaran masa menyelesaikan soalselidik ini adalah antara 15 – 20 minit.

*Thank you for lending your time to share information on food poisoning prevention. This questionnaire encompasses seven (7) parts. You are required to answer all parts honestly and there is no wrong answer. This information is necessary in order to develop a food poisoning prevention module. Estimation time to complete this set is 15-20 minutes.*

**Untuk kegunaan enumerator / For enumerator use:**

	<b>Senarai Semak/Checklist</b>	√
A	Borang maklumat subjek dan persetujuan subjek <i>Information sheet and consent form</i>	
B	Sosiodemografi <i>Sociodemography</i>	
C	Pengetahuan keracunan makanan <i>Food poisoning knowledge</i>	
D	Sikap tentang pencegahan keracunan makanan <i>Attitude on food poisoning prevention</i>	
E	Amalan terhadap pencegahan keracunan makanan <i>Practice on food poisoning prevention</i>	
F	Penilaian pengguna terhadap kebersihan premis makanan <i>Consumer's evaluation on food premise cleanliness</i>	
G	Persepsi halangan dan ancaman terhadap pencegahan keracunan makanan <i>Perceived barriers and threat towards food poisoning prevention</i>	
H	Penggunaan perkhidmatan kesihatan dan carian maklumat berkenaan keracunan makanan <i>Healthcare utilisation and health information seeking behavior on food poisoning</i>	

**BAHAGIAN 1: PROFIL SOSIO DEMOGRAFI**

**PART 1: SOCIO DEMOGRAPHIC PROFILE**

Bahagian ini merujuk kepada maklumat latar belakang sosio demografi. Anda dikehendaki menandakan (✓) atau menulis jawapan dalam ruang yang disediakan.

*This section of the questionnaire refers to background socio demographic information. You are required to write the answers in the space provided.*

**1. Jantina / Gender :**

Lelaki / Male

Perempuan / Female

**2. Umur / Age :**  tahun/year old

**3. Kaum/ethnic**

Melayu/Malay

Cina/ Chinese

India /Indian

Lain-lain /Others: (nyatakan/ please specify):

\_\_\_\_\_

**4. Status perkahwinan / Marital status:**

Bujang/Single

Berkahwin / Married

Berpisah/Bercerai/Janda/Duda/Seperated/Divorced/Widowed

**5. Apakah pendidikan tertinggi anda?**

*What is your highest academic qualification?*

- Pendidikan tidak formal/ *Informal education*
- Sekolah rendah (tamat Darjah 6) /*Primary school (complete Standard 6)*
- Pendidikan menengah (tamat tingkatan 5)/*Secondary school (complete Form 5)*
- Sijil (*certificate*)/STPM/A-level/GCE/*Foundation/Matriculation/ Diploma*
- Pendidikan tertiary /*Tertiary education (Ijazah/ Master/ PhD)*

**6. Sektor pekerjaan / Job :**

- Bekerja sendiri/*Self-employed*
- Sektor awam/*Government sector*
- Sektor swasta/*Private sector*
- Tidak bekerja/*Unemployed*

**7. Berapakah purata pendapatan bulanan isi rumah anda?**

*How much is your household income per month?*

RM \_\_\_\_\_ (Sila nyatakan/ *Please state*)

**8. Berapakah kekerapan anda membeli atau makan di luar?**

*How frequent do you buy food or eat outside?*

- 1-3 kali sebulan/ *1-3 times per month*
- Seminggu sekali/*Once a week*
- 2-3 hari seminggu/*2-3 days a week*
- 4-6 hari seminggu/*4-6 days a week*
- Setiap hari/*Everyday*

9. Di manakah kebiasaannya anda membeli atau makan di luar? (Pilihan boleh lebih dari satu)

*Which place do you usually buy or eat outside? (Answer can be more than one)*

Restoren makanan segera/ *Fast food restaurant*

Restoran makanan Asia/ *Asian cuisine restaurants (eg: Japanese/Korean/Indonesian)*

Restoren mamak /*Mamak restaurant*

Restoren makanan tempatan/*Local food restaurant*

Lain-lain/*Others (Sila nyatakan/Please*

*specify):* \_\_\_\_\_

10. Apakah faktor-faktor yang menyebabkan anda memilih untuk membeli atau makan di luar? (Pilihan boleh lebih dari satu)

*What are the factors that encourage you to buy outside food or dining outside? (Answer can be more than one)*

Kebolehdapatan premis makanan/ *Availability of food premise*

Mencuba makanan baru / *Trying out new cuisine*

Cadangan daripada rakan-rakan /*Recommendation from friends*

Harga yang berpatutan/*Reasonable price*

Salah satu tempat untuk bersosial /*A place to socialize*

Gred premis makan bersih/*Food premise cleanliness grade*

'Rating' tinggi premis makanan/ *High rating (eg: Tripadvisor, social media)*

Lain- lain/ *Others (Nyatakan/Please specify) :*

\_\_\_\_\_

11. Setiap premis makan di bawah seliaan pihak berkuasa tempatan (PBT) akan dinilai dan diberikan Gred (Gred A, B dan C) berdasarkan tahap kebersihan premis dan pengendali makanan.

*Every food premise under monitoring of local authority will be evaluated and graded (Grade A, B and C) according to the cleanliness of food premise and food handler.*

**Adakah anda melihat atau menyedari Gred kebersihan premis makanan yang anda kunjungi pada minggu lepas?**

*Do you aware the food premise cleanliness grading whenever you visit the food premise last week*

- Ya/ *Yes*  
 Tidak / *No*  
 Tidak pasti / *Unsure*

**BAHAGIAN 2 : PENGETAHUAN BERKENAAN KERACUNAN MAKANAN**  
**PART 2: KNOWLEDGE ON FOOD POISONING**

Pernyataan di bawah menerangkan tentang pengetahuan terhadap keracunan makanan. Kenal pasti pengetahuan anda dengan menandakan (✓) satu jawapan yang terbaik bagi setiap pernyataan dan sub pernyataan berikut.

*The following items explain about food poisoning knowledge. Identify your answer for each statement by ticking (✓) one BEST answer for each statement and its subs.*

No	Pernyataan <i>Statement</i>	Pilihan jawapan(✓) <i>Answer options (✓)</i>		
		Ya <i>Yes</i>	Tidak <i>No</i>	Tidak pasti <i>Unsure</i>
1	Pernakah anda mendengar mengenai keracunan makanan? <i>Have you ever heard about food poisoning?</i>			
2	Di mana anda mendapat maklumat mengenai keracunan makanan? <i>Where do you get information about food poisoning?</i>			
	a. Berita/ <i>News</i>			
	b. Internet/ <i>Internet</i>			
	c. Kawan-kawan/ <i>Friends</i>			
	d. Keluarga/ <i>Family</i>			
	e. Pamphlet/ <i>Pamphlet</i>			
3	Penyebab keracunan makanan ialah : <i>The cause(s) of food poisoning include:</i>			
	a. Bakteria/ <i>Bacteria</i>			
	b. Virus/ <i>Virus</i>			
	c. Parasit/ <i>Parasite</i>			
	d. Bahan kimia/ <i>Chemical</i>			
	f. Lain-lain/ <i>Others</i> (Nyatakan/ <i>Please state:</i>			

	Pernyataan <i>Statement</i>	Pilihan jawapan <i>Answer options</i>		
		Ya <i>Yes</i>	Tidak <i>No</i>	Tidak pasti <i>Unsure</i>
4	Makanan manakah mempunyai <b>risiko yang tinggi</b> menyebabkan keracunan makanan? <i>Which food(s) is /are highly risk to cause food poisoning?</i>			
	a. Ayam / <i>Poultry</i>			
	b. Daging/ <i>Meat</i>			
	c. Roti/ <i>Bread</i>			
	d. Makanan kering/ <i>Dried foods</i>			
	e. Produk tenusu/ <i>Dairy products</i>			
	f. Makanan laut/ <i>Seafood</i>			
	g. Nasi/ <i>Rice</i>			
	h. Makanan dalam tin/ <i>Canned foods</i>			
	i. Sayur-sayuran / <i>Vegetables</i>			
	j. Buah-buahan/ <i>Fruits</i>			
5	Individu yang menghadapi keracunan makanan mempunyai gejala berikut: <i>An individual with food poisoning would have the following symptoms:</i>			
	a. Cirit-birit/ <i>Diarrhea</i>			
	b. Muntah-muntah/ <i>Vomiting</i>			
	c. Kekeringan pada bibir / <i>Dryness of lips</i>			
	d. Tidak bermaya/ <i>Lethargy</i>			
	e. Mata kuning(jaundis)/ <i>Yellow eyes (jaundice)</i>			
	f. Demam/ <i>Fever</i>			
	g. Najis berdarah/ <i>Bloody stool</i>			
	h. Sakit otot/ <i>Muscle pain</i>			
6	Keracunan makanan boleh menyebabkan ____ <i>Food poisoning can cause</i>			
	a. Kematian/ <i>Death</i>			
	b. Kegagalan buah pinggang/ <i>Kidney failure</i>			
	c. Kerosakan hati/ <i>Liver failure</i>			
	d. Dehidrasi/ <i>Dehydration</i>			
	e. Kegagalan sistem pernafasan/ <i>Respiratory failure</i>			

No	Pernyataan <i>Statement</i>	Pilihan jawapan <i>Answer options</i>		
		Ya <i>Yes</i>	Tidak <i>No</i>	Tidak pasti <i>Unsure</i>
7	Anda boleh mengesan makanan yang tercemar dengan _____. <i>You can detect contaminated food by _____.</i>			
	a. melihat perubahan fizikal makanan			
	b. menghidu bau			
	c. perubahan rasa pada makanan			
8	Keracunan makanan boleh dicegah dengan cara berikut: <i>Food poisoning can be prevented with :</i>			
	a. Memastikan makanan dimasak sepenuhnya <i>Ensure the food is thoroughly cooked.</i>			
	b. Menggunakan kain pengelap yang sama digunakan untuk mengelap pinggan dan meja. <i>Using the same cloth to wipe countertop and plates.</i>			
	c. Menggunakan papan pemotong yang sama bagi tujuan memotong makanan mentah yang berlainan. <i>Using the same chopping board to cut different raw foods.</i>			
	d. Membasuh tangan menggunakan sabun setiap kali selepas menggunakan tandas. <i>Washing hands using soaps each time after using toilet.</i>			
	e. Membasuh telur dengan bersih sebelum masak <i>Washing eggs before cooking.</i>			
	f. Memakan makanan yang dimasak yang yang dibiarkan pada suhu bilik selama 12-24 jam <i>Eating cooked food that is kept at room temperature for 12-24 hours.</i>			

No	Pernyataan <i>Statement</i>	Pilihan jawapan <i>Answer options</i>		
		Ya <i>Yes</i>	Tidak <i>No</i>	Tidak pasti <i>Unsure</i>
	g. Mengasingkan makanan mentah daripada makanan yang telah dimasak. <i>Raw food should be kept separated from cooked food.</i>			
	h. Mengelak kehadiran haiwan dan serangga perosak seperti tikus, lalat dan lipas ke dalam premis makan. <i>Avoid pest such as rodents, cockroaches and flies harborage in the food premise.</i>			
	i. Mengamalkan kebersihan diri. <i>Practice a good personal hygiene.</i>			

**BAHAGIAN 3: SIKAP TENTANG KERACUNAN MAKANAN**  
**PART 3: ATTITUDE ON FOOD POISONING**

Pernyataan di bawah menerangkan tentang sikap anda terhadap pencegahan keracunan makanan. Anda di kehendaki menandakan (√) satu jawapan yang terbaik.

