



Window Shopping: Aktiviti Tidak Berfaedah?

Pengguna lazimnya menunggu-nunggu ketibaan Karnival Jualan Mega untuk membeli-belah. Setidak-tidaknya apabila tiba sahaja sesuatu perayaan yang akan disambut seperti Hari Raya dan jualan kembali ke sekolah, maka berpusu-pusulah pengguna ke gedung membeli-belah. Adakalanya harga yang ditawarkan itu sama sahaja dengan harga bukan promosi, cuma diletakkan tanda 'best buy' untuk mengelirukan pengguna.

Kerapkali dapat kita perhatikan fenomena ini. Umpamanya sehelai pakaian yang biasanya berharga sekitar RM40.00. Oleh kerana beberapa minggu lagi karnival membeli belah menjelang, ia dinaikkan sehingga RM80.00. Apabila tiba waktu harga promosi, baju tersebut telah diberikan diskaun sebanyak 50%, iaitu harganya menjadi RM40.00!

Window shopping bukanlah satu aktiviti yang membuang masa atau tidak berfaedah. Ia akan memberikan manfaat kepada kita jika ia dilakukan dengan baik dan terancang. Selain itu, kita dapat menjimatkan duit perbelanjaan untuk keperluan

yang tidak berapa kerap untuk diperolehi seperti perkakasan rumah dan alat kemas diri seperti pakaian. Aktiviti ini juga dapat mengeratkan lagi hubungan kekeluargaan.

Tidak semestinya apabila gedung membeli belah yang dituju, kita harus mengeluarkan wang untuk sesuatu. Tidak ketinggalan juga, aktiviti ini juga akan menyihatkan tubuh badan. Kebanyakan gedung perniagaan hari ini keluasannya seumpama beberapa buah padang bola. Sudah tentu kita akan berjalan-jalan seolah-olah sedang melakukan senaman ringan, walaupun peluh tidak membasahi tubuh.

Keadaan ini menjadikan kita seorang yang sentiasa melakukan pergerakan otot - senaman - walaupun tidak mempunyai masa yang baik untuk turun ke padang. Ia adalah lebih baik daripada terus pulang ke rumah setelah habis bekerja dan pasif di rumah tanpa melakukan sebarang aktiviti luar seperti bermain dan memperbaiki lanskap halaman rumah.

- Ahmed Ridzuan Mohd Dzambrah



Belum pun benar-benar reda dengan penyakit Sindrom Pernafasan Akut yang Teruk (SARS) kini datang pula penyakit selsema burung. Penyakit ini telah menular begitu cepat sekali di negara Asia Tenggara khususnya di Vietnam dan Thailand. Apa yang menghairankan ialah ada laporan yang mengatakan penyakit ini sebenarnya berpunca daripada negeri Cina, sama seperti penyakit SARS. Kita masih menunggu kajian yang dibuat oleh Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) untuk mengesahkan laporan tersebut.

Akibat daripada wabak penyakit terbaru ini, banyak ayam yang telah dijangkiti penyakit telah dibunuh dengan jumlah mencecah berjuta-juta ekor. Demikian juga beberapa orang telah meninggal dunia akibat dijangkiti penyakit ini. Negara kita disahkan masih bebas daripada dihindangi penyakit ini. Namun, faktor "ketakutan" mulai wujud di kalangan rakyat negara ini. Beberapa khabar angin melaporkan bahawa pihak berkuasa telah menahan beberapa kontena ayam yang cuba diseludup di negara ini. Apa yang membimbangkan ialah jika ada kegiatan penyeludupan ini yang telah berjaya melepasi sekatan pihak berkuasa dan akhirnya dijual di pasar-pasar di negara kita.

Namun begitu, kesan ketara akibat faktor "ketakutan" ini ialah penternak ayam di negara ini melaporkan mereka menghadapi kekurangan permintaan. Dilaporkan permintaan ayam di ladang telah berkurangan sebanyak 300,000 ekor sehari. Apa yang menjadi persoalan di sini ialah para pengguna sebenarnya tidak mengetahui sama ada ayam yang dijual di pasar-pasar itu adalah sebenar-benarnya ayam tempatan atau mungkin telah bercampur dengan ayam yang diimport. Negara kita memang mengimport ayam daripada luar khususnya daripada Cina, Brazil dan beberapa buah negara lagi. Ayam yang telah dipotong-potong ini dijual di pasaraya-pasaraya atau dijadikan sebagai bebola ayam dan pelbagai jenis makanan berasaskan ayam. Mungkin kerajaan perlu menguatkuasakan peraturan pelabelan bagi perjualan ternakan tempatan dan import agar pengguna berasa yakin bahawa daging yang dibeli itu adalah hasil ternakan tempatan. Tindakan yang tegas perlu diambil bagi peniaga yang gagal berbuat sedemikian.



