

AKHBAR : HARIAN METRO
MUKA SURAT : 6
RUANGAN : LOKAL

Harian Metro m/s 6, 29/4/2025 (Selasa)

LARANGAN MEROKOK DAN MENGHISAP VAPE DI PREMIS MAKANAN

'Muka garang tapi tetap tegur'

Oleh Nur Alif
Hazmi Suffian
am@hmmetro.com.my

Kuala Lumpur

Larangan merokok dan menghisap vape di premis makanan sudah lama dikuatkuasakan namun masih ada pelanggan berdegil melanggar peraturan itu.

Tinjauan Harian Metro di sebuah restoran di Sungai Besi di sini, mendapati perbuatan merokok dan menghisap vape masih berlaku terutama membabitkan pelanggan tetap.

Pengurus restoran yang mahu dikenali sebagai Aisyah, 34, berkata, walaupun jumlah perokok di restoran tidak ramai namun tetap ada segelintir pelanggan yang tidak mengindahkan larangan itu. Katanya, dia akan menegur sekiranya perbuatan merokok itu mengganggu pelanggan lain terutama jika berhampiran keluarga atau kanak-kanak.



PELEKAT larangan merokok dipasang di sebuah restoran di Sungai Besi sebagai peringatan kepada pelanggan supaya mematuhi larangan merokok di premis berkenaan. - Gambar NSTP/NUR ALIF HAZMI SUFFIAN

"Kebiasaannya pelanggan tetap yang hisap rokok. Kalau ada keluarga atau budak kecil, saya akan tegur secara baik," katanya ditemui.

Menurutnya, ketika menegur pelanggan, dia tidak pernah dimarahi secara terbuka namun ada menunjukkan reaksi tidak puas hati.

"Ada buat muka masam. Biasanya, majoriti pelanggan kami ramai orang lelaki. Muka garang tapi kita kena juga tegur sebab itu tanggungjawab," katanya.

Dia berkata, ada juga pelanggan yang tetap menenguskan tabiat merokok walaupun sudah ditegur.

"Kita sudah jalankan

tanggungjawab, jika dia mahu teruskan juga, itu tanggungjawab dia. Kami tak boleh paksa," katanya.

Dia percaya, kebiasaan merokok selepas makan sukar dibuang dan menganggap segelintir pelanggan merasakan vape tidak seteru rokok, walaupun hakikatnya tetap dilarang.

"Jika merokok, ada yang jalan ke tepi untuk merokok, tapi kalau vape, ramai hisap terus di meja. Mereka anggap tidak bahaya," katanya.

Sementara itu, pekerja restoran yang mahu dikenali sebagai Nurul, 29, mendakwa, dia jarang melihat pelanggan merokok

dalam kawasan kedai namun ada yang melakukannya di bahagian luar.

"Jika ada pun, mereka hisap rokok jauh di luar, dekat meja hujung. Tapi ada juga yang degil," katanya.

Menurutnya, dia akan menegur pelanggan secara lembut jika ternampak perbuatan itu, bagi mengelakkan konflik.

"Ada pelanggan yang boleh terima teguran, ada yang buat muka tidak puas hati kemudian, mereka keluar dari kedai," katanya.

Nurul berkata, penguatkuasaan sedia ada perlu diperketatkan dengan lebih banyak rondaan dilakukan.

"Kalau setakat sekali-sekala buat pemantauan, pelanggan tidak rasa gerun. Patutnya ada rondaan tetap, barulah mereka lebih berdisiplin," katanya.

Sejak larangan merokok di semua restoran dan premis makanan dikuatkuasakan pada 1 Januari 2019, individu yang melanggar arahan boleh dikenakan kompaun sehingga RM250.

AKHBAR : THE STAR
MUKA SURAT : 4
RUANGAN : NATION

The Star M/S 4 NATION 29/4/2025 (Selasa)

Mulling a more holistic approach to curb HIV rise among youth

By FAZLEENA AZIZ
fazleena@thestar.com.my

PETALING JAYA: The increase in HIV infections among university and school students indicates that the current approaches to education and prevention may be insufficient, says a labour and youth activist.

Mohammad Rizan Hassan, who is also the National Association of Skilled Workers' secretary-general, called for a more holistic, inclusive and evidence-based approach to protect the younger generation from the threat of HIV.

"There has been a shift in the pattern of HIV infections in Malaysia, where transmission

through sexual contact now outweighs transmission through needle sharing.

"This suggests that prevention approaches need to be adapted to current realities.

"This is why we need to implement a more comprehensive sexual education programme together with the Education Ministry that is culturally appropriate to equip adolescents with accurate knowledge about reproductive health and the prevention of sexually transmitted diseases.

"We can also carry awareness and early screening programmes by expanding the KaTeEN – the National Population and Family Development Board's initiative –

so that it can reach more adolescents, especially in rural areas," he said in an interview.

He added that voluntary and confidential HIV screening should be encouraged among adolescents.

The Malaysian AIDS Council (MAC) revealed recently that HIV infections among university and school students were on the rise, with most contracting the virus through sexual activity, unaware of the risks of infection.

MAC honorary secretary Dr Zaiton Yahaya said those aged between 20 and 29 accounted for 44% of such cases, while 4% comprised school students aged 13 to 19.