<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Sangat bersetuju	Bersetuju <i>Agree</i>	Sama ada setuju atau tidak <i>Either agree or disagree</i>	Tidak setuju <i>Disagree</i>	Sangat tidak bersetuju <i>Strongly disagree</i>
<i>Strongly agree</i>				

*The following items describe the statements about attitudes on food poisoning prevention. You are required to tick (√) one BEST answer.*

No	Pernyataan Statement	Pilihan jawapan Answer options				
		1	2	3	4	5
1	Saya tidak bimbang jika terdapat makhluk perosak (seperti tikus/lalat/lipas) berkeliaran di premis makanan yang saya kunjungi. <i>I do not worry if there are pests (such as rodents/flies/cockroaches) in the food premise that I visit.</i>					
2	Saya tidak kisah sekiranya melihat pengendali makanan merokok semasa penyediaan dan pengendalian makanan <i>I do not mind if I see food handlers smoking while preparing or handling food.</i>					
3	Saya tidak kisah mengenai gred kebersihan premis dalam membuat pemilihan kedai makan. <i>I do not mind the hygiene grade while making decision in choosing food premise.</i>					
4	Saya tidak bimbang sekiranya saya mengalami gejala keracunan makanan. <i>I do not worry if I exhibit symptoms of food poisoning such as diarrhea and vomiting.</i>					
5	Saya akan pastikan kedai makan yang saya kunjungi adalah bersih. <i>I will ensure the food premise that I visited is clean..</i>					
6	Saya tidak akan memilih kedai makan yang mana pengendali makanan berkuku panjang. <i>I will not choose food premise of which the food handlers do not practice good personal hygiene.</i>					

5	4	3	2	1
Sangat setuju <i>Strongly agree</i>	Setuju <i>Agree</i>	Samada setuju atau tidak <i>Neither agree nor disagree</i>	Tidak setuju <i>Do not agree</i>	Sangat tidak setuju <i>Strongly disagree</i>

No	Pernyataan <i>Statement</i>	Pilihan jawapan <i>Answer options</i>				
		1	2	3	4	5
7	Saya tidak akan membeli makanan yang dimasak yang terdedah pada suhu bilik pada jangka masa yang lama <i>I will not purchase cooked food that is left at room temperature for a long period</i>					
8	Saya akan melaporkan kepada pihak berwajib sekiranya terdapat aktiviti pengendalian dan penyediaan makanan yang tidak bersih di dalam premis makan <i>I will lodge a report to relevant authorities if I witness there are unhygienic activities of food handling and preparation in the food premise</i>					
9	Saya akan melaporkan kepada pihak berwajib sekiranya terdapat kes keracunan makanan <i>I will inform the relevant authorities if there is suspected food poisoning case</i>					
10	Saya perlu berjumpa doktor sekiranya mengalami tanda-tanda keracunan makanan <i>I need to see doctor if I exhibit food poisoning symptoms</i>					

**BAHAGIAN 4: AMALAN TERHADAP PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN**

**PART 4: PRACTICE ON FOOD POISONING PREVENTION**

Perkara dibawah menerangkan amalan anda sebagai seorang pengguna terhadap pencegahan keracunan makanan. Anda di kehendaki menandakan (✓) satu jawapan yang terbaik.

*The following items describe the statements about your practices on food poisoning prevention. You are required to tick (✓) one BEST answer.*

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Tidak pernah</b>	<b>Jarang-jarang</b>	<b>Kadang-kadang</b>	<b>Selalu</b>
<i>Never</i>	<i>Seldom</i>	<i>Sometimes</i>	<i>Always</i>

No	Pernyataan Statement	Pilihan jawapan Answer options			
		1	2	3	4
1	Saya membasuh tangan saya bersih dengan sabun cecair sebelum makan <i>I wash my hand clean with liquid soap before eating</i>				
2	Saya tidak meludah di sekitar kedai makan <i>I do not spit around the food premise</i>				
3	Saya menolak kedai makan yang terdapat kehadiran makhluk perosak (lipas/lalat/tikus) <i>I reject food premise that harbor pests (cockroaches, flies/rodents)</i>				
4	Saya menolak kedai makan yang mana pengendali makanan merokok ketika mengendalikan makanan <i>I reject food premise of which the food handlers are smoking during food handling</i>				
5	Saya berjumpa doktor sekiranya terdapat gejala keracunan makanan <i>I will see doctor if exhibit food poisoning symptom</i>				
6	Saya tidak memilih kedai makan yang makanan dimasak terdedah pada suhu bilik untuk jangka masa yang lama <i>I do not choose food premise of which the cooked food is left at room temperature for a long period</i>				

7. Sebagai pengguna, apakah langkah pencegahan yang anda lakukan untuk mengelak daripada keracunan makanan selain dari pernyataan di atas ? /As a consumer, what would be the preventive measures that you will take to avoid food poisoning apart from the above statements?

**BAHAGIAN 5: PERSEPSI HALANGAN DAN ANCAMAN TERHADAP  
PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN**  
**PART 5: PERCEIVED BARRIERS AND THREATS ON FOOD POISONING  
PREVENTION**

Keracunan makanan adalah penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tercemar yang boleh mengakibatkan anda sakit perut ,cirit –birit dan sekiranya serius boleh mennyebabkan kematian. Berdasarkan kepada definisi tersebut, pilih SATU jawapan TERBAIK dengan menandakan (√) pada setiap pernyataan beikut bagi menggambarkan tahap persetujuan anda.

*Food poisoning is sickness or diseases caused by contaminated food that result in upset stomach, diarrhea or even death in serious case. Based on the definition, please tick (√) the one BEST answer that describes how strongly you agree or disagree for each statement.*

No	Pernyataan Statement	Pilihan jawapan/ Answer choices (√)				
		Sangat setuju Strongly agree	Setuju Agree	Samada setuju atau tidak Neither agree nor disagree	Tidak bersetuju Disagree	Sangat tidak bersetuju Strongly disagree
1	Saya berpendapat bahawa memastikan keselamatan makanan serta kebersihan kedai makan mengambil masa yang lama. <i>I think that food safety and premise cleanliness assurance is time consuming.</i>					
2	Saya berpendapat bahawa mendapatkan rawatan di hospital atau klinik akibat gejala keracunan makanan adalah sukar. <i>I feel that getting treatment in hospital or clinic due to food poisoning symptoms (vomiting, diarrhea) is inconvenient.</i>					

No	Pernyataan Statement	Pilihan jawapan/ Answer choices (√)				
		Sangat setuju Strongly agree	Setuju Agree	Samada setuju atau tidak Neither agree nor disagree	Tidak bersetuju Disagree	Sangat tidak bersetuju Strongly disagree
3	Saya berpendapat bahawa untuk memastikan makanan yang dimakan selamat memerlukan kos perbelanjaan yang tinggi. <i>I believe that in order to ensure the safety of the food consumed requires high spending costs.</i>					
4	Saya berpendapat bahawa untuk mencari kedai makan yang bersih memerlukan daya usaha yang lebih selain daripada masa. <i>I believe that to ensure cleanliness of food premise requires high effort other than time.</i>					
5	Saya berpendapat risiko keracunan makanan di Malaysia adalah rendah. <i>I feel that the risk of food poisoning in Malaysia is low.</i>					
6	Saya merasakan makanan dan minuman di Malaysia adalah selamat untuk dimakan dan diminum. <i>I think food and water in Malaysia are safe to eat and drink.</i>					

No	Pernyataan <i>Statement</i>	Pilihan jawapan/ <i>Answer choices</i> (✓)				
		Sangat setuju <i>Strongly agree</i>	Setuju <i>Agree</i>	Samada setuju atau tidak <i>Neither agree nor disagree</i>	Tidak bersetuju <i>Disagree</i>	Sangat tidak bersetuju <i>Strongly disagree</i>
7	Saya merasakan kebarangkalian saya mengalami keracunan makanan adalah sangat kecil. <i>I feel that my odds of developing food poisoning are very small.</i>					
8	Saya merasakan risiko saya untuk mengalami keracunan makanan adalah rendah kerana makanan saya disediakan oleh pengendali makanan yang bersih. <i>I feel that my risk of getting food poisoning is small due to the food prepared by food handlers that practice good personal hygiene.</i>					
9	Keracunan makanan boleh membahayakan nyawa. <i>Food poisoning can be life threatening</i>					
10	Saya merasakan makanan yang tidak selamat boleh menyebabkan seseorang itu sakit teruk. <i>I think unsafe food can make people really sick.</i>					

**BAHAGIAN 6: TINGKAHLAKU CARIAN MAKLUMAT KESIHATAN  
BERKENAAN KERACUNAN MAKANAN  
PART 6: HEALTH INFORMATION SEEKING BEHAVIOR ON FOOD  
POISONING**

**Jawab soalan di bahagian ini degan menandakan (√) pada pilihan jawapan TERBAIK. Answer this part by checking (√) on the BEST answer.**

1. Cara penyampaian berikut boleh memberi anda maklumat berkenaan keracunan makanan. Nyatakan penilaian anda bagi setiap medium penyampaian berikut dengan menandakan (√) bagi setiap pernyataan yang diberikan. Hanya satu pilihanterbaik dibenarkan bagi setiap medium penyampaian.

*The following communication delivery can provide you with information about food poisoning. Rate each statement by ticking (√) ONE best answer.*

	Sangat tidak penting <i>Definitely not important</i>	Tidak penting <i>Not important</i>	Mungkin ya atau tidak penting <i>May or may not important</i>	Penting <i>Important</i>	Sangat penting <i>Very important</i>
1. Media cetak (surat khabar, majalah, poster, pamflet)/ <i>Printed media (newspaper, magazines, posters, pamphlet)</i>					
2. Media massa (TV, radio, internet)/ <i>Mass media (TV, radio, internet)</i>					
3. Media sosial (Facebook, twitter, Instagram)/ <i>Social media (Facebook, twitter, Instagram)</i>					
4. Aplikasi telefon pintar / <i>Smartphone application</i>					

	Sangat tidak penting <i>Definitely not important</i>	Tidak penting <i>Not important</i>	Mungkin ya atau tidak penting <i>May or may not important</i>	Penting <i>Important</i>	Sangat penting <i>Very important</i>
5. Sesi kaunseling perseorangan/ <i>One-to-one counselling session</i>					
6.					
7. Forum kesihatan / <i>Health forum</i>					
8. Label makanan / <i>Food label</i>					

2. Berdasarkan kepada sumber penyampaian maklumat di atas (Soalan 9), nyatakan penilaian anda untuk setiap individu berikut yang anda rasakan lebih dipercayai dalam menyampaikan maklumat berkenaan keracunan makanan. Tandakan (√) pada satu jawapan **TERBAIK** bagi setiap pernyataan.

*Based on the method of communication delivery above (Question 9), rate each of the individual of whom you trust in delivering information on food poisoning. Rate each statement by ticking (√) ONE best answer.*

	Memang tidak akan percaya <i>Definitely not likely to trust</i>	Mungkin tidak percaya <i>Probably won't trust</i>	Mungkin ya atau tidak percaya <i>May or may not trust</i>	Mungkin percaya <i>Might trust</i>	Sangat percaya <i>Definitely would trust</i>
1. Doktor /staf kesihatan/ <i>Doctor s/health authority</i>					
2. Saintis dalam bidang makanan/ <i>Food scientists</i>					

	Memang tidak akan percaya <i>Definitely not likely to trust</i>	Mungkin tidak percaya <i>Probably won't trust</i>	Mungkin ya atau tidak percaya <i>May or may not trust</i>	Mungkin Mungkin percaya <i>Might trust</i>	Memang akan Sangat percaya <i>Definitely would trust</i>
3. Agensi Piawai Makanan/ <i>Food Standard Agency</i>					
4. Persatuan pengguna/ <i>Consumer organizations</i>					
5. Authoriti agama <i>/Religious authority</i>					
6. Ahli politik/ <i>Politician</i>					
7. Organisasi bukan kerajaan/ <i>Non-government organisations</i>					
8. Organisasi kerajaan <i>/Government organisation</i>					
9. Selebriti/ <i>Celebrity</i>					

**SOAL SELIDIK TAMAT. TERIMA KASIH DI ATAS KERJASAMA  
ANDA  
SURVEY ENDS. THANK YOU FOR YOUR COOPERATION.**

#### APPENDIX 4: Permission to utilize questionnaire.

Requesting questionnaire and permission to use

N Nik Rosmawati Nik Husain <rosmawati@usm.my>  
To: Masyita Mamot Wed 2/20/2019 4:24 PM

Soal selidik\_Keselamatan ma...  
623 KB

Salam,  
Dear Masyita,  
Attach is the questionnaire as requested. Please cite the authors in your work as part of ethics in writing and quotation.  
Note: The original questionnaire that already tested its validity and reliability is in Bahasa.  
May Allah ease your Ph.D journey. Good luck  
Regards,

**Assoc. Prof. Dr. Nik Rosmawati Nik Husain**  
(MD, MMed, Ph.D)  
Medical Lecturer (Environmental Health)  
Public Health Medicine Specialist,  
Dept of Community Medicine,  
School of Medical Sciences,

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows...