Kebanyakan para pengguna begitu ghairah sekali untuk mengetahui pembentangan struktur percukaian kerajaan apabila Kawasan Perdagangan Bebas ASEAN (AFTA) bagi kenderaan dilaksanakan di negara ini pada tahun 2004. Rata-ratanya mengharapkan penurunan harga kenderaan akan berlaku kerana pelaksanaan AFTA bermakna kerajaan perlu memberikan kedudukan sama rata di antara kenderaan keluaran negara dengan kenderaan yang diimport sama ada kenderaan pemasangan tempatan (CKD) atau kenderaan siap bina (CBU). Namun apabila Perdana Menteri mengumumkan struktur percukaian tersebut, tanggapan awal ini meleset sama sekali. Harga kenderaan dijangkakan akan naik pula. Namun begitu, Menteri Kewangan Kedua menjelaskan bahawa kenderaan yang telah menjelaskan cukai sebelum tahun 2004 akan menikmati harga kenderaan yang lama. Jadi bagi mereka yang ingin membeli kenderaan pada harga yang lama, perlulah membuat tempahan segera sebelum tempoh yang diberikan oleh kerajaan bagi menghabiskan stok kenderaan mengikut struktur percukaian lama luput. Cuma apa yang diharapkan agar tidak ada penjual kenderaan yang mengambil kesempatan untuk mengaut keuntungan dengan mengenakan harga mengikut struktur percukaian yang baru sedangkan kenderaan tersebut telah dibayar cukainya sebelum tahun 2004.

SIDANG REDAKSI

Penasihat:

Y. Bhg. Datuk Dr Sulaiman bin Mahbob
Ketua Setiausaha Kementerian Perdagangan
Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna

Ketua Sidang Pengarang
Haji Wan Mansoor bin Wan Omar

Timbalan Ketua Sidang Pengarang
Mohd Yusof bin Abdul Rahman

Sidang Pengarang
Normah bte Sheikh Abdullah

Anyi Ngau

Noor Jamal Ali

Hasliana bte Kamarudin

Che Aizawati bte Che Salleh

Siti Rahayu bte Zakaria

Dicetak oleh Syarikat Asas Jaya

Buletin Pengguna merupakan penerbitan usahasama di antara Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna dan FOMCA. Ia diterbitkan pada setiap bulan. Sumbangan artikel amat dialu-alukan. Sila hantarkan sumbangan kepada:

Editor,
Buletin Pengguna,
No 1D-1, Bangunan SKPPK,
Jalan SS9A/17, 47300 Petaling Jaya,
Selangor Darul Ehsan.
Emel: buletinpengguna@hotmail.com
Laman Web KPDN & HEP : www.kpdnhq.gov.my
Laman Web FOMCA : www.fomca.org.my

Artikel yang disiarkan dalam Buletin Pengguna ini tidak semestinya mencerminkan pendirian dan dasar Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna atau FOMCA. Ia merupakan pendapat penulis sendiri.

Tindakan pembeli apabila menerima

Hak Milik Kosong

Apabila pemaju perumahan telah menyiapkan rumah, dan pembayaran telah dibuat sebagaimana yang ditetapkan, maka pemaju akan menyerahkan kunci rumah tersebut kepada pembeli. Proses penyerahan kunci ini dikenali sebagai penyerahan hak milik kosong. Penyerahan pemilikan kosong hanya akan dibenarkan apabila perkara-perkara berikut dipenuhi:-

- Arkitek Pemaju memperakukan bangunan tersebut telah siap dengan sewajarnya dan bekalan air dan elektrik sedia untuk penyambungan ke bangunan tersebut;
- Pemaju telah memohon dan memperakui Borang E (Perkara 25 Undang-Undang Kecil Bangunan Seragam 1984) telah dihantar kepada Pihak Berkuasa Tempatan untuk dikeluarkan perakuan Layak menduduki (CFO).
- Pembeli telah membayar semua wang yang dikehendaki, membayar mengikut klausa 4(1) Jadual Ketiga dan segala wang lain yang kena dibayar di bawah perjanjian; dan
- Pembeli telah melaksanakan dan mematuhi segala terma dan waad di pihaknya.

Tempoh Liabiliti Kecacatan

Setelah menerima notis bertulis daripada pemaju untuk penyerahan milik kosong (serah kunci) pembeli hendaklah segera mengambil kunci rumah dalam tempoh 14 hari. Kesempatan ini perlu digunakan sepenuhnya untuk membuat pemeriksaan bangunan/rumah bersama pemaju dan mengemukakan senarai kecacatan (jika ada) secara bertulis kepada pemaju. Pembeli dinasihatkan membuat salinan kecacatan tersebut bagi tujuan semakan kelak. Sekiranya pembeli tidak mengambil kunci dalam tempoh tersebut ia dianggap kunci telah diambil. Sekiranya berlaku kecurian dalam tempoh selepas 14 hari, pembeli adalah bertanggungjawab ke atasnya.

Jenis kecacatan yang sering dikemukakan ialah:-



- Kecacatan disebabkan oleh mutu kerja;
- Bahan-bahan kurang bermutu;
- Petak atau bangunan tidak ikut spesifikasi dalam SPJB;
- Harta bersama tidak dibina mengikut pelan;
- Perihal sebagaimana dinyatakan dalam SPJB yang telah diluluskan atau dipinda oleh Pihak Berkuasa yang berkenaan.

Pembeli mempunyai tempoh 18 bulan (*warranty period*) untuk membuat aduan. Pemaju dikehendaki membaiki kecacatan yang diadukan dalam tempoh 30 hari dari tarikh penerimaan aduan.

Selepas tamat tempoh 30 hari, jika pemaju tidak mengambil apa-apa tindakan, pembeli perlu memaklumkan kepada pemaju kos perbelanjaan yang diperlukan untuk membaiki kecacatan tersebut. Pembeli dinasihatkan menghantar notis aduan secara bertulis melalui pos berdaftar atau melalui peguamcara pembeli. Selepas 14 hari dari tempoh pemakluman kos tersebut jika pemaju tidak mengambil apa-apa tindakan pembeli berhak mendapat balik wang daripada pemaju kos membaiki melalui memotong wang bayaran 5% seperti tercatat dalam Jadual Ketiga Fasal 4 (1) sebagaimana tercatat dalam Surat Perjanjian Jual Beli (SPJB) yang dipegang oleh peguamcara pemaju.