However, cases of HIV transmission through drug use are decreasing following awareness programmes on the dangers of sharing needles.

Malaysian Public Health Physicians' Association president Prof Dr Jamalludin Ab Rahman stressed that for early prevention, the priority is to eliminate risky behaviours before they take root.

He said prevention of HIV must begin as soon as possible with children being taught about what is right and wrong based on religious teachings, moral values and Asian cultural traditions.

"For primary prevention, we must identify and address risk factors early. Awareness efforts

must highlight the dangers of casual sexual relationships," he noted.

"We must promote abstinence, responsibility and safe behaviour among the youth.

"For secondary prevention, early detection is key. HIV screening programmes should be expanded, especially among young people, to identify infections and risky behaviour at the earliest stages.

"For tertiary prevention, those diagnosed with HIV must be treated with compassion and dignity. Support for treatment must be strengthened while ensuring prevention efforts remain a national priority," he said.

AKHBAR : THE SUN
MUKA SURAT : 11
RUANGAN : SPEAK UP

Utusan Malaysia m/s 25 Forum 29/4/2025 (Selasa)



SUDAH tiba masa untuk kembali kepada kaedah hijau yang lebih mesra alam tetapi lebih sihat dan menjimatkan.

Sedia juadah cara kuno jauh lebih sihat, selamat

KONSEP dari buaian ke liang lahad (*Cradle to grave*) merujuk pendekatan holistik dalam pengurusan bahan kimia, yang mana setiap fasa hayat sesuatu bahan dianalisa bagi memahami kesannya terhadap alam sekitar dan manusia.

Konsep tersebut bukan sahaja terpakai dalam pengurusan bahan kimia tetapi juga dalam penyediaan makanan. Setiap aspek dalam penyediaan makanan, dari sumber bahan mentah hingga pelupusan sisa perlu dipertimbangkan bagi mengurangkan kesan negatif terhadap keselamatan, kesihatan manusia dan juga alam sekitar.

Memilih hasil pertanian organik mengurangkan penggunaan racun perosak dan baja sintetik yang boleh mencemarkan tanah dan sumber air. Produk organik juga lebih sihat kerana bebas daripada bahan kimia berbahaya.

Sementara bahan mentah yang dihasilkan sendiri (tanam sendiri) atau dibeli daripada petani kecil bukan sahaja mengurangkan jejak karbon akibat pengangkutan tetapi juga menyokong ekonomi komuniti setempat.

Pilihan seperti ikan dari perikanan lestari, daging daripada ladang yang mengamalkan penternakan mesra alam serta protein berasaskan tumbuhan dapat mengurangkan kesan negatif terhadap biodiversiti dan perubahan iklim.

Penyedia makanan boleh beralih kepada bekas boleh guna semula. Boleh juga mempertimbangkan penggunaan pembungkusan semula jadi seperti daun pisang.

Mengamalkan kaedah memasak yang cekap tenaga seperti induksi yang lebih efisien atau ketuhar tenaga rendah dapat membantu mengurangkan pelepasan karbon dan menjimatkan tenaga.

Sementara fasa liang lahad merujuk sisa makanan. Di Malaysia, isu sisa makanan sering menjadi perhatian kerana dikaitkan dengan pencemaran alam. Oleh itu, pengurusan sisa yang cekap amat

dititikberatkan.

Sistem kompos boleh digunakan untuk sisa organik, mengurangkan jumlah sisa yang dihantar ke tapak pelupusan serta mengelakkan pelepasan metana, gas rumah hijau yang menyumbang kepada pemanasan global. Baja kompos yang dihasilkan juga boleh digunakan semula dalam pertanian.

Penyedia makanan perlu menyediakan tong kitar semula yang berlabel dengan jelas serta mendidik pelanggan tentang cara membuang sisa dengan betul supaya pembungkusan yang boleh dikitar semula tidak berakhir di tapak pelupusan sampah.

Penggunaan bahan pembungkusan mesra alam seperti kertas lilin, bioplastik terbiodegradasi atau pati jagung boleh menggantikan plastik tradisional. Selain itu, inovasi seperti bungkus yang boleh dimakan boleh dijadikan pilihan mampan.

Masalah plastik dalam pembungkusan makanan boleh diatasi dengan kesedaran dan kesediaan untuk kembali kepada amalan hijau yang diwarisi daripada generasi terdahulu.

Sebelum plastik digunakan secara meluas, manusia menggunakan pelbagai bahan semula jadi untuk memasak dan membungkus makanan, sekali gus mengurangkan sisa plastik yang memerlukan ratusan tahun untuk terurai.

Sudah tiba masa untuk kembali kepada kaedah hijau. Amalan ini bukan sahaja lebih mesra alam tetapi juga lebih sihat dan menjimatkan. Setiap perubahan mungkin mencabar pada awalnya, tetapi lama-kelamaan ia akan menjadi kebiasaan.

Marilah kita sama-sama membiasakan yang betul dan membetulkan yang biasa demi kelestarian bumi untuk generasi akan datang.

**PROFESOR MADYA DR. EZRIN HANI
SUKADARIN & DR. ZURITAH A. KADIR**

Fakulti Teknologi Kejuruteraan,
Universiti Tun Hussein Onn Malaysia (UTHM)