Requesting and permission to use questionnaire

LA Labib Al-Sharif <sharif@just.edu.jo>  
To: Masyita Mamot Tue 2/26/2019 9:01  
Jordan University of Science and Technology  
POBox 3030 Irbid 22110, Jordan  
Tel. Office: +962-2-720-1000 Ext. 22019 or 22060  
Mobile: +962-79-720-2409

...

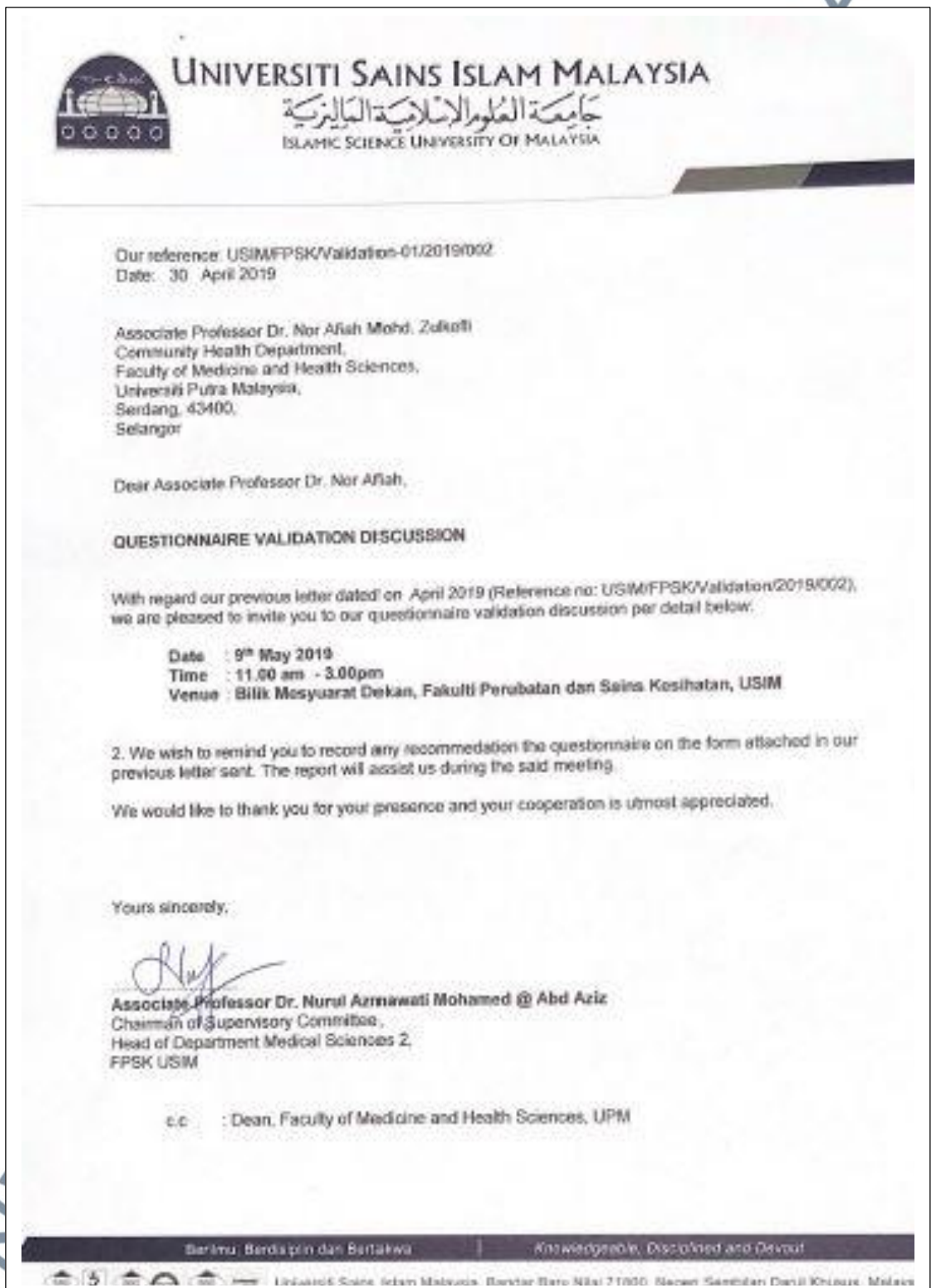
LA Labib Al-Sharif <sharif@just.edu.jo>  
To: Masyita Mamot Tue 2/26/2019 8:57

KAP-Questionnair-final-TU.d...  
19 KB

It is my pleasure to use my questionnaire.  
Labib Sharif (BVMS, MPH, DrPH)  
Professor of Epidemiology  
Veterinary Pathology and Public Health Dept.  
Faculty of Veterinary Medicine

Activate Windows

**Appendix 5:** Copy of appointment of expert for questionnaire validation.



UNIVERSITI SAINS ISLAM MALAYSIA  
 Faculty of Medical Science and Health Sciences

PROGRAMME ASSESORS/INDUSTRY ADVISORY / PROGRAMME & STUDY  
 ADVISORY COMMITTEE CHECKLIST

BARRIERS & SUSCEPTIBILITY

QUESTIONNAIRE CONTENT VALIDATION: KNOWLEDGE, ATTITUDE, PERCEIVED RISK  
 AND HEALTH BEHAVIOUR SEEKING AMONG MALAYSIAN CONSUMERS TOWARDS  
 FOOD POISONING

Dear Professor/Dr./Sir/Madam

Based on your evaluation on the Knowledge, Attitude, Perceived Risk and Health Behaviour Seeking among Malaysian consumers towards food poisoning, we would appreciate for you to rate the questionnaire content.

Kindly rate all indicators according to the given scale:

1 – Strongly disagree, 2 – Disagree, 3 – Not sure, 4 – Agree, 5- Strongly agree. Provide your valuable suggestion / comment for improvement.

	Indicators	Rating	Suggestions / Comments
1	The questionnaire represent the theoretical constructs used	1 2 3 ④ 5	
2	The questionnaire items are adequately the construct intended to assess	1 2 3 ④ 5	
3	The questionnaire items are sufficient the measure the domain of interest	1 2 3 ④ 5	
4	Questions were clear and easy to understand by layperson	1 2 3 ④ 5	
5	The content are free from bias against ethnic group or gender	1 2 3 4 ⑤	
6	The questions covered all the		

**Appendix 6:** Sample of filled validation form (questionnaire validation) (continued).

I. GENERAL COMMENTS

Some corrections and adjustments are needed.  
Several changes were suggested for each section.  
Perhaps needs to re-discuss or represent the modifications done.

PREPARED BY :

Signature Nizam  
Name Dr Nizam Baharom  
Date 07/05/19

UNIVERSITY OF ISLAM

## Appendix 7: Ethical approval letter.



UNIVERSITI SAINS ISLAM MALAYSIA  
جامعة العلوم الإسلامية الماليزية  
ISLAMIC SCIENCE UNIVERSITY OF MALAYSIA

Jawatankuasa Etika Penyelidikan USIM

USIM: 2.12/244 (251)  
7 Zulkaedah 1440H/ 8 Ogos 2019

**PROF MADYA DR NURUL AZMAWATI BINTI MOHAMED**  
Profesor Madya Perubatan  
Fakulti Perubatan Dan Sains Kesihatan,  
Universiti Sains Islam Malaysia.

Y.Bhg. Prof./Dr./Tuan/Puan,

### Kelulusan Etika Menjalankan Penyelidikan USIM

Tajuk : *Efficacy of Food Safety Module on Consumers Knowledge, Attitude Practice and Health Seeking Behaviors In Preventing Food Poisoning*.

Kod Projek : USIM/JKEP/2019-61

Dengan segala hormatnya merujuk kepada perkara di atas.

2. Sukacita dimaklumkan bahawa, Jawatankuasa Etika Penyelidikan USIM bertarikh pada 6 Ogos 2019 telah meluluskan penyelidikan Y.Bhg. Prof./Dr./Tuan/Puan bagi tajuk di atas seperti maklumat berikut:

- i. Tempoh kajian diluluskan : 15 Februari 2019 Hingga 14 Februari 2022
- ii. Pembiayaan : UPM RM 467,500

3. Penyelidik perlu mengemukakan **Laporan Kemajuan Setiap 6 Bulan** dan **Laporan Akhir** sebaik sahaja penyelidikan tamat kepada Sekretariat Jawatankuasa Etika Penyelidikan USIM.

Sekian, terima kasih.

**"BERILMU, BERDISIPLIN DAN BERTAKWA"**

Saya yang menjalankan amanah,

(PROF. DATUK DR. AINOON OTHMAN)  
Pengerusi  
Jawatankuasa Etika Penyelidikan (JKEP)  
Universiti Sains Islam Malaysia (USIM)

s.k. - Fail JKEP USIM

Berilmu, Berdisiplin dan Bertakwa

Knowledgeable, Disciplined and Devout



Universiti Sains Islam Malaysia, Bandar Baru Nilai 71800, Negeri Sembilan Darul Khusus, Malaysia  
Tel : (+6)06 - 798 8000 Faks : (+6)06 - 798 8204 www.usim.edu.my

## **Appendix 8: Study information sheet.**

### **STUDY TITLE: KNOWLEDGE, ATTITUDE, PRACTICE, HEALTH SEEKING BEHAVIORS, PERCEIVED BARRIERS AND SUSCEPTIBILITY AMONG MALAYSIAN CONSUMERS TOWARDS FOOD POISONING AND ITS PREVENTION**

#### **INTRODUCTION**

You are invited to take part in the study as you may be visiting food establishments and we would like to explore your knowledge, attitude, perceived barriers and susceptibility and behaviour seeking towards food poisoning prevention. Food poisoning has been increasing health concern and the actual effect from this disease burden is still unknown as most cases are under reported. The information given will be helpful in developing and integrated module and smartphone application which may help in preventing food poisoning in Malaysia.

Please read the information sheet carefully, ask questions and take sometimes to decide if you would like to take part in this study.

#### **DESCRIPTION OF THE STUDY**

This study will be conducted among consumers aged 18 – 64 years old who visit food establishments at least once a month. Respondents with mental disorder or terminal illness and unable to comprehend Bahasa Malaysia or English will be excluded from this study. You will be interviewed by our trained enumerator on your sociodemographic, knowledge, attitude, practice (KAP) and perception on food poisoning prevention, environmental risk factor assessment as well as your health seeking behaviour. It will take approximately 30 - 45 minutes to complete.

#### **BENEFIT OF THE STUDY**

This study provides important information on individual and environmental risk factor towards food poisoning prevention that assists the healthcare practitioners in developing and designing effective consumer-oriented food safety programme. Hence, this will in turn help in reduction of food poisoning cases.

#### **RISKS AND DISCOMFORTS**

There are no anticipated disadvantages or risks of taking part in this study.

### **CONFIDENTIALITY**

Confidentiality of all data will be expected along the data collection process. All data will be coded anonymously. No personal identifiable information will be stored or reported. Questionnaires will be stored in locked cabinet and only the researcher and the research supervisor will have an access to the data. The procedures for handling, processing, storage and destruction of data are compliant with the Malaysia Archive Act 2003.

You will not be identified in any report/publication. The results may be published in a professional journal; or presented at a conference. A copy of the study will be available in the Universiti Sains Islam Malaysia dan Universiti Putra Malaysia.

### **STUDY PARTICIPATION/WITHDRAWAL FROM STUDY**

There is no obligation to take part. If you do, you will be given this information sheet to keep and be asked to sign a consent form. You can withdraw from the study at any time,

### **PAYMENT AND COMPENSATION**

There is no payment or expenses incurred taking part in this study. However, you will be given a small amount of appreciation token for your time and effort in joining this study.

Thank you for taking time to read this information  
If you would need more information, do not hesitate to contact me on:

Name : Masyita Mamot  
Telephone : 013-3328563 e-mail: masyita.mamot@gmail.com

Alternatively, contact my research supervisor:

Name : Associate Professor Dr. Nurul Azmawati Mohamed@ Abd Aziz  
Telephone : 012 -9646276  
E-mail : drnurul@usim.edu.my

## **Borang Maklumat Peserta (Bahasa Malaysia)**

**TAJUK PENYELIDIKAN: PENGETAHUAN, SIKAP, AMALAN, TINGKAHLAKU KESIHATAN SERTA PERSEPSI HALANGAN DAN KECENDERUNGAN TERHADAP KERACUNAN MAKANAN DAN PENCEGAHANNYA DI KALANGAN PENGGUNA DI MALAYSIA**

### **PENGENALAN**

Anda telah dijemput untuk mengambil bahagian dalam penyelidikan di atas kerana anda merupakan pengguna yang makan di premis makanan dan kami ingin mengetahui tahap pengetahuan, sikap, amalan, tingkahlaku kesihatan serta persepsi ancaman dan halangan mengenai pencegahan keracunan makanan. Kes keracunan makanan di Malaysia sentiasa meningkat dari masa ke semasa dan ia sangat membimbangkan. Magnitud beban daripada penyakit ini masih belum diketahui memandangkan kebanyakan kes keracunan makanan tidak dilaporkan.. Maklumat daripada kajian ini dapat membantu dalam pembinaan modul kesihatan dan penggunaan aplikasi telefon pintar dalam menangani masalah keracunan makanan di Malaysia.