Ke muka 4 ►►

« Dari muka 3

Serahan Hak Milik Lewat

Sekiranya pemaju lambat menyerahkan pemilikan kosong seperti yang ditetapkan dalam SPJB, pembeli berhak mendapatkan bayaran gantirugi kelewatan penyerahan yang dikira dengan kadar 10% setahun dari harga rumah yang dibeli. Perkiraannya adalah seperti berikut:-

$$\frac{\text{Jumlah hari lewat} \times \text{harga beli rumah}}{365 \text{ hari}} \times 10\%$$

contohnya jika jumlah hari lewat ialah 240 hari dan harga rumah RM 185,000.00. Pengiraan;

$$\frac{240 \times 185,000}{365} \times 10\% = \text{RM } 12,164.38$$

Jumlah yang boleh dituntut oleh pembeli ialah RM12,164.38.

Bagi bangunan pecahbahagi seperti pangsapuri, pemaju dipertanggungjawabkan menyiapkan kemudahan bersama seperti tempat letak kereta, lampu koridor, dewan serbaguna dan sebagainya. Jika pemaju lewat menyiapkan kemudahan tersebut dalam tempoh yang ditetapkan pemaju perlu membayar gantirugi

kepada pembeli mengikut SPJB Fasal 24 (2) Jadual H. Pengiraan seperti berikut;

$$\frac{\text{Jum. hari lewat}}{365 \text{ hari}} \times 20\% \times \text{harga terakhir belian} \times 10\%$$

Jika jumlah hari lewat 90 hari dan harga rumah ialah RM25,000.00 perkiraannya ialah:

$$\frac{90}{365} \times 20\% \times 5,000 \times 10\% = \text{RM } 24.68$$

Jumlah yang perlu dibayar oleh pemaju kepada pemilik petak ialah RM 24.68.

Sekiranya pemaju enggan membayar, pembeli perlu mendapatkan khidmat peguam dan memfailkan kes di Mahkamah, tetapi jika jumlah tuntutan kurang daripada RM 25000.00 pembeli boleh membuat tuntutan di Tribunal Tuntutan Pembeli Rumah dengan mengisi borang 1 di pejabat Tribunal.

Pembeli dinasihatkan supaya jangan membaiki kecacatan atau membuat pindaan ke atas rumah atau bangunan sebelum mendapat Sijil Layak Menduduki (CFO).

Sumber: www.kpkt.gov.my

INFO PENGGUNA

Bahan Kimia Berbahaya Dalam Pewarna Rambut

Mewarnakan rambut adalah suatu budaya yang lumrah dalam masyarakat, terutamanya di kalangan remaja. Mereka ingin tampak bergaya dengan fesyen rambut yang saling bertukar warnanya. Namun tanpa mereka sedari bahawa ia sebenarnya mengundang kepada bahaya yang amat besar.

Satu kajian yang dilakukan oleh Persatuan Penyelidikan Barah Amerika Syarikat, mendapati bahawa pewarna rambut mempunyai risiko kepada penyakit barah. Berdasarkan kajian yang dilakukan terdapat dua bahan kimia di dalam pewarna rambut tersebut ialah 'para-phenulencediamine' dan 'tetrahydro-6-nitroquinoxaline'.

Bahan kimia tersebut menunjukkan tanda-tanda kerosakan genetik badan manusia dan menyebabkan barah ke atas haiwan.

Kajian tersebut juga menunjukkan bahawa

kaum wanita yang sering menggunakan boleh membawa kepada barah rahim. Ini kerana wanita dikenali pasti mempunyai variasi genetik berbanding lelaki.

Wanita yang mengandung mempunyai lebih banyak karsinogen, iaitu unsur yang boleh membawa kepada kanser ini. Karsinogen ini berbeza bagi setiap wanita. Ada yang lambat pergerakannya dan ada pula yang cepat.

Bagi wanita yang karsinogen yang lambat maka risiko terkena kanser adalah rendah, begitulah sebaliknya.

Kajian yang dilakukan oleh Pusat Kanser Menyeluruh Norris di Universiti California Selatan telah berjaya mengenalpasti sejumlah gen yang mempunyai pengaruh yang besar terhadap arylamines, iaitu zat yang terdapat dalam pewarna rambut yang kekal.

Cara Melakukan Kitar Semula

Apa yang perlu dilakukan dalam proses kitar semula ini ialah asingkan sampah-sampah yang boleh dikitar semula dengan yang lain untuk dikutip.

Tong Kitar Semula

Masukkan bahan kitar semula ke dalam tong kitar semula yang dikhaskan. Tong - tong ini boleh didapati di kompleks - kompleks membeli belah, stesen-stesen minyak, bangunan-bangunan pejabat dan balai raya. Kemudahan ini disediakan untuk menampung bahan kitar semula dalam jumlah yang kecil hingga sederhana sahaja. Masukkan bahan kitar semula tersebut di dalam tong yang telah ditetapkan mengikut warna. Tong berwarna coklat untuk kaca, warna biru bagi kertas dan jingga pula untuk barang-barang plastik dan aluminium.



Ubah cara membuang sampah

Jangan buang segala-galanya ke dalam tong sampah yang sama. Asingkan sampah yang boleh dikitar semula daripada yang lain. Ambil sedikit usaha untuk mengasingkan kertas, plastik, tin aluminium, tin keluli dan barangan kaca.

