

Program QFish ke seluruh negara - TPM

Oleh YULPISMAN ASLI

pengarang@utusan.com.my

■ PUTRAJAYA 25 JUN

KERAJAAN bersetuju program ikan sejuk beku atau QFish dikembangkan ke seluruh negara bagi membantu menstabilkan harga ikan dan mengurangkan impak peningkatan kos sara hidup pengguna.

Timbalan Perdana Menteri, Datuk Seri Dr. Wan Azizah Wan Ismail berkata, keputusan itu dicapai dalam mesyuarat Majlis Tindakan Sara Hidup Negara (NACCOL) Bil. 3/2019 di sini hari ini.

Beliau berkata, program itu menggunakan teknologi pembekuan ikan individu bagi menjamin kualiti dan kesegaran ikan.

"Program QFish meningkatkan pengeluaran kapasiti ikan daripada 561 tan metrik kepada 3,500 tan metrik setahun.

"Ini sistem yang boleh dijayakan untuk menstabilkan harga ikan dan pengurangan kos kepada pengguna, apabila ikan berkurangan ketika musim monsun, ikan QFish ini masih boleh didapati di pasaran," katanya dalam sidang akhbar selepas mesyuarat ber-



WAN AZIZAH WAN ISMAIL mempengerusikan Mesyuarat Majlis Tindakan Sara Hidup Negara Bil. 3/2019 di Bangunan Perdana Putra, Putrajaya, semalam. - BERNAMA

kenaan di sini hari ini.

Selain itu, Wan Azizah berkata, NACCOL juga bersetuju dengan cadangan Kementerian Pengangkutan supaya Agensi Pengangkutan Awam Darat (APAD) menguatkuasakan pelesenan terminal pengangkutan awam darat dan mengawal selia caj yang dikenakan oleh pengendali terminal berdasarkan kualiti perkhidmatan dan kemudahan terminal.

Beliau berkata, pelaksanaan cadangan itu juga perlu mengambil kira kepentingan pengguna supaya mereka tidak dibebankan.

Katanya, NACCOL menerima

cadangan Kementerian Pengangkutan menyemak tambang Perkhidmatan Tren Elektrik (ETS) melalui pelaksanaan struktur tambang dinamik.

Sementara itu, tambahnya, NACCOL menerusi Kementerian Pembangunan Usahawan, Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani dan Angkatan Koperasi Kebangsaan akan meneliti pelaksanaan inisiatif Program Barang Asas 100 (BA100) yang boleh mengurangkan harga barang, peranan orang tengah selain mengeluarkan sendiri barangan keperluan asas.