Sila baca borang maklumat ini dengan teliti, bertanya serta ambil sedikit masa untuk memutuskan sama ada anda ingin mengambil bahagian dalam kajian ini.

### **HURAIAN KAJIAN**

Kajian ini akan dijalankan ke atas pengguna berumur 18-64 tahun yang sekurang-kurangnya mengunjungi premis makanan sebulan sekali. Peserta yang mempunyai penyakit mental, penyakit yang terminal serta tidak memahami Bahasa Malaysia atau Bahasa Inggeris akan dikecualikan daripada kajian ini. Anda akan ditemubual oleh enumerator yang terlatih berkenaan profil sosiodemografi, pengetahuan, sikap, amalan dan persepsi terhadap pencegahan keracunan makanan, penilaian risiko persekitaran serta tingkahlaku kesihatan. Proses temubual akan mengambil biasa sekurang-kurangnya 30-45 minit .

### **FAEDAH KAJIAN**

Kajian ini memberi maklumat berkenaan risiko individu serta persekitaran terhadap pencegahan keracunan makanan yang dapat membantu pengamal penjagaan kesihatan dalam membangunkan programme keselamatan makanan berorientasikan pengguna. Hasil daripada pembangunan progam ini adalah diharapkan dapat mengurangkan kadar kes keracunan makanan.

### **RISIKO DAN KETIDAKSELESAAN**

Tiada risiko serta ketidakselesaan yang terlibat dalam kajian ini.

### **KERAHSIAAN**

Kerahsiaan sepanjang pengambilan data soalselidik akan dipelihara. Borang soalselidik akan disimpan di dalam almari besi yang selamat dan berkunci. Kesemua data akan dikod. Hanya penyelidik dan penyelia penyelidikan dibenarkan untuk mengakses data soalselidik. Prosedur pengendalian, pemprosesan dan penyimpanan data adalah mengikut Akta Arkib Negara, Malaysia, 2003.

Maklumat anda tidak akan didedahkan dalam mana-mana laporan atau penerbitan. Keputusan akan diterbitkan dalam jurnal profesional, atau disampaikan di dalam persidangan. Sesalinan kajian ini akan ditempatkan di Perpustakaan Universiti penyelidik dan di Universiti Putra Malaysia. Penyelia projek, Ketua Jabatan serta Komiti Etika Penyelidikan Universiti telah meneliti proposal penyelidikan saya.

### **PENYERTAAN KAJIAN/MENARIK DIRI DARI KAJIAN**

Tiada paksaan dalam menyertai kajian ini. Anda akan diberikan borang maklumat peserta ini sebagai rujukan. Anda bebas untuk menarik diri daripada kajian ini pada bila-bila masa.

### **BAYARAN DAN PAMPASAN**

Anda tidak akan dikenakan sebarang bayaran untuk kajian ini. Bagaimanapun, kami akan memberi sedikit saguhati sebagai tanda penghargaan ke atas masa dan kesukaran anda menyertai kajian ini.

Terima kasih kerana meluangkan masa untuk memahami borang maklumat ini. Jika anda mempunyai sebarang pertanyaan, anda boleh menghubungi saya di:

Nama : Masyita Mamot  
Telefon : 013-3328563  
E-mel : masyita.mamot@gmail.com

Atau penyelia projek saya di:

Nama : Profesor Madya Dr. Nurul Azmawati  
Telefon : 012-9646276  
E-mel : drnurul@usim.edu.my

**Appendix 9: Consent form.**

**PROJECT TITLE: EFFICACY OF FOOD SAFETY MODULE ON CONSUMERS' FOOD POISONING PREVENTIVE KNOWLEDGE AND BEHAVIOUR**

**CONSENT**

I ..... (IC number:.....)  
addressed at :

..... have read the information on the research project stated above and have also been given explanation by the person in charge about the purpose of this document. I have been adequately informed about the purpose, set-up, course and risk of the study. At any time during and after my participation to the study, I am aware that the investigator is responsible for providing me any additional information about the study. I also have the right to know about the research information and the finding from the research.

I agree/ disagree to participate in this study and all information given will be used for medical research.

**The signature on this informed consent form confirmed that I have agreed to participate in this project.**

.....

Signature of subject  
Date:  
Contact number:

.....

Name of researcher/representative: Signature  
Date

NRIC:

.....

Name of witness: Signature  
Date

NRIC:

**BORANG KEIZINAN PESERTA**

**TAJUK KAJIAN: KEBERKESANAN MODUL KESELAMATAN MAKANAN TERHADAP PENGETAHUAN DAN TINGKAHLAKU KESIHATAN PENGGUNA DALAM MENANGANI KERACUNAN MAKANAN**

**PERSETUJUAN**

Saya,..... (no kad pengenalan : .....)  
beralamat ..... di

..... telah membaca maklumat tentang penyelidikan tersebut di atas dan juga telah mendapat penerangan dari penyelidik tentang tujuan dokumen ini. Saya telah dimaklumkan dengan sewajarnya tentang tujuan, aturan, tempoh dan risiko kajian. Saya sedar bahawa penyelidik bertanggungjawab untuk memberikan saya sebarang maklumat tambahan tentang kajian. Saya juga berhak untuk mengetahui tentang penyelidikan ini termasuk tentang hasil penyelidikan tersebut.

Saya bersetuju / tidak bersetuju untuk mengambil bahagian dalam kajian ini dan maklumat yang diberikan untuk tujuan penyelidikan ini.

.....

Tandatangan peserta  
Tarikh:  
No telefon:

.....

Nama penyelidik/wakil ..... Tandatangan  
Tarikh .....  
NRIC: .....

.....

Nama saksi ..... Tandatangan  
Tarikh .....  
NRIC: .....

**Appendix 10:** Sample of validated questionnaire by expert used for module validation.



**UNIVERSITI SAINS ISLAM MALAYSIA**

Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan

**SOAL SELIDIK PENGESAHAN BAGI PEMBANGUNAN MODUL  
PENDIDIKAN PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN:  
LIHAT, PILIH, MAKLUM DI KALANGAN PENGGUNA**

Profesor/Dr./Tuan/Puan,

Soal selidik ini terdiri daripada **DUA** bahagian. **Bahagian A** terdiri daripada lima komponen modul iaitu objektif, isi kandungan, strategi penyampaian dan bahan sumber pengajaran. **Bahagian B** pula menyentuh susun atur bagi modul pendidikan pencegahan keracunan makanan. Bagi kedua-dua **Bahagian A** dan **Bahagian B**, Profesor/Dr./Tuan/Puan diminta untuk menilai setiap item mengikut keperluan dan kepentingannya di dalam pembangunan modul.

Adalah diharapkan Profesor/Dr./Tuan/Puan, dapat membuat penilaian terhadap item- item/elemen yang sesuai untuk membangunkan modul ini dengan menggunakan skala Likert yang diberikan.

## I. OBJEKTIF MODUL

Nyatakan kesesuaian objektif berikut bagi modul pendidikan ini.

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	Meningkatkan tahap pengetahuan pengguna terhadap keracunan makanan dan pencegahannya	1 2 3 4 5	
2	Meningkatkan tahap kemahiran pengguna dalam membuat pilihan makanan selamat	1 2 3 4 5	
3	Meningkatkan tahap sikap pengguna untuk memastikan makanan yang diambil adalah selamat	1 2 3 4 5	Meningkatkan sikap pengguna terhadap pengambilan makanan yang sihat.
4	Meningkatkan tahap sikap pengguna untuk segera mendapatkan rawatan sekiranya mengalami tanda-tanda keracunan makanan.	1 2 3 4 5	Meningkatkan sikap pengguna yang peka terhadap mendapatkan rawatan sekiranya mengalami tanda-tanda keracunan makanan
5	Lain-lain (sila nyatakan)	1 2 3 4 5	

## II. ISI KANDUNGAN PENDIDIKAN PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN

Saya telah menganalisis beberapa panduan daripada *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) serta risalah dan dokumen dari Kementerian Kesihatan Malaysia berkenaan keselamatan makanan.

**Arahan:** Sila baca setiap pernyataan berikut dan bulatkan skala pada setiap pernyataan yang diberikan. Prof/Dr/Tuan/Puan digalakkan menambah item yang difikirkan perlu dan penting di dalam ruangan yang disediakan. Sila guna skala berikut :

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Sangat tidak perlu	Tidak perlu	Agak perlu	Perlu	Sangat perlu

Adakah aspek pengetahuan tersebut **perlu** dimasukkan ke dalam skop modul berikut?

#### A. ASPEK 'PENGENALAN KEPADA KERACUNAN MAKANAN'

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	Individu berisiko tinggi	1 2 3 4 5	
2	Komplikasi keracunan makanan	1 2 3 4 5	
3	Impak keracunan makanan kepada negara	1 2 3 4 5	
4	Gejala dan tanda-tanda keracunan makanan	1 2 3 4 5	Apa beza antara gejala dan tanda? Atau symptom?
5	Sumber pencemaran makanan	1 2 3 4 5	
6	Pencemaran silang	1 2 3 4 5	Item sukar difahami. Dicadang diganti dgn perkataan yang lebih sesuai dan mudah difahami.
5	Lain-lain (sila nyatakan)	1 2 3 4 5	

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Sangat tidak perlu	Tidak perlu	Agak perlu	Perlu	Sangat perlu

Adakah aspek pengetahuan tersebut **perlu** dimasukkan ke dalam skop modul berikut?

## B. ASPEK 'MENDAPATKAN MAKANAN YANG SELAMAT'

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	Pengenalpastian makanan berisiko tinggi	1 2 3 4 5	
2	Pengenalpastian /pengecaman makanan yang rosak	1 2 3 4 5	<b>Commented:</b> Pilih salah satu.
3	Pengenalpastian ciri-ciri premis makanan yang bersih dan selamat	1 2 3 4 5	
3	Lain-lain (sila nyatakan)	1 2 3 4 5	

### c. Aspek penyampaian aduan salah laku pengendalian makanan atau premis makan kotor

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	Mengenalpasti medium aduan yang boleh digunakan.	1 2 3 4 5	
2	Menunjukkan langkah-langkah penggunaan medium aduan menggunakan medium sedia ada (emel aduan, laman sesawang)	1 2 3 4 5	Mohon rewrite ayat.
3	Menunjukkan langkah-langkah penggunaan medium aduan menggunakan aplikasi telefon pintar	1 2 3 4 5	Menunjukkan langkah-langkah aduan menggunakan aplikasi telefon pintar
4	Lain-lain (sila nyatakan)	1 2 3 4 5	

### D. ASPEK MENDAPATKAN RAWATAN BAGI KERACUNAN MAKANAN

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	Mengenalpasti rawatan perubatan yang diberikan bagi kes keracunan makanan.	1 2 3 4 5	
2	Mengenalpasti gejala-gejala keracunan makanan serius yang perlu diambil berat.	1 2 3 4 5	
3	Memainkan peranan sebagai anggota keluarga dalam membantu pesakit mendapatkan rawatan awal keracunan makanan.	1 2 3 4 5	
4	Lain-lain (sila nyatakan)	1 2 3 4 5	

### III. Strategi pengajaran yang sesuai

Modul ini dibangunkan bagi melatih pengamal pendidikan kesihatan/promosi kesihatan dalam menerapkan elemen pendidikan pencegahan keracunan makanan di kalangan pengguna yang makan atau membeli makanan di luar.

**Arahan:** Sila baca setiap pernyataan berikut dan bulatkan skala kesesuaian pada setiap pernyataan yang diberikan. Prof/Dr/Tuan/Puan digalakkan menambah item yang difikirkan perlu dan penting di dalam ruangan yang disediakan. Sila guna skala berikut :

1	2	3	4	5
Sangat tidak sesuai	Tidak sesuai	Agak sesuai	Sesuai	Sangat sesuai

Adakah kaedah/ strategi penyampaian tersebut **sesuai** bagi mendidik pencegahan keracunan makanan kepada pengguna?