Amalkan sistem yang mudah

Amalkan sistem yang mudah diikuti dan lakukannya berterusan. Sediakan tong atau beg di tempat-tempat yang strategik di rumah atau pejabat.

Pilihan bekas

Anda boleh gunakan sebarang jenis tong atau beg. Contohnya: kotak kadbod, kotak kayu, bakul plastik dan rotan, tong sampah berpenutup, beg plastik, sarung guni, beg sampah plastik, dll.

Libatkan ahli keluarga dan rakan sekerja

Amalan ini menjadi lebih mudah jika setiap orang komited untuk mengitar semula.

Pastikan ia ringkas

Tabiat lama memang sukar dikikis, tetapi boleh diubah secara beransur-ansur. Yang penting jangan beriya-iyanya sangat dan jangan guna paksaan. Amalkan konsep kitar semula selangkah demi selangkah. Tunjukkan kesungguhan anda melalui teladan dan amalkannya sehingga ia menjadi sebahagian hidup anda.

Sumber: www.kitarsemula.com

INFO PENGGUNA

Pil Ecstasy Rosakkan Ingatan

Penagih pil ecstasy adalah terdedah kepada bahaya kerosakan daya ingatan. Satu kajian yang dilakukan oleh Universiti Newcastle upon Tyne mendapati mereka yang sering mengambil pil ini menghadapi masalah daya ingatan untuk jangka panjang, malah 23 peratus mengalami kesukaran mengingati sesuatu perkara berbanding orang biasa.

Kajian telah dilakukan ke atas sekumpulan sukarelawan melalui soal selidik di laman web. Mereka telah diberikan beberapa soalan berkenaan dengan daya ingatan harian dan jangka masa panjang. Di samping itu mereka juga dikehendaki memberikan tahap tertentu kepada sesuatu kejadian seperti jalan cerita sesuatu filem selain sama ada pernah terlupa memberikan pesanan kepada seseorang.

Hasil kajian tersebut mereka mendapati kumpulan pengguna biasa ecstasy mengalami masalah daya ingatan jangka panjang sebanyak 14 peratus jika dibandingkan dengan orang yang tidak pernah mengambil dadah jenis ini dan 23 peratus lebih teruk berbanding orang yang tidak pernah langsung mengambil sebarang dadah.

Sumber: Berita Harian 17 Januari 2004

Pemilihan Sayur-sayuran dan Buah-buahan

Kandungan sisa racun makhluk perosak dan bahan toksin pada sayur-sayuran dan buah-buahan menimbulkan kebimbangan kebanyakan pengguna kerana ia menjadi punca kepada penyakit-penyakit berbahaya seperti kanser.

Namun begitu, tanggapan ini sebenarnya kurang tepat kerana bahan pencemaran dan aditif makanan pada paras residu yang rendah hanya boleh mendatangkan risiko bahaya sahaja. Ia tidak terus memberikan kesan kepada tubuh badan manusia. Walau bagaimanapun jika residu racun ini terkumpul pada paras yang tinggi dalam tubuh ia kemungkinan boleh mendatangkan bahaya untuk kesan jangka masa panjang. Kita boleh mengelakkan pengumpulan residu bahan pencemaran dengan mengikuti panduan di bawah.

Pelbagaikan jenis makanan

Elakkan mendapatkan sesuatu jenis makanan dari satu punca iaitu pembekal atau tempat yang sama. Ini kerana biasanya makanan dari satu punca akan menggunakan kaedah pengeluaran yang serupa. Begitu juga penggunaan racun perosak yang sama, pencemaran alam sekitar yang sama, kaedah pemprosesan yang serupa, bahan mentah yang sama dan pelbagai faktor lain yang sama. Dengan menukar punca makanan akan mengurangkan risiko pengumpulan sesuatu bahan toksik.

Tanam sendiri sayur-sayuran dan buah-buahan

Menanam sendiri sayur-sayuran dan buah-buahan di sekeliling rumah dapat memastikan ia bebas daripada racun perosak di samping dapat menikmati buah-buahan yang segar dan sedap dimakan.

Pilih sayur-sayuran dan buah-buahan yang ada kesan ulat/serangga

Buah yang mempunyai kesan ulat/serangga menunjukkan sayur-sayuran dan buah-buahan tersebut kurang atau tiada sisa racun perosak. Walau bagaimanapun, akibat penggunaan pelbagai jenis racun pada tempoh yang lama boleh menyebabkan makhluk perosak lali dengan racun tersebut.

Basuh dengan bersih sayur-sayuran dan buah-buahan

Membasuh sayur-sayuran dan buah-buahan dapat mengurangkan residu racun perosak sekitar 10% - 20%. Racun makhluk perosak tidak dapat dihilangkan 100% kerana buah-buahan mempunyai lapisan minyak di permukaannya yang mengikat racun perosak. Bagi racun perosak yang memasuki sistem kehidupan tanaman (yang diserap oleh tumbuh-tumbuhan), cara membasuh ini tidak berkesan langsung untuk mengurangkan sisa racun.

Dapatkan sayur-sayuran dan buah-buahan yang ditanam secara hidroponik

Kaedah penanaman hidroponik dibuat di kawasan yang ditutupi jaring bagi menghalang serangan racun perosak. Maka penggunaan racun perosak tidak perlu atau pada kuantiti yang sedikit sahaja. Untuk lebih pasti lagi, dapatkan sayur-sayuran dan buah-buahan yang mempunyai label.

