

AKHBAR : HARIAN METRO
MUKA SURAT : 17
RUANGAN : LOKAL

Ipoh

Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) merancang mendedikasikan buku pendermaan darah bagi menambah baik kemudahan berkenaan sebagai usaha menarik lebih ramai penderma dalam kalangan orang muda.

Ketua Pengarah Kesihatan Datuk Dr Muhammad Radzi Abu Hassan berkata melalui aplikasi itu, penderma darah dapat mengakses rekod pendermaan mereka dengan lebih mudah dan pantas.

"Mereka (penderma darah) juga dapat memantau tarikh terakhir, tarikh seterusnya, maklumat terkini, lokasi dan kempen pendermaan darah bergerak.

"Pada masa hadapan, aplikasi ini membolehkan penderma darah membuat janji temu untuk aktiviti pendermaan darah mereka. Ia lebih fleksibel dan mesra pengguna," katanya pada Majlis Apresiasi Sambutan Hari Penderma Da-

Buku derma darah digital

Usaha demi capai sasaran 3.5 peratus daripada jumlah penduduk sebagai penderma pada 2030

rah Sedunia Peringkat Kebangsaan 2024 di sini, kelmarin.

Yang turut hadir Pengerusi Jawatankuasa Sumber Manusia, Kesihatan, Hal Ehwal Masyarakat India dan Integrasi Nasional Perak A Sivanesan dan Pengarah Pusat Darah Negara Dr Mohamad Masrin Md Zahrin.

Dalam pada itu, Dr Muhammad Radzi berkata, pihaknya menyasarkan golongan muda berusia 17 hingga 24 tahun sebagai pelapis penderma darah baharu.

Beliau berkata, pihaknya menyasarkan 3.5 peratus

jumlah penduduk di negara ini penderma darah menjelang 2030, berbanding ketika ini hanya 2.3 peratus.

Katanya, kumpulan penderma darah yang sedikit semakin berkurangan disebabkan peningkatan usia dan faktor lain sekiranya tiada lebih pembabitin masyarakat.

Sementara itu, penerima Anugerah Penderma Darah Jenis Jarang Jumpa Nazran Mohd Nawawi, 47, dari Puncak Alam, Selangor telah menderma darah lebih 300 kali sejak 1995.

Nazran yang berdarah je-

nis O berkata, darahnya dikategorikan jarang jumpa disebabkan keistimewaan pada jenis platelet yang sangat diperlukan bagi individu yang menghidap penyakit tertentu.

"Kira-kira tiga tahun lepas saya dimaklumkan kakitangan perubatan makmal darah di Kuala Lumpur hanya ada dua individu termasuk saya yang mempunyai darah sedemikian.

"Saya diberitahu darah macam saya susah didapati, ia sangat diperlukan pesakit yang menghidap jenis penyakit yang jarang berlaku," katanya pekerja hotel itu.

AKHBAR : KOSMO
MUKA SURAT : 4
RUANGAN : NEGARA

Dana RM100 juta biaya projek sekolah, klinik daif

KUCHING – Kementerian Kewangan (MOF) diarah memperuntukkan sejumlah RM100 juta untuk Sarawak bagi mempercepat pembangunan projek sekolah dan klinik usang di kawasan luar bandar negeri ini.

Perdana Menteri, Datuk Seri Anwar Ibrahim menegaskan bahawa perkara tersebut akan dipercepatkan pada Isnin ini.

"Memandangkan RM200 juta disebut (Premier Sarawak) tadi, Isnin ini saya akan arahkan Kementerian Kewangan keluaran RM100 juta supaya ia boleh digunakan tanpa sebarang masalah.

"Jika tidak, setiap kali saya berjumpa Perdana Menteri, dia bertanya bila hutang akan dibayar. Saya tidak mahu perkara itu berlaku atanya.

Beliau berkata demikian ketika

menyampaikan amanat ucapan-nya di Majlis Makan Malam Gawai Dayak Peringkat Sarawak 2024 di Pusat Konvensyen Borneo Kuching (BCKK) Kuching kelmarin.

Anwar pada masa yang sama juga bersetuju ada keperluan untuk memperbaiki sekolah, klinik, yang daif di negeri ini dan juga membina hospital kanser.

"Jika kita boleh mempercepatkan proses itu, kita harus meluluskannya. Ini kerana, Sarawak perlu mengutamakan terlebi dahulu, semudah itu.

"Perkara seperti ini seharusnya tidak ada halangan birokrasi yang akan menyebabkan kelewatan selanjutnya. Malah, terdapat beberapa projek yang bertujuan untuk membaiki klinik di Kapit. Tak perlu tunggu kelulusan dari Putrajaya.

"Ini akan memudahkan dan mempercepatkan projek, sekaligus memberi manfaat kepada rakyat dan menunjukkan kepercayaan antara peringkat tempatan, negeri dan Persekutuan.

"Jadi, inilah amanah yang kita mahu bina untuk menguruskan projek," tegas Anwar.