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	Sesi interaktif bersama pakar	1 2 3 4	Mohon rewrite word "interaktif"
2	Penggunaan aplikasi telefon pintar	1 2 3 4	
3	Simulasi- Mewakili keadaan sebenar dalam kehidupan kemahiran yang dipelajari melalui proses penemuan sendiri	1 2 3 4	Mohon rewrite ayat penerangan berkaitansimulasi..
5	Tunjuk cara/demonstrasi	1 2 3 4	
6	Lawatan ke premis makan	1 2 3 4	
7	Aktiviti berkumpulan	1 2 3 4	
8	Nota poket	1 2 3 4	
9	Lain-lain (sila nyatakan)	1 2 3 4	

#### IV. BAHAN PENGAJARAN

**Arahan:** Sila baca setiap pernyataan berikut dan bulatkan skala kesesuaian pada setiap pernyataan yang diberikan. Prof/Dr/Tuan/Puan digalakkan menambah item yang difikirkan perlu dan penting di dalam ruangan yang disediakan. Sila guna skala berikut :

1	2	3	4	5
Sangat tidak sesuai	Tidak sesuai	Agak sesuai	Sesuai	Sangat sesuai

Apakah bahan pengajaran yang sesuai bagi menyampaikan maklumat pencegahan keracunan makanan kepada pengguna?

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	Bahan demonstrasi	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/>	
2	Bahan multimedia (power point)	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/>	
3	Keratan akhbar/kes	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/>	

4	Senarai semak digital di dalam aplikasi telefon pintar	1 2 3 4	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Lain-lain (sila nyatakan)	1 2 3 4	<input checked="" type="checkbox"/>	

## V. PENILAIAN

**Arahan:** Sila baca setiap pernyataan berikut dan bulatkan skala kesesuaian pada setiap pernyataan yang diberikan. Prof/Dr/Tuan/Puan digalakkan menambah item yang difikirkan perlu dan penting di dalam ruangan yang disediakan. Sila guna skala berikut :

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Sangat tidak sesuai	Tidak sesuai	Agak sesuai	Sesuai	Sangat sesuai

Apakah kaedah penilaian kefahaman yang sesuai bagi setiap skop pendidikan yang disampaikan kepada pengguna?

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	Penilaian formatif menguji pemahaman setiap topik – kuiz, soal jawab, ujian bertulis	1 2 3 4 5	
2	Senarai semak	1 2 3 4 5	
3	Aktiviti dalam kumpulan	1 2 3 4 5	
4	Pembentangan	1 2 3 4 5	
5.	Lain –lain (Sila nyatakan)	1 2 3 4 5	

## BAHAGIAN C: SUSUN ATUR MODUL DAN PERUNTUKAN MASA

### I. Susun atur modul

Modul ini mengandungi empat skop iaitu: (1) Pengenalan kepada keracunan makanan, (2) Mendapatkan makanan yang selamat, (3) Menyampaikan aduan salah laku pengendalian makanan dan premis kotor dan (4) Mendapatkan rawatan akibat keracunan makanan.

Nyatakan kesesuaian susun atur modul mengikut skala yang berikut:

1	2	3	4	5
Sangat tidak sesuai	Tidak sesuai	Agak sesuai	Sesuai	Sangat sesuai

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	Modul dimulakan dengan bahagian matlamat pembangunan dan tumpuan modul	1 2 3 4 5	Nyatakan susun atur skop modul..refer dari mana? Nyatakan?
2	Kumpulan sasar penggunaan modul disenaraikan beserta ciri-ciri fasilitator	1 2 3 4 5	
3	Modul dibahagikan kepada TIGA skop mengikut matlamat pembangunan modul	1 2 3 4 5	
4	<p>Susun atur skop modul</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Pengetahuan /pengenalan keracunan makanan                             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pengenalan keracunan makanan</li> <li>b. Gejala dan komplikasi keracunan makanan</li> <li>c. Sumber pencemaran makanan</li> <li>d. Pencemaran pindah silang</li> </ul> </li> <li>ii. Mendapatkan makanan selamat</li> </ul>	1 2 3 4 5	

<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pengenalpastian makanan berisiko tinggi</li> <li>b. Pengecaman makanan rosak</li> <li>c. Penilaian premis makan bersih</li> <li>iii. Penyampaian aduan <ul style="list-style-type: none"> <li>a. penggunaan medium aduan bagi salahlaku pengendalian makanan dan premis kotor</li> </ul> </li> <li>iv. Mendapatkan rawatan akibat keracunan makanan</li> </ul>		
5 Strategi penyampaian bagi setiap aktiviti dalam sesebuah topik diterangkan dengan jelas	1 2 3 4 5	Mohon rewrite ayat
6. Sumber bahan pengajaran dimasukkan dalam setiap aktiviti modul	1 2 3 4 5	
7. Penilaian dimasukkan bagi setiap topik di dalam skop	1 2 3 4 5	
8. Lain-lain (sila nyatakan)	1 2 3 4 5	

### III. Peruntukan masa

Apakah pendapat Prof/Dr/Tuan/Puan terhadap kesesuaian **peruntukan masa** bagi setiap aktiviti di dalam skop modul?

1	2	3	4	5
Sangat tidak sesuai	Tidak sesuai	Agak sesuai	Sesuai	Sangat sesuai

No	Item	Skala	Komen/Cadangan
1	<b>SKOP 1: PENGENALAN KEPADA KERACUNAN MAKANAN</b> Aktiviti 1: Sesi interaksi bersama anggota kesihatan Aktiviti 2: Mix and match Aktiviti 3: Euww... apa tu? Aktiviti 4 : Rangkaian beracun	1 2 3 4 5 1 2 3 4 5 1 2 3 4 5 1 2 3 4	
2	<b>SKOP 2: MENDAPATKAN MAKANAN YANG SELAMAT</b> Aktiviti 1: Mak pergi pasar Aktiviti 2: Elok lagi ke tak? Aktiviti 3: Detektif Along	1 2 3 4 5 1 2 3 4 5 1 2 3 4 5	
3	<b>SKOP 3: MENYAMPAIKAN ADUAN SALAHLAKU PENGENDALIAN MAKANAN DAN PREMIS MAKANAN KOTOR</b> Aktiviti 1 : Sesi interaktif bersama Unit <b>duan</b> , Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Aktiviti 2: Penghantaran aduan pengendalian makanan dan premiskotor	1 2 3 4 5 1 2 3 4 5	

4	<b>SKOP 4: MENDAPATKAN RAWATAN AKIBAT KERACUNAN MAKANAN</b> Aktiviti 1: Persembahan <i>power point</i> – Rawatan keracunan makanan Aktiviti 2: <i>Role play</i> - Adik muntah-muntah	 2 3 4 5  2 3 4 5	
---	---	----------------------------	--


### KOMEN DAN CADANGAN KESELURUHAN

Sila berikan pendapat tentang lain-lain perkara yang perlu diambil kira untuk meningkatkan keberkesanan modul ini.

*Secara keseluruhan item yang dibina sesuai dengan konstruk yang ingin diukur. Bagaimana pun ada beberapa item perlu dibaiki dari struktur ayat dan tukar perkataan yang sesuai dan mudah difahami.*

DISEDIAKAN OLEH :


Tandatangan :



**DR. MOHD IZWAN BIN MAHMUD**  
Pensyarah  
Jabatan Pendidikan & Kesejahteraan Komuniti  
Fakulti Pendidikan  
Universiti Kebangsaan Malaysia

Cop rasmi :

## Appendix 11: Open-ended questionnaire (expert opinion).

 Masyita Mamot  
To: Hasniza bt. Hassan <hasniza.h@moh.gov.my>  
Wed 4/8/2020 10:21 AM

Saya Masyita Mamot, pelajar PhD dalam bidang kesihatan komuniti sedang membangunkan Modul Pendidikan Pencegahan Keracunan Makanan : Lihat, Pilih, Maklum. Modul ini dibangunkan bagi tujuan mendidik **pengguna dewasa** dalam memilih premis makan dan makanan yang bersih dan selamat untuk dimakan. Juga, modul ini bertujuan meningkatkan kesedaran pengguna dalam mendapatkan rawatan segera bagi kes keracunan makanan.

Bagi tujuan analisis keperluan, saya ingin meminta jasa baik Tuan/Puan untuk menjawab soalan-soalan di bawah . Tuan boleh memberikan pandangan secara terbuka dan setiap pandangan Tuan/Puan amat penting dalam pembangunan modul. Terima kasih di atas kesudian Tuan dalam meluangkan masa menjawab soalan-soalan yang diberikan.

**SOALAN ANALISIS KEPERLUAN**

1. Apakah cabaran yang Tuan/Puan lihat dalam usaha menangani keracunan makanan?
2. Apakah kekangan di kalangan anggota kesihatan dalam menyampaikan pendidikan keracunan makanan di kalangan pengguna?
3. Adakah terdapatnya modul pencegahan keracunan makanan kepada **pengguna dewasa** yang dikeluarkan oleh BKKM?
  - Jika ada, apakah komponen /elemen penambahbaikan yang boleh kami masukkan ke dalam modul yang akan dibangunkan?
  - Jika tiada, apakah komponen-komponen atau elemen -elemen yang perlu dimasukkan di dalam modul pendidikan pencegahan keracunan makanan? (contoh komponen: penilaian premis makanan melalui pengiktirafan)
4. Menggunakan **skala (1-10)** , nyatakan kepentingan Modul Pencegahan Keracunan Makanan kepada pengguna.

Kerjasama dan maklumat dari pihak Puan amat kami hargai.

Terima kasih,

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

**Appendix 12:** Experts' feedback on module validation.

Bil	Penilai	Cadangan	Ulasan/Penambahbaikan
1	Dr. Surianti	<p><b>Unit 1: Pengenalan kepada keracunan makanan</b></p> <p>Aktiviti 1: 'Mix and Match'</p> <p>i. Menambah gejala lebih daripada tujuh</p> <p>Aktiviti 2: Euww.. apa tu?</p> <p>i. Mempelbagaikan model makanan bagi pencemaran kimia dan biologi seperti jeruk, ikan mentah, tin kemek, sayur-sayuran dan lain-lain</p> <p>Aktiviti 3: Rangkaian beracun</p> <p>i. Perincian 'air panas' yang digunakan untuk tujuan basuhan papan pemotong kepada 'air panas yang mendidih</p> <p>ii. Perincian juga 'cecair pembasmi kuman' yang digunakan untuk menyahkuman peralatan dapur.</p> <p>Aktiviti 4: Sesi interaksi santai bersama anggota kesihatan " Keracunan makanan: Perlukah saya kisah?"</p> <p>i. Mencadangkan untuk memasukkan elemen 'Kesan keracunan makanan kepada ahli keluarga'</p> <p>Cadangan untuk masukkan aflatoxin di dalam nota</p>	<p>i. Gejala ditetapkan kepada aambilan, dengan tujuh gejala adalah lebih spesifik kepada keracunan makanan</p> <p>i. Model makanan diperlbagaikan (m.surat: 7)</p> <p>i. Air panas mendidih diperincikan (muka surat 3)</p> <p>ii. Perincian cecair pembasmi kuman di muka surat :3</p> <p>Nota aflatoxin telah dimasukkan (m.surat: 18)</p>
		<p><b>Unit 2: Mendapatkan makanan yang selamat</b></p> <p>Aktiviti 1: Mak pergi pasar</p> <p>i. Masukkan juga cara penyimpanan makanan yang di masak di dalam peti sejuk dan makanan tin atau botol yang telah dibuka.</p> <p><i>Nota kepada fasilitator</i></p>	<p>i. Cara penyimpanan di dalam peti sejuk telah dimasukkan (m.surat:29)</p> <p>i. Modul ini tidak secara spesifik mengajar pengguna menggunakan thermometer dalam pengawalan suhu. Ia lebih kepada pengetahuan</p>