Mendapatkan bekalan dari pertanian organik

Kaedah penanaman organik dihasilkan secara semulajadi tanpa menggunakan sebarang bahan kimia dan racun perosak. Ia menggunakan baja organik. Hasil pertanian organik adalah lebih mahal kerana tanpa penggunaan baja dan racun perosak, di mana hasil yang diperolehi agak rendah. Untuk lebih yakin dapatkan sayur-sayuran dan buah-buahan yang berlabel.



Ke muka 7»



Di samping memastikan sayur-sayuran dan buah-buahan bebas dari racun perosak, pengguna perlu memastikan sayur-sayuran dan buah-buahan juga selamat dimakan dari aspek kebersihan dan kandungan zat makanan. Cara memilih, menyimpan dan menyediakan hidangan mestilah betul untuk memastikan kebersihan dan kandungan zat yang terjamin.

Panduan Cara Memilih Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan

- Pilih sayur dan buah yang segar dan cerah warnanya.
- Buah-buahan dan sayur-sayuran jenis bunga mestilah kelihatan cantik bentuknya dan keras.
- Buah-buahan dan sayur-sayuran jenis buah perlu dipilih yang berkeadaan elok dan tidak kelihatan berkedut pada kulitnya dan kelihatan banyak mengandungi air.
- Buah-buahan segar mestilah rangup apabila dimakan.
- Sayur-sayuran jenis kekacang perlu dipilih yang cerah warnanya dan rangup apabila dipatahkan.
- Sayur-sayuran jenis akar atau bebawang perlu keras apabila ditekan dan kelihatan banyak mengandungi air.
- Sayur-sayuran jenis pucuk hendaklah berwarna cerah, segar dan kelihatan banyak mengandungi air.

Cara menyimpan sayur-sayuran dan buah-buahan

- Penyimpanan yang betul perlu untuk memastikan sayur-sayuran dan buah-buahan segar dan tahan lama.
- Sayur-sayuran dan buah-buahan perlu dibasuh, dibalut dengan kertas dan disimpan di bahagian bawah atau ruangan khas untuk sayur-sayuran dan buah-buahan di dalam peti sejuk.

- Jika tiada peti sejuk, sayur-sayuran dan buah-buahan boleh diletak di tempat yang dingin dan redup di bahagian dapur. Elakkan menggunakan beg plastik untuk mengelakkan buah menjadi layu dan vitaminnya hilang
- Buah-buahan seperti pisang jangan disimpan di dalam peti sejuk kerana kulitnya boleh menjadi lebam.
- Sayur-sayuran dan buah-buahan di dalam tin hendaklah dipindahkan di dalam bekas simpanan yang lain sebaik sahaja tin dibuka dan disimpan di dalam peti sejuk.
- Kentang, keledak, labu dan bawang hendaklah disimpan di dalam bilik yang agak gelap dan sejuk dan jika perlu hendaklah disimpan di dalam bekas yang ada aliran udara (bakul rotan, beg tali).

KABINET BATALKAN NAIKKAN HAD LAJU

Kabinet membatalkan keputusan menaikkan had laju lebuhraya di negara ini daripada 110 kilometer sejam (km/j) kepada 120 km/j, yang diluluskan tahun lalu, berikutan meningkatnya kemalangan dan semakin ramai pemandu memecut kenderaan mereka. Menteri Kerjaraya, Datuk Seri S. Samy Vellu, berkata, keputusan itu dibuat minggu lalu setelah kerajaan menimbang kesan buruk kenaikan had laju berkenaan.

Berita Harian, 17 Januari 2004

MORE CYBERLAWS TO BE INTRODUCED THIS YEAR

Several new cyberlaws are scheduled to come into force this year, according to the Energy, Communications and Multimedia Ministry. The bills for the Electronic Government Activities Act, Electronic Transactions Act and the long-awaited Personal Data Protection Act were in the final stages of completion and approval, the ministry's Secretary-General Datuk Dr Halim Shafie said.

The Star, 30 January 2004

CONSUMER TRIBUNAL TOLD TO ACT AGAINST THOSE WHO DEFY IT

The Perak Consumers Association (PCA) has called on the Consumer Claims Tribunal to act against parties which did not comply with its decisions. PCA president Abdul Rahman Said Alli said there had been cases where consumers did not receive their money after the tribunal had ruled in their favour.

New Straits Times, 30 January 2003

Air Minuman dan Air Mineral

Air merupakan bahan yang amat penting dalam sistem badan manusia. Kira-kira 50% berat badan orang dewasa terdiri dari air dan 70% bagi bayi yang baru lahir. Manusia memerlukan sekurang- kurangnya 1 liter air untuk setiap 1000 kcal makanan yang dimakan. Manusia mendapat bekalan air yang diperlukan dari air minuman dan makanan. Mengikut Peraturan-Peraturan Makanan 1985 (Undang-undang Makanan Malaysia), air hendaklah bersih dan tidak tercemar, tidak mempunyai rasa yang tidak disukai dan tidak berbau.

Secara amnya semua air adalah sama, cuma kandungan bahan larut seperti mineral, bahan cemar dan bahan organik sahaja yang berbeza. Perbezaan ini bergantung kepada punca, kaedah rawatan dan pemprosesan. Jadual di bawah menunjukkan perbezaan di antara air minuman berbungkus dengan air mineral semulajadi.