Terdahulu Premier Sarawak, Tan Sri Abang Johari Tun Openg ketika berucap di majlis berkenaan berkata, Kerajaan Sarawak sudah bersedia dengan peruntukan RM100 juta untuk membaiki pulih sekolah daif dan RM100 juta lagi untuk klinik daif.

"Bagaimanapun, ia hendak dilaksanakan dalam tempoh masa 18 bulan. Ini sudah tentu akan mempercepatkan pembangunan kedua-dua projek daif di luar bandar," ujar Abang Johari.



BANGUNAN baharu Sekolah Kebangsaan Sungai Ladang, Sebuyau, Simunjan, Sarawak yang dibina dalam masa lima minggu.

AKHBAR : KOSMO
MUKA SURAT : 10
RUANGAN : NEGARA

Elak tragedi Salmonella

AWAL Jun lalu, seorang budak perempuan berusia dua tahun dan pelajar tingkatan lima maut dipercayai akibat keracunan selepas makan bihun dan telur goreng.

Hasil siasatan Kementerian kesihatan mengesahkan kejadian tersebut disebabkan bakteria Salmonella yang tercemar dalam hidangan tersebut.

Mengulas mengenai kes keracunan makanan yang disebabkan bakteria Salmonella, pengamal perubatan kesihatan, Dr. Qarafi Tee berkata, bakteria bacillus cereus atau Salmonella lazimnya ditemui pada telur mentah ataupun separa masak yang merebak melalui ayam betina yang telah dijangkiti.

"Meskipun telur merupakan satu sumber protein yang bagus, banyak vitamin dan elok untuk tumbesaran kanak-kanak, tetapi ia tidak terlepas daripada risiko wujudnya bakteria Salmonella.

"Tidak kira sama ada telur segar baharu sahaja keluar daripada punggung ayam ataupun pada kulit telur yang belum lagi pecah.

"Cara seseorang itu boleh dijangkiti bakteria Salmonella adalah dengan makan makanan yang tidak masak sepenuhnya. Sebagai contoh, kuning telur separuh masak," katanya kepada *Kosmo!*.

Tambahnya, tidak dinafikan



“

Bakteria bacillus cereus atau Salmonella lazimnya ditemui pada telur mentah ataupun separa masak yang merebak melalui ayam betina yang telah dijangkiti.”

DR. QARAFI TEE

ramai dalam kalangan kita minat dan suka kuning telur yang cair dan tidak begitu matang (masak).

"Tetapi itulah antara punca yang boleh meningkatkan risiko jangkitan bakteria Somanella terutama dalam kalangan kanak-kanak.

"Memang saya tidak syorkan budak umur di bawah lima tahun ke bawah untuk makan telur yang tidak dimasak sepenuhnya," katanya lagi.

Tambah pakar itu, kanak-kanak dalam lingkungan umur tersebut mempunyai sistem pertahanan perut yang kurang matang berbanding golongan

dewasa.

Jelas Qarafi, anak kecil yang dijangkiti Salmonella turut akan mendapat komplikasi dan risiko yang akan ditanggung juga tinggi.

"Sekiranya, individu tersebut tidak dirawat dengan segera, maka ia boleh mengundang maut seperti mana dilaporkan dalam kes yang hangat dihebahkan media awal bulan ini," ujarinya.

Senada dengannya adalah Pakar Pemakanan Kemajuan Pertanian Malaysia, Dr. Suri Roowi yang berpendapat jangkitan Salmonella sebenarnya amat mudah dielakkan.

Katanya, bakteria Salmonella mudah untuk dimatikan iaitu dengan menggunakan suhu sekurang-kurangnya 50 ke 60 darjah Celsius sahaja.

"Salmonella boleh dihapuskan dengan memasak sepenuhnya makanan anda menggunakan suhu 100 darjah Celsius.

"Seperkara lagi, ibu bapa atau penjaga yang mempunyai anak berusia lima tahun ke bawah juga diingatkan untuk mengambil langkah berjaga-jaga bagi mencegah jangkitan Salmonella daripada terus berulang.

"Kita tidak boleh lari daripadanya, tetapi kita boleh mengambil langkah berjaga-jaga untuk mencegah daripada dijangkiti yang akhirnya membawa maut," katanya.

AKHBAR : SINAR HARIAN
MUKA SURAT : 10
RUANGAN : NASIONAL

Pengurusan data tidak efisien

Banyak rekod kesihatan masih guna kertas

Oleh DIANA AZIS
SUBANG JAYA

Selain berdepan dengan masalah kekurangan jururawat, doktor dan tenaga pakar dalam sektor kesihatan, Malaysia turut terbeban dengan pengurusan data yang tidak efisien.

Bekas Menteri Kesihatan, Khairy Jamaluddin menjelaskan, perkara tersebut menyukarkan golongan terlibat untuk menguruskan maklumat susulan gagal melalui pendigitalan.

"Malaysia mempunyai banyak data tersedia tetapi tidak mampu berbuat apa dengannya kerana tidak digital, tidak diintegrasikan, malah sukar dicerap untuk dianalisis.

"Ia kekal sebagai data, tetapi apa yang kita mahukan adalah cerapan dari data tersebut untuk dianalisis, melainkan ia dipersembahkan dengan cara