		<p>i. Perlu fikirkan kekangan untuk menyampaikan modul bagi aspek suhu penyimpanan dan penyediaan. Tidak semua responden ada termometer di rumah.</p> <p>ii. Adakah ketuhar gelombang boleh digunakan untuk memanaskan makanan?</p> <p>iii. Kehadiran binatang juga boleh dikesan melalui bau kencing tikus atau bau yg kurang menyenangkan</p> <p><b>Unit 4:Mendapatkan rawatan akibat keracunan makanan</b></p> <p><b>Nota</b></p> <p>i. Bagaimana dgn campuran sedia ada di rumah, seperti air 100plus, air glukos, atau teh pekat?</p> <p><b>Objektif modul</b></p> <p>Objektif modul untuk Unit 3 perlu dimasukkan sebagai objektif kelima modul: v) meningkat pengetahuan pengguna tentang tatacara melaporkan aduan salah laku pengendalian makanan dan premis kotor</p> <p><b>Penambahan aspek</b></p> <p>- mengenalpasti keselamatan makanan yang dibeli secara online seperti e-bazar, food panda dan sebagainya.</p> <p><b>Bahan pengajaran</b></p> <p>- Cadangan penggunaan infografik atau tayangan video</p> <p><b>Penilaian</b></p> <p>- dicadangkan soalan berbentuk MTF atau MCQ</p>	<p>kepada pengguna memahami konsep suhu dan penyimpanan makanan yang selamat</p> <p>ii. Ketuhar gelombang mikro boleh digunakan untuk memanaskan makanan</p> <p>iii. Perincian bau najis haiwan perosak telah dimasukkan (ms: 47)</p> <p>i. Unit 4 memfokuskan untuk pengguna mendapatkan rawatan daripada staf kesihatan, bukan <i>self-treatment</i></p> <p>i. Telah ditambah objektif Unit 3ke dalam Objektif modul (m.surat iv)</p> <p>i. Penekanan diberikan kepada pengecaman makanan rosak bagi makanan yang dibeli luar (samada online atau dari premis makan)</p> <p>i. Soalan diberikan dalam bentuk <i>Short answer question</i> bagi membolehkan peserta menulis dengan bebas pemahaman mereka terhadap sesuatu topik</p>
--	--	---	---

2	Dr. Hana	<p>Aktiviti 1: Mix and Match</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Rujuk gejala di website MOH</li> <li>ii. Dehidrasi adalah gejala yang dikenalpasti oleh doktor</li> <li>iii. Najis berdarah bukanlah gejala utama, hanya kes-kes tertentu sahaja</li> <li>iv. Kekeringan pada mulut juga bukan simptom utama keracunan makanan</li> <li>v. Komplikasi bergantung kepada tahap keseriusan keracunan dan jenis kuman</li> </ol> <p><b>Unit 4: Mendapatkan rawatan</b></p> <p>Perlu menekankan ubat tahan muntah dan lomotil hanya boleh diambil setelah mendapat preskripsi daripada doktor sahaja ms 84</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>i. Gejala-gejala yang disenaraikan telah diperbaiki mengikut gejala utama keracunan makanan</li> <li>i. Jenis preskripsi tidak dimasukkan kerana dikhuatiri menyebabkan salah faham kepada peserta mengenai rawatan sendiri penyakit ini tanpa perlu mendapatkan rawatan doktor</li> </ol>
3	Pn Hasniza	<p><b>Unit 1: Pengenalan kepada keracunan makanan</b></p> <p>Seelok-eloknya masukkan berapa jumlah ahli minimum dan maksimum bagi setiap aktiviti</p> <p>Aktiviti 1: Mix and Match</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Masa 20 minit terlalu lama untuk aktiviti padan dan suai gejala sahaja. Mungkin boleh tambah kad 'komplikasi keracunan makanan' bagi memenuhi 20 minit aktiviti</li> <li>ii. Cadangan : Boleh jadikan aktiviti ini seperti sukaneka , contoh menggunakan bola bagi mewakili sesuatu gejala dan baling ke dalam bakul yang mewakili gejala yang betul atau salah</li> </ol> <p>Aktiviti 2: Euww... apa tu?</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>i. Minimum peserta bagi setiap kumpulan adalah 5 orang, maksimum 10 orang bagi setiap aktiviti berkumpul telah dinyatakan.</li> <li>ii. Pre-test akan dilakukan bagi Aktiviti 1 bagi penetapan masa</li> <li>i. Model makanan seperti saranan Dr. Surianti akan digunakan</li> </ol>

		<p>i. Pencemaran biologi :Boleh gunakan satu contoh makanan yang masih elok dan satu lagi yang sudah rosak</p> <p>Aktiviti 4: Sesi interaksi bersama anggota kesihatan</p> <p>i. Artikel suratkhbar perlu ada komponen sumber pencemaran, gejala, pencemaran silang jika ada – untuk selarikan isi kandungan Aktiviti 1- Aktiviti 3</p> <p><b>Cadangan lain:</b></p> <p>Cadangan pelaksanaan unit 1: Boleh dilakukan secara interaktif seperti ‘Amazing race’. Contoh, menggunakan Stesyen 1-4 (mewakili aktiviti 1-4 ), kumpulan akan memilih stesyen mana untuk mula dahulu</p> <p><b>Unit 4: Mendapatkan rawatan perubatan</b></p> <p>i. Pengenalpastian rawatan perubatan keracunan makanan: Kalau boleh elakkan sebab risau orang ramai membuat rawatan sendiri tanpa mendapatkan rawatan di klinik</p> <p><b>Kaedah penyampaian</b></p> <p>i. Boleh masukkan infografik BKKM ke dalam aplikasi</p> <p>ii. Aktiviti berkumpulan – pastikan ada penjarakan sosial</p> <p><b>Penilaian</b></p> <p>i. Penilaian boleh gunakan google form</p> <p>ii. Cadangan: Penilaian melalui pop kuiz</p>	<p>i. Artikel suratkhbar telah diperbaiki. Artikel dipilih berdasarkan kepada komponen-komponen yang dicadangkan.</p> <p>i. Nota bagi unit ini digantikan dengan carta alira rawatan bagi keracunan makanan</p>
4	Dr. Shahlan	<p>Objektif modul</p> <p>i. Objektif modul perlu boleh diukur</p> <p>ii. Perlu ada ciri-ciri SMART (<i>Specific, measureable, attainable, realistic, time frame</i>)</p> <p><b>Unit1: Pengenalan kepada keracunan makanan</b></p>	<p>i. Objektif modul telah diolah, mengandungi ciri-ciri SMART seperti yang dinyatakan (m/surat : vi-viii)</p>

		<p>Aktiviti 2: Euwww.. apa tu?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Selaraskan terma ‘sumber pencemaran’ atau ‘jenis pencemaran’</li> </ol> <p>Aktiviti 4: Sesi interaksi bersama anggota kesihatan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Dicapangkan intipati dariapda keratan akhbar digunakan di dalam sesi soal jawab</li> <li>ii. Penilaian: Menyemak semula soalan. Pengolahan pernyataan soalan agak bias kerana pilihan jawapan hanya dua sahaja (Betul atau Salah)</li> </ol> <p><b>Unit 2: Mendapatkan makanan yang selamat</b></p> <p>Aktiviti 1: Mak pergi pasar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Langkah (6): Huraian pengendalian makanan melibatkan kawalan suhu dan masa perlu diuji kefahaman peserta</li> </ol> <p><b>Unit 3: Menyampaikan aduan salah laku pengendalian makanan dan premis kotor</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Dicapangkan untuk membimbing peserta untuk menulis aduan dengan betul</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>i. Terma diselaraskan kepada ‘Jenis pencemaran’.</li> <li>i. Intipati daripada keratan akhbar boleh digunakan sebagai <i>trigger</i> bagi sesi soal jawab (m.surat 8)</li> <li>ii. Soalan diolah menurut <i>open-ended</i> (m.surat 14)</li> <li>i. Kefahaman tentang kawalan suhu dan masa dalam pengendalian makanan diuji bersama-sama Aktiviti 3 (<i>embedded in</i>)</li> <li>i. Penambahbaikan terhadap kemahiran menulis aduan telah dimasukkan (m.surat 54)</li> </ol>
5	En. Abu Bakar	<p><b>Unit 1: Pengenalan kepada keracunan makanan</b></p> <p>Aktiviti 1: Mix and match</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Dicapangkan gejala-gejala diberikan mengikut tahap keseriusan (eg: <i>mild and severe symptoms</i>)</li> <li>ii. Dicapangkan gejala-gejala yang dipamerkan di dalam kad ditukar kepada ilustrasi/gambar.</li> </ol> <p>Aktiviti 3: Rantaian beracun</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>i. Seperti yang dicadangkan oleh Dr Hana, gejala bagi keracunan makanan perlulah lebih spesifik dan perlu lebih <i>layman</i>.</li> <li>i. Gejala-gejala yang dipamerkan adalah dalam Bahasa yang mudah difahami masyarakat umum.</li> </ol>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Menggunakan dada ayam sebagai bahan dalam aktiviti. Adakah timbul isu pembaziran?</li> <li>ii. Dicapangkan untuk menanyakan pendapat fasilitator terhadap penggunaan makanan sebenar, cuba lakukan <i>pre-test</i> dan lihat keefisienanya</li> </ul> <p>Kandungan Unit 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Letakkan arahan : “Nota tambahan kepada fasilitator” bagi kandungan di setiap unit</li> <li>ii. Memastikan sumber penggunaan gambar</li> </ul> <p><b>Unit 2: Mendapatkan makanan yang selamat</b></p> <p><b>Aktiviti 1: Makanan berisiko tinggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Makanan di dalam tin dikaburkan jenamanya</li> </ul> <p><b>Aktiviti 3: Detektif Along</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Memastikan panduan atau persiapan yang perlu dibuat sebelum ke lapangan</li> </ul> <p><b>Unit 4: Mendapatkan rawatan akibat keracunan makanan</b></p> <p><b>Aktiviti 1: Sesi bersama pakar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Perlu nyatakan prosedur mendapatkan rawatan secara terperinci di dalam <i>Nota untuk fasilitator</i></li> <li>ii. Elakkan daripada menggunakan gambar ubatan, takut berlaku salah faham kepada pengguna untuk tidak mendapatkan rawatan dari doktor</li> </ul> <p><b>Kaedah penyampaian</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Boleh gunakan tayangan video sebagai alat bantuan mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Penggunaan objek sebenar memberi kesan mendalam terhadap pembelajaran</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Arahan telah diletakkan bagi kandungan setiap unit</li> <li>ii. Penggunaan gambar dari <i>Google</i> telah dimasukkan sumbernya</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Gambar makanan di dalam tin telah diambil tanpa jenama</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Langkah-langkah persiapan ke lapangan telah diperincikan (m/surat: 38)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Carta alir pengurusan rawatan diareha akibat keracunan makanan dimasukkan bagi menggantikan senarai rawatan ubatan (m.surat: 79 )</li> </ul>
--	--	---	--



**Appendix 13:** Permission letter to conduct food poisoning prevention education.

Rujukan kami : USIM/FPSK/Intervensi/2020/4172641- 001  
Tarikh : 17 Ogos 2020

Dr. Normadiyah Bt. Jabar,  
Pegawai Kesihatan Daerah  
Pejabat Kesihatan Daerah Tampin,  
73000, Tampin,  
Negeri Sembilan.

السَّلَامُ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَةُ اللَّهِ وَبَرَكَاتُهُ

Y. Bhg. Dr.,

**PERMOHONAN KEBENARAN MELANTIK KAKITANGAN KESIHATAN SEBAGAI FASILITATOR BAGI PELAKSANAAN MODUL PENDIDIKAN PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN: LIHAT, PILIH, MAKLUM**

Perkara di atas adalah di rujuk.

2. Dimaklumkan bahawa pelajar terbabit, PUAN MASYITA MAMOT (No. ID pelajar: 4172614) akan menjalankan kajian intervensi berbantuan **Modul Pendidikan Pencegahan Keracunan Makanan : Lihat, Pilih, Maklum** yang telah dibangunkan. Kajian intervensi ini akan dijalankan ke atas 30 orang responden yang terdiri daripada ahli jawatankuasa penduduk atau ahli KOSPEN. Matlamat utama kajian intervensi ini adalah untuk menentukan keberkesanan modul dalam meningkatkan pengetahuan, sikap serta persepsi responden terhadap keracunan makanan.

3. Sehubungan itu, pihak kami ingin memohon kebenaran dan kerjasama daripada pihak Y. Bhg. Dr. bagi melantik **TIGA (3)** orang Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran sebagai fasilitator yang akan melaksanakan aktiviti di dalam modul. Modul ini akan dilaksanakan selama 14 jam dan pertemuan akan dilakukan sebanyak empat (4) sesi. Untuk makluman pihak Y. Bhg. Dr., pelajar terbabit telahpun mengadakan perbincangan awal bersama Encik Fauzi bagi tujuan pelantikan dan pelaksanaan modul ini. Fasilitator yang terpilih akan menjalani latihan penggunaan modul serta diberikan saguhati menggunakan geran UPM/ 800-4/11/MRUN/2018/5539240.