Punca air mineral semulajadi dikawal oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Hanya punca yang dibenarkan sahaja boleh dibotolkan dan dipasarkan. Perkara penting yang perlu diketahui



ialah kandungan bahan larut yang terdapat dalam air mineral semulajadi tidak boleh berubah selepas ia dibotolkan. Kandungan bahan larut mestilah sama semasa ia dikeluarkan dari perut bumi. Oleh itu air mineral semulajadi hanya akan melalui proses penapisan dan pensterilan (untuk membunuh kuman) dan terus dibungkus. Air mineral perlu ditulis pada labelnya "Air Mineral

Ke muka 9 ➔

Jenis Air Minuman	Punca	Perlakuan/rawatan	Penambahan mineral
Air Minuman berbungkus	Semua punca yang selamat seperti air sungai, perigi, hujan, air JBA dan lain-lain.	Semua jenis rawatan boleh digunakan asalkan standard air mematuhi standard yang ditetapkan. PERLU DILABEL AIR MINUMAN BERBUNGKUS	Boleh diperkayakan dengan klorida, bikarbonat, sulfat, kalsium, magnesium dan kalium
Air Mineral Semulajadi	Air bawah tanah melalui mata air, telaga, gerakan dan lain-lain jalan keluar yang diluluskan oleh Kementerian Kesihatan.	Pemprosesan dikawal oleh KKM. Boleh menggunakan berbagai kaedah rawatan kecuali proses yang menghilangkan mineral. Air hanya ditapis, dan kuman dimusnahkan sebelum dibotol. Perlu mematuhi standard yang telah ditetapkan. PERLU DILABEL AIR MINERAL SEMULAJADI	Tidak boleh diperkayakan dengan mineral tambahan.

Perbandingan Air Minuman Berbungkus dan Air Mineral Semulajadi

« Dari muka 8

Semulajadi" dan dari mana punca air mineral tersebut.

Bagi air minuman berbungkus, kandungan mineralnya boleh berbeza daripada air mentah sebelum ia diproses. Sesetengah proses-proses rawatan air yang dapat terus mengeluarkan mineral manakala setengah proses memerlukan penambahan mineral. Oleh itu terdapat berbagai jenis air minuman berbungkus dipasaran mengikut kaedah rawatan. Biasanya jenis air ini akan ditulis pada label dengan perkataan "Air Minuman Berbungkus".

Pada masa kini, air minuman berbungkus dihasil melalui proses penyulingan (air suling, osmosis songsang (*reverse osmosis*), proses nyahion (*deionization*) dan proses nyahmineral (*demineralization*). Air yang dihasilkan melalui proses-proses ini akan menghilangkan bahan-bahan larut di dalamnya seperti mineral, bahan cemar dan bahan organik. Air menjadi lebih tulin

kerana tidak lagi mengandungi bahan-bahan larut. Kadar ketulenan air bergantung kepada proses yang digunakan.

Rasa air ditentukan oleh bahan-bahan yang larut di dalamnya. Air mineral semulajadi akan memberikan rasa yang kuat disebabkan oleh mineral yang larut di dalamnya. Apabila mineral dikeluarkan dari air melalui proses penyulingan, osmosis songsang, nyahion dan nyahmineral, rasa air tulen akan diperolehi iaitu air yang tidak dipengaruhi oleh sebarang bahan larut di dalamnya. Oleh itu air ini amat sesuai diguna untuk membancuh minuman jus kerana tiada bahan larut yang boleh mempengaruhi rasa jus sebenar.

Semua jenis air sama ada air minuman berbungkus atau air mineral semulajadi perlu bebas dari kuman. Bagi mencapai tujuan tersebut air perlu melalui proses memusnahkan kuman di peringkat akhir.

*Sumber: Jabatan Kesihatan Awam,
Kementerian Kesihatan Malaysia*

« Dari muka 12

Kaedah Perlindungan Daripada Jangkitan

- Amalkan 'good animal husbandry' seperti memakai topeng (penutup mulut dan hidung), sarung tangan, apron dan but.
- Selalu membasuh tangan dengan air yang bersih.
- Amalkan kebersihan semasa mengendali daging mentah.
- Lain-lain peraturan kawalan yang dikeluarkan oleh pihak berkenaan

Keberkesanan Vaksin Penyakit Avian Influenza

Vaksin yang ada pada masa ini tidak berkesan kerana ia hanya melindungi daripada influenza jangkitan manusia sahaja.

Adakah selamat melawat negara-negara yang dilanda wabak Selesema Burung?

Pertubuhan Kesihatan Sedunia tidak membuat sebarang sekatan untuk melawat ke negara-negara yang terlibat. Walau bagaimanapun adalah dinasihatkan supaya tidak melawat ladang ternakan ayam / itik / burung atau pasar basah di negara tersebut.

Adakah perlu mengelak daripada makan ayam, itik atau burung?

Tidak perlu. Daging atau produk yang dibersihkan dan dimasak dengan sempurna adalah selamat. Semua produk ayam termasuk telur perlu dimasak sebelum makan.

Langkah-langkah Kerajaan Mengendalikan wabak

Sehingga kini belum ada wabak selesema burung yang dikesan di negara ini. Kementerian Kesihatan bekerjasama dengan Kementerian Pertanian dan Jabatan Keselamatan dan Kesihatan Pekerja untuk menangani keadaan ini.

Kementerian Kesihatan telah menjalankan pemantauan kes-kes selesema dan pemantauan 'atypical pneumonia' sebagai langkah pencegahan dan kawalan. Pihak kesihatan negeri dan daerah telah diberitahu supaya melaporkan segera ke Kementerian Kesihatan dan Jabatan Perkhidmatan Haiwan segala kejadian kematian yang luarbiasa di kalangan ternakan ayam / itik / burung di tempat masing-masing. Malaysia telah melarang pengimpotan ayam dan produk ayam dari negara yang dilanda wabak selesema burung.

*Sumber: Bahagian Kawalan Penyakit,
Kementerian Kesihatan Malaysia*

Kopi - Di Sebalik Kenikmatannya

Kopi merupakan minuman kegemaran sebahagian rakyat Malaysia. Namun begitu, ia sebenarnya minuman yang tidak begitu digalakkan diminum secara berlebihan kerana mempunyai kandungan kafein di dalamnya. Kafein boleh memberikan kesan negatif kepada kesihatan kerana ia boleh merangsang sistem saraf sehingga menyebabkan peminumnya berasa lebih peka dan cergas. Di samping itu, ia boleh membuatkan jantung berdegup lebih cepat daripada biasa.

Sekiranya seseorang itu banyak meminum minuman yang mengandungi kafein ini ia boleh memberikan kesan negatif, yang secara lama-kelamaan boleh merosakkan kesihatan badan. Sebagai contoh, kafein boleh mengeluarkan cecair tubuh yang dikenali sebagai diuretif, yang boleh menghilangkan air dalam badan. Akibatnya berlakunya kekeringan badan, sehingga kulit menjadi kering dan tekak sering berasa haus.

Malahan kafein juga mempunyai kebarangkalian untuk meningkatkan beberapa risiko penyakit seperti masalah kesihatan tulang atau osteoporosis. Ini disebabkan oleh kalsium dalam badan yang keluar bersama air kencing sehingga seseorang itu lama-kelamaan kehilangan kalsium. Bagi menghindarkan kesan negatif ini, seseorang itu dinasihatkan hanya minum dua cawan kopi sahaja sehari dan menambah susu dalam minuman tersebut untuk menggantikan semula kalsium yang hilang.

Kopi sebenarnya bukanlah minuman yang berkhasiat. Ia tidak mempunyai protein, vitamin atau mineral yang tinggi. Bahkan kalori di dalamnya juga rendah. Satu cawan kopi



Kandungan Kafein dalam minuman

1 cawan kopi	- 115 mg
1 tin cocacola	- 23 mg
1 tin pepsicola	- 25 mg
1 cawan teh	- 40 mg
1 aun minuman bercoklat	- 20 mg

mengandungi 100 hingga 150 miligram serbuk kopi. Ia tidak akan memudaratkan jika diambil tidak melebihi 1 gram. Tetapi sekiranya diambil sehingga 10 gram sekali ambil (bersamaan 100 cawan), ia boleh membawa maut!

Kafein boleh bertindak melalui dua cara iaitu:

- Secara berpusat, iaitu bertindak pada organ melalui otak. Minuman tersebut akan masuk terlebih dahulu ke dalam otak dan kemudiannya akan sampai ke organ-organ badan. Ia berlaku apabila seseorang meminum kopi dengan jumlah yang sedikit. Ini menyebabkan tekanan darah rendah dan jantung berdegup perlahan.
- Terus kepada organ. Dalam keadaan ini, kafein bertindak secara berlawanan dengan cara yang pertama di atas. Apabila seseorang mengambil kafein secara berlebihan, ia akan terus menyerang organ.

Golongan yang perlu menjauhi minuman kopi

- Wanita yang mengandung
- Wanita yang sedang menyusukan anak
- Kanak-kanak kerana mereka mudah merasai rangsangan kopi pada tubuh
- Pesakit tekanan darah tinggi.
- Penghidap gastritis (bengkak di saluran usus). Kafein boleh merangsang kebengkakan sehingga menyebabkan terasa sakit di perut. Kafein merangsang lebih banyak asid dikeluarkan dalam perut.
- Penghidap sakit jantung kerana ia mempercepatkan degupan jantung
- Seseorang yang sedang dalam tekanan (stres). Kafein bertindak mengeluarkan hormon yang mampu meningkatkan tekanan darah.
- Mereka yang menghidap insomnia (kesukaran tidur)
- Dalam keadaan perut kosong.

Sumber: Utusan Malaysia, 20 Januari 2004

ISU TAMBANG PESAWAT SEDANG DISIASAT

Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP) sedang menyasiat dakwaan terhadap AirAsia, syarikat penerbangan tambang murah yang dikatakan masih meneruskan kempen iklan tambang murah yang mengelirukan orang ramai. Ketua Pengarah Penguatkuasa Kementerian, Abdullah Nawawi Mohamed, berkata pihaknya sedang mendapatkan maklumat daripada syarikat penerbangan terbabit.

Berita Harian, 3 Januari 2004

SEMUA HARGA BARANG DIPANTAU ELAK KENAIKAN MENDADAK

Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP) tetap memantau beberapa harga barangan selain sembilan barang yang akan disenaraikan mengikut Skim Kawalan Harga sempena Tahun Baru Cina bagi mengelak peniaga menaikkan harga. Antara barangan yang dipantau sepanjang musim perayaan berkenaan ialah limau mandarin, kacang serta barangan dalam tin.

Berita Harian, 3 Januari 2004

PENGURANGAN HARGA ALAT GANTI KENDERAAN DIKAJI

Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna sedang mengkaji anggaran pengurangan harga alat ganti kenderaan berikutan perubahan struktur cukai yang diumumkan kerajaan baru-baru ini. Timbalan Menteri, Datuk S Subramaniam, berkata kementerianya sudah menetapkan peraturan sejak 1 Ogos 2002 supaya setiap bengkel mempamer harga alat ganti serta perkhidmatan di premis masing-masing.