Bersama-sama ini kami lampirkan ringkasan kandungan modul pendidikan pencegahan makanan ini. Kerjasama dari pihak Y. Bhg. Dr. kami dahului dengan ucapan terima kasih.

Yang benar,

**PROFESOR MADYA DR. NURUL AZMAWATI MOHAMED**

Profesor Madya Perubatan & Pakar Mikrobiologi/ Pengerusi Jawatankuasa Penyelia,  
Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan,  
Universiti Sains Islam Malaysia.



**Appendix 14:** Example of facilitator appointment letter

Rujukan kami : USIM/FPSK/Lantikan fasilitator/2020/4172641-001  
Tarikh : 9 September 2020

Tuan Ahmad Zulhilmi Bin Zulkifli,  
(No Kad Pengenalan: [REDACTED])  
Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran,  
Pejabat Kesihatan Daerah Tampin,  
73000, Tampin,  
Negeri Sembilan Darul Khusus.

Y. Bhg. Tuan,

**PELANTIKAN SEBAGAI FASILITATOR BAGI PELAKSANAAN MODUL PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN: LIHAT, PILIH, MAKLUM**

Dengan hormatnya ingin saya merujuk perkara di atas.

Adalah dimaklumkan bahawa Puan Masyita Binti Mamot adalah pelajar Ph.D. di Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan, Universiti Sains Islam Malaysia. Beliau telah berjaya menyiapkan pembinaan **Modul Pencegahan Keracunan Makanan : Lihat, Pilih, Maklum** dan sekarang di dalam proses untuk melaksanakan modul berkenaan ke atas responden yang telah dikenal pasti bagi menentukan keberkesanannya.

Sehubungan itu pihak kami dengan suka cita dan rendah hati melantik Y. Bhg. Tuan sebagai fasilitator bagi melaksanakan aktiviti modul yang dibangunkan. Untuk pengetahuan Y.Bhg. Tuan, modul ini akan dilaksanakan selama 14 jam dan pertemuan akan dilakukan sebanyak empat (4) sesi. Y.Bhg. Tuan akan menjalani latihan penggunaan modul serta akan diberikan bayaran saguhati seperti yang digariskan di dalam IPP WP 1.8/2013. kami penuh berkeyakinan bahawa Y. Bhg. Tuan adalah calon yang paling layak dan sesuai melaksanakan modul tersebut.

Sekian dan atas kerjasama yang akan pihak Y. Bhg. Tuan berikan saya dahului dengan ucapan jutaan terima kasih.

Sekian.

Yang benar,

**PROFESOR MADYA DR. NURUL AZMAWATI MOHAMED**

Profesor Madya Perubatan & Pakar Mikrobiologi/ Pengerusi Jawatankuasa Penyelia,  
Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan,

Appendix 15: 'See, Select, Tell' food poisoning prevention module.



MODUL PENDIDIKAN  
PENCEGAHAN  
KERACUNAN MAKANAN

# LIHAT, PILIH, MAKLUM

**MASYITA MAMOT**  
**PROF MADYA DR NURUL AZMAWATI MOHAMED**  
**PROF MADYA DR DZULKHAIRI MOHD RANI**  
**PROF RUKMAN AWANG HAMAT**  
**DR SHALINAWATI RAMLI**

## **PRAKATA**

Keracunan makanan merupakan penyakit- berjangkit yang masih signifikan sehingga kini. Walaupun peningkatan kes keracunan makanan di Malaysia tidaklah setinggi penyakit berjangkit yang lain, tren ketidaklaporan kes ini ke peringkat pihak berwajib dijangkakan meningkat akibat daripada sikap pengguna yang kurang cakna akan kepentingan mendapatkan rawatan keracunan makanan serta melaporkan salah laku pengendalian makanan dan premis makan kotor.

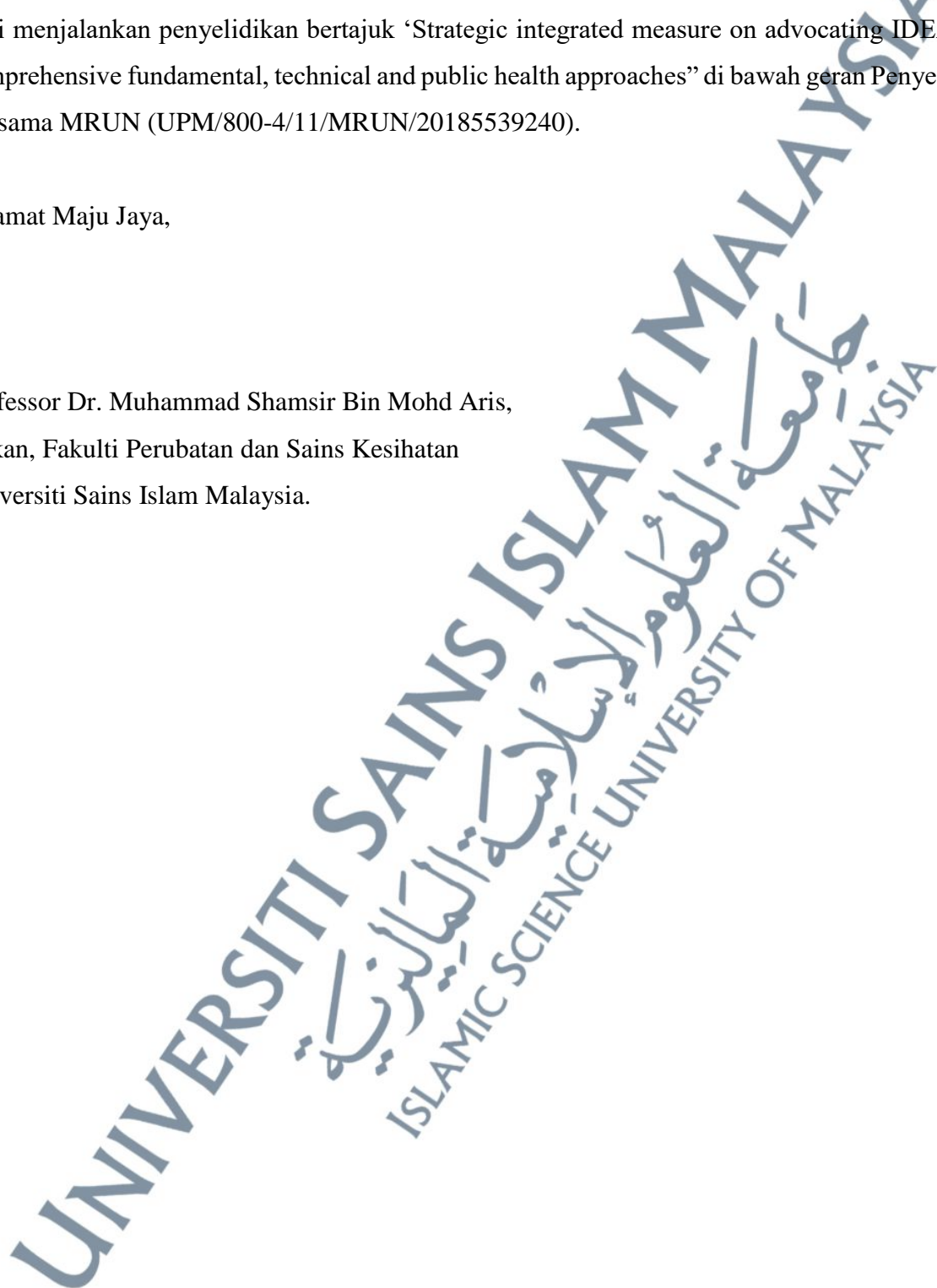
*Modul Pendidikan Pencegahan Keracunan Makanan: Lihat, Pilih, Maklum* ini dibangunkan bagi memperkasa komuniti melalui peningkatan pengetahuan, perubahan sikap serta persepsi terhadap keracunan makanan dan pencegahannya. Ini dapat dicapai melalui beberapa strategi yang dirangka iaitu komunikasi, latihan serta sokongan sosial mahupun organisasi. Ia mengandungi empat unit yang merangkumi pengenalan kepada keracunan makanan, mendapatkan makanan yang selamat, menyampaikan aduan salahlaku pengendalian makanan serta premis kotor dan mendapatkan rawatan akibat keracunan makanan.

Di kesempatan ini, saya ingin merakamkan penghargaan kepada kumpulan penyelidik Projek 1 MRUN yang terdiri daripada penyelidik dari Universiti Sains Islam Malaysia (USIM) serta Universiti Putra Malaysia (UPM) kerana telah menghasilkan bahan-bahan pengajaran yang terkandung di dalam modul ini yang boleh dijadikan sebagai sumber rujukan kepada anggota kesihatan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) , Pihak Berkuasa Tempatan, Pegawai Pendidikan Kesihatan, serta jururawat kesihatan. Di samping itu, ia boleh juga digunakan di peringkat masyarakat itu sendiri seperti ahli Komuniti Sihat Perkasa (KOSPEN), ahli Rukun Tetangga mahupun ahli jawatankuasa komuniti yang berkaitan aktiviti promosi kesihatan seperti COMBI atau Fasilitator Doktor Muda. Saya percaya modul ini mampu menyokong usaha melatih masyarakat dan kumpulan berkepentingan dalam melaksanakan aktiviti penyampaian maklumat serta pencegahan keracunan makanan melalui strategi yang telah dinyatakan.

Akhir sekali, rakaman penghargaan buat Pusat Pengurusan Penyelidikan UPM di atas peruntukan bagi menjalankan penyelidikan bertajuk ‘Strategic integrated measure on advocating IDEAS2: a comprehensive fundamental, technical and public health approaches’ di bawah geran Penyelidikan Bersama MRUN (UPM/800-4/11/MRUN/20185539240).

Selamat Maju Jaya,

Professor Dr. Muhammad Shamsir Bin Mohd Aris,  
Dekan, Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan  
Universiti Sains Islam Malaysia.



## SINOPSIS MODUL PENDIDIKAN PENCEGAHAN MAKANAN ‘ LIHAT, PILIH, MAKLUM’

### 1.0 Matlamat pembangunan modul

Modul ini adalah modul pendidikan yang dibina bagi meningkatkan tahap pengetahuan, kemahiran atau kecekapan di dalam sesebuah komuniti atau organisasi (Sidek & Jamaluddin, 2005). **Modul Pendidikan Pencegahan Keracunan Makanan: ‘Lihat, Pilih Maklum’** ini dibangunkan dengan matlamat meningkatkan tahap pengetahuan dan kemahiran pengguna dalam pencegahan keracunan makanan. Selain itu, modul pendidikan ini boleh digunakan sebagai platform mendidik pengguna membuat pilihan makanan bersih dan selamat serta meningkatkan kebolehan pengguna dalam melaporkan sebarang aktiviti penyediaan makanan yang tidak bersih atau premis makan yang kotor.

Tumpuan modul pendidikan ini diberikan untuk pengguna menguasai pengetahuan asas keracunan makanan di samping melatih pengguna mengenalpasti risiko-risiko persekitaran yang menyumbang kepada keracunan makanan. Penekanan pengetahuan diikuti dengan latihan kemahiran ini dapat membantu pengguna untuk lebih yakin dalam membuat keputusan memilih dan membeli makanan yang bersih serta selamat untuk dimakan.

### 1.1 Matlamat pembangunan modul

Modul ini dibangunkan bagi mendidik dan memperkasakan anggota masyarakat dalam usaha pencegahan keracunan makanan.

## 1.2 Objektif modul

Objektif modul adalah untuk memperkasa masyarakat dengan meningkatkan pengetahuan, dan amalan dalam pencegahan serta pengawalan keracunan makanan.

### Objektif khusus modul

Di akhir sesi pendidikan modul ini, pengguna berkebolehan untuk:

- i. mengenalpasti gejala-gejala keracunan makanan, komplikasi serta kesannya terhadap individu, keluarga dan negara
- ii. menghuraikan jenis pencemaran makanan serta pencemaran silang yang menyebabkan keracunan makanan
- iii. mengenalpasti makanan rosak dengan melakukan kaedah pengecaman yang betul
- iv. mengenalpasti ciri-ciri premis makanan yang bersih
- v. menunjukkan tatacara melaporkan aduan salah laku pengendalian makanan dan premis kotor
- vi. mempamerkan sikap untuk segera mendapatkan rawatan sekiranya mengalami tanda-tanda keracunan makanan.

## 1.3 Kumpulan sasaran

Modul ini dibangunkan dengan menyasarkan anggota masyarakat sebagai penerima pendidikan pencegahan keracunan makanan. Mereka terdiri daripada:

- i. Ahli KOSPEN
- ii. Ahli Kelab Rukun Tetangga
- iii. Ahli Jawatankuasa Komuniti penduduk

## 1.4 Fasilitator

Fasilitator adalah individu yang akan dilatih bagi menyampaikan kandungan modul. Mereka yang dilantik adalah terdiri daripada anggota kesihatan seperti:

- i. Pegawai Pendidikan Kesihatan
- ii. Pegawai atau Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran
- iii. Jururawat Kesihatan

### Ciri-ciri fasilitator

- i. Terlibat dalam sebarang aktiviti promosi kesihatan kemasyarakatan.
- ii. Menghadiri latihan yang disediakan mengikut kandungan modul ini.
- iii. Mampu menyampaikan mesej dengan tepat dan ringkas serta menggunakan laras bahasa yang mudah difahami
- iv. Berkebolehan menarik minat anggota komuniti tentang topik yang disampaikan.

## 1.5 Struktur modul

Modul pendidikan ini mengandungi **EMPAT** unit beserta aktiviti-aktiviti yang tertentu. Jadual 1 di bawah meringkaskan kandungan Modul **Pendidikan Pencegahan Makanan: Lihat, Pilih, Maklum.**

**Jadual 1** meringkaskan kandungan yang terdapat di dalam modul ini.

**Jadual 1:** Ringkasan kandungan modul

Unit	Aktiviti	Isi kandungan	Objektif	Kaedah penyampaian	Peruntukan masa(jam)
3) Pengenalan kepada keracunan makanan	'Mix and match'	Gejala dan tanda-tanda keracunan makanan	ii. Menyenaraikan dengan betul gejala keracunan makanan (sekurang-kurangnya 5 daripada 6 gejala dengan betul)	Aktiviti berkumpulan	1
	Euww.. apa tu?	Jenis pencemaran makanan	ii. Mengklasifikasikan jenis pencemaran makanan dengan betul (sekurang-kurangnya 7 daripada 9 makanan dengan betul)	Aktiviti berkumpulan	1
	Rantaian beracun	Pencemaran silang	iii. Memberi definisi pencemaran silang iv. Menghuraikan kejadian pencemaran silang	Demonstrasi dan perbincangan	1
	Sesi interaksi santai bersama anggota kesihatan- Keracunan makanan: perlukah saya kisah?	Memahami keracunan makanan	iv. Menerangkan definisi keracunan makanan dengan betul v. Mengenalpasti empat kumpulan individu yang berisiko tinggi vi. Menyenaraikan kesan keracunan makanan kepada individu dan negara (sekurang-kurangnya dua (2) kesan setiap satu)	Ceramah interaktif	1
4) Mendapatkan makanan yang selamat	Mak pergi pasar	Makanan bersiko tinggi dan bersiko rendah	iii. Mengenalpasti makanan yang berisiko tinggi kepada pencemaran (sekurang-kurangnya 8 daripada 10 makanan dengan betul) iv. Menghuraikan keselamatan makanan menggunakan konsep 'masa' dan 'suhu'	Aktiviti berkumpulan	1

Unit	Aktiviti	Isi kandungan	Objektif	Kaedah penyampaian	Peruntukan masa(jam)
2) Mendapatkan makanan yang selamat	Elok lagi ke tak?	Pengecaman makanan rosak	ii. Melakukan kaedah pengecaman makanan rosak menggunakan pancaindera dengan betul.	Eksperimen sensori dan perbincangan	1
	Detektif Along	Penilaian kebersihan premis makanan	iv. Mengenalpasti sekurang-kurangnya empat (4) kriteria premis makanan yang bersih. v. Menyenaraikan sekurang-kurangnya tiga (3) ciri-ciri kebersihan diri pengendali makanan vi. Mengenalpasti sekurang-kurangnya tiga (3) aktiviti yang boleh mencemarkan makanan.	Lawatan ke premis makan dan penggunaan E-aplikasi	2
4) Menyampaikan aduan salah laku pengendalian makanan dan premis kotor	Sesi interaktif bersama Bahagian /Unit Pengurusan Aduan Jabatan Kesihatan Negeri dan Majlis Perbandaran/Majlis Daerah	Pengenalan berkenaan pengurusan aduan berkaitan salahlaku pengendalian makanan dan premis kotor	iii. Menyenaraikan tiga (3) proses pengurusan aduan yang terlibat di Unit/Bahagian Aduan awam di Majlis Perbandaran/ Majlis Daerah berkenaan premis kotor iv. Menyenaraikan tiga (3) proses pengurusan aduan yang terlibat Unit/Bahagian Aduan awam Pejabat Kesihatan Daerah berkenaan salahlaku pengendalian makanan v. Menyenaraikan empat (4) jenis salah laku berkaitan pengendalian makanan.	Ceramah interaktif bersama pegawai di Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Pejabat Kesihatan Daerah dan Jabatan Kesihatan, Majlis Perbandaran/ Majlis Daerah	1

Unit	Aktiviti	Isi kandungan	Objektif	Kaedah penyampaian	Peruntukan masa(jam)
3) Menyampaikan aduan salah laku pengendalian makanan dan premis kotor	Medium aduan salah laku pengendalian makanan dan premis kotor	Penggunaan medium aduan salah laku pengendalian makanan dan premis kotor	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Menyenaraikan medium-medium aduan yang sedia ada</li> <li>ii. Menunjukkan sekurang-kurangnya empat (4) langkah dengan betul penghantaran aduan mengguakan medium borang e-aduan di laman sesawang (Majlis Perbandaran atau Aduan SISPA)</li> </ul>	Demonstrasi	1
1) Mendapatkan rawatan akibat keracunan makanan	Bicara pakar- Rawatan keracunan makanan	Rawatan bagi keracunan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>iii. Menyenaraikan tiga (3) jenis rawatan perubatan yang diberikan bagi kes keracunan makanan</li> <li>iv. Mengenalpasti dua (2) gejala-gejala keracunan makanan serius yang perlu diambil berat</li> </ul>	Ceramah	1
	Memainkan peranan- Adik muntah-muntah	Memahami peranan individu, keluarga dan anggota kesihatan dalam mendapatkan rawatan awal keracunan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>ii. Memainkan peranan sebagai anggota keluarga dan anggota perubatan dalam membantu pesakit mendapatkan rawatan awal keracunan makanan</li> </ul>	Memainkan peranan	1
<b>JUMLAH PERUNTUKAN MASA</b>					<b>12 jam</b>

Setiap unit di dalam di dalam skop ini akan disampaikan mengikut pendekatan pengajaran yang berbeza. Beberapa strategi perlaksanaan dirancang bagi memastikan keberkesanan penyampaian kandungan modul. Ini termasuklah:

- a) Komunikasi: strategi komunikasi digunakan agar pengguna dapat mempertingkatkan pengetahuan, membentuk sikap dan nilai melalui pelbagai pendekatan (individu atau berkumpulan) dan kaedah (sesi interaktif, audio visual, aktiviti kumpulan).
- b) Latihan: strategi ini dilaksanakan bagi membolehkan pengguna memperoleh kemahiran melalui kaedah yang lebih fleksibel seperti demonstrasi dan permainan

Organisasi dan sokongan sosial: strategi ini melibatkan penyertaan masyarakat dalam programme pencegahan keracunan makanan melalui modul yang dibangunkan

### **1.6 Panduan Penggunaan Modul**

- i. Baca dengan teliti setiap unit dalam skop pembelajaran.
- ii. Tumpukan kepada objektif unit pembelajaran dalam setiap skop. Objektif unit pembelajaran adalah hasil yang perlu dicapai pada akhir pembelajaran
- iii. Lakukan persiapan awal bagi setiap aktiviti pengajaran
- iv. Pilih strategi pengajaran yang bersesuaian dengan kebolehan dan kemampuan kumpulan sasaran

Beri penekanan kepada setiap aktiviti dalam meningkatkan pengetahuan, perubahan sikap serta persepsi risiko terhadap pencegahan keracunan makanan.

**Appendix 16:** Feedback form for consumer's satisfaction and efficiency of module (Google form interface)

Section 1 of 12

## BORANG MAKLUMBALAS PROGRAM PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN (LIHAT, PILIH, MAKLUM)

Borang maklumbalas ini mengukur tahap pemahaman objektif aktiviti pengguna terhadap Program Pendidikan Pencegahan Keracunan Makanan: Lihat, Pilih, Maklum. Berdasarkan penilaian anda terhadap program, sila nyatakan tahap persetujuan bagi setiap pernyataan yang diberi dengan membulatkan jawapan anda di ruang respons.

Sila gunakan skala berikut bagi tujuan penilaian. Bulatkan SATU respons sahaja yang dirasakan terbaik:

1 – Sangat tidak bersetuju, 2 – Tidak bersetuju, 3 – Tidak pasti, 4 – Setuju, 5- Sangat setuju. Sila sertakan juga cadangan penambahbaikan (jika ada).

Section 2 of 12

### NAMA AKTIVITI: MIX AND MATCH

Aktiviti ini menerangkan gejala-gejala keracunan makanan.

1. Sila nyatakan tahap persetujuan anda bagi perkara berikut untuk aktiviti 'MIX AND MATCH'. \*

1- SANGAT TAK... 2- TIDAK BERS... 3- TIDAK PASTI 4- BERSETUJU 5- SANGAT BER...

Saya berjaya m...

2. Nyatakan sebarang penambahbaikan untuk aktiviti ini (Jika ada).

Short-answer text

Section 3 of 12

### NAMA AKTIVITI: EUWW.. APA TU?

Aktiviti ini menerangkan jenis-jenis pencemaran makanan.

1. Sila nyatakan tahap persetujuan anda bagi perkara berikut untuk aktiviti EUWWW APA TU?.

1- SANGAT TAK... 2- TIDAK BERS... 3- TIDAK PASTI 4- BERSETUJU 5- SANGAT BER...

1. Saya berjaya ...

2. Nyatakan sebarang penambahbaikan untuk aktiviti ini (Jika ada).

Short-answer text



**Appendix 17:** Invitation letter to KTMB Gemas residents to participate in  
'Programme Pencegahan Keracunan Makanan 'Lihat, Pilih, Maklum'.

Rujukan kami : USIM/FPSK/Intervensi/2020/4172641- 003

Tarikh : 30 September 2020

Encik Johani Bin Jemain  
Pengerusi KRT KTMB Gemas,  
73400, Gemas,  
Negeri Sembilan Darul Khusus.

السَّلَامُ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَةُ اللَّهِ وَبَرَكَاتُهُ

Y. Bhg. Tuan,

**PERMOHONAN KEBENARAN MENJALANKAN PROGRAMME PENDIDIKAN  
PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN: LIHAT, PILIH, MAKLUM**

Perkara di atas adalah di rujuk.

2. Dimaklumkan bahawa lokaliti KTMB Gemas telah terpilih bagi menjalani programme pendidikan pencegahan keracunan makanan berbantuan modul : Lihat, Pilih, Maklum. Tujuan programme pendidikan ini dijalankan adalah bagi melihat keberkesanan modul yang dibangunkan dalam meningkatkan tahap pengetahuan, sikap serta persepsi penduduk terhadap pencegahan keracunan makanan. Programme pendidikan ini akan disampaikan oleh pegawai kesihatan persekitaran yang dilantik dari Pejabat Kesihatan Daerah Tampin.

3. Untuk tujuan ini, pihak kami akan menyaring penduduk di sekitar serta akan memilih 30 orang bagi mengikuti programme ini. Programme pendidikan ini akan dijalankan selama 14 jam dan penduduk yang terpilih adalah diharapkan dapat melengkapkan kesemua aktiviti yang disediakan.

3. Sehubungan itu, pihak kami ingin memohon kebenaran dan kerjasama daripada pihak Y. Bhg. Tuan. bagi menjalankan aktiviti saringan dan pelaksanaan programme Pendidikan ini. Penduduk yang terpilih untuk mengikuti programme Pendidikan ini akan diberikan saguhati di atas kesungguhan serta masa yang diberikan.

Kerjasama dari pihak Y. Bhg. Tuan. kami dahului dengan ucapan terima kasih.

Yang benar,