Berita Harian, 5 Januari 2004

CAP: PATIENTS SHOULD NOT BE CHARGED

Consumer Association of Penang (CAP) has reminded the public that private healthcare facilities are not supposed to bill them for blood transfusion if their family members or friends had donated blood in replacement. Its president, S. M. Mohamed Idris, said CAP is aware that some private hospitals require family members of a patient to arrange for donors to give blood before a patient receives blood transfusion.

Malay Mail, 5 January 2004

ABOLISH PRICE CHANGE CLAUSE

Price change clauses imposed by automobile dealers when a buyer books a car must be abolished. The Federation of Malaysian Consumers Associations (Fomca) said the clause, which subjects a buyer to paying a higher price when a vehicle is delivered, makes a mockery of the call for prospective buyers to buy cars before the new price structure takes effect.

Malay Mail, 7 January 2004

TNB LAKSANA SISTEM PRABAYAR AKHIR TAHUN

Pembayaran bil elektrik melalui sistem prabayar akan membabitkan semua pelanggan Tenaga Nasional Berhad (TNB) yang membuat permohonan mendapatkan bekalan selepas kaedah terbaru itu dilaksanakan menjelang hujung tahun ini. Timbalan Menteri Tenaga, Komunikasi dan Multimedia, Datuk Tan Chai Ho, berkata pelanggan sedia ada pula akan diberikan pilihan sama ada mahu menggunakan sistem bayaran bulanan atau beralih kepada kaedah prabayar.

Berita Harian, 11 Januari 2004

GOVERNMENT MAY REVIEW CEILING PRICE

The government may review the retail prices for controlled items for the festive season if the price trend for the goods showed they can be sold cheaper, Domestic Trade and Consumer Affairs Minister Datuk Jamaluddin Jarjis said. He said his ministry would carry out a comprehensive study on this.

The Star 15 January 2004

HARGA TELUR AYAM DIPANTAU

Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna akan terus memantau harga dan bekalan telur ayam sempena Tahun Baru Cina ini walaupun Persatuan Penjual Telur Wilayah Persekutuan dan Selangor merayu kementerian menyemak semula harga siling telur yang ditetapkan. Menteri, Datuk Dr Jamaludin Jarjis, berkata menerusi pemeriksaan yang dilakukan di semua premis perniagaan, pihaknya mendapati bekalan mencukupi dan harga ayam masih di bawah harga siling.

Berita Harian, 17 Januari 2004

Ke muka 6»

Penyakit Selesema Burung

Apakah Avian Influenza atau selesema burung?

- Avian Influenza atau selesema burung adalah sejenis penyakit berjangkit di kalangan ayam, itik dan burung.
- Burung-burung liar merupakan *reservoir* bagi virus penyakit ini.
- Ternakan ayam, itik, burung dan yang sama keluarga dengannya juga boleh dijangkiti penyakit ini.
- Biasanya, penyakit ini tidak menular kepada manusia tetapi kejadian di Vietnam dan Thailand telah menunjukkan ia boleh merebak kepada manusia. Kejadian yang sama pernah berlaku di Hong Kong pada tahun 1997 di mana seramai 19 orang telah dijangkiti dengan avian influenza dengan 6 kematian.
- Avian influenza disebabkan oleh virus Influenza jenis A. Virus ini mempunyai pelbagai jenis *sub-type* berdasarkan kepada antigen iaitu haemagglutinin (H) dan neuraminidase (N). Wabak yang dilaporkan sekarang disebabkan oleh H5N1. Virus ini adalah dari jenis yang mempunyai kadar kematian yang tinggi sehingga 100% di kalangan ayam ternakan.

Cara penyakit ini merebak

Penyakit ini menular di kalangan ayam melalui cecair dari hidung dan mulut serta najis. Virus boleh



bertahan sehingga 30 hari dalam najis yang tercemar. Manusia boleh dijangkiti melalui kontak dengan ayam, itik dan burung yang berpenyakit seperti:

- Kontak secara terus.
- Mengendali najis yang tercemar.
- Air yang tercemar dengan najis.
- Barang-barang dan pakaian yang tercemar dengan najis.

Adakah manusia boleh dijangkiti penyakit Avian Influenza?

Kebiasaannya, virus avian influenza tidak boleh menjangkiti manusia tetapi kejadian ini pernah berlaku seperti di Hong Kong pada tahun 1997. Wabak selesema burung oleh virus H5N1 sekarang mula berlaku pada bulan Januari 2004 di Vietnam dan kini di Thailand telah melibatkan manusia.

Tanda-tanda Penyakit

Gejala penyakit Avian Influenza adalah sama seperti selesema biasa atau *influenza-like illness* iaitu demam tinggi (>39°C), sakit tekak dan batuk. Di kalangan kes-kes teruk boleh berlaku sesak nafas disebabkan pneumonia. Kejadian penyakit ini adalah lebih teruk di kalangan kanak-kanak dan orang tua disebabkan tahap ketahanan badan yang rendah di mana virus boleh membiak dengan lebih cepat. Kebanyakan kematian yang berlaku dalam wabak sekarang adalah di kalangan kanak-kanak.

Cara mengelak jangkitan

Elak daripada kontak terus dengan ayam atau burung yang berpenyakit atau tercemar dengan najis dari ayam atau burung yang berpenyakit.

Golongan yang mudah dijangkiti

Mereka yang bekerja di ladang ternakan ayam/itik/burung dan mereka yang mengendalikan pembunuhan ayam/itik/burung yang berpenyakit. Virus boleh didapati pada kulit telur yang tercemar najis.

Ke muka 9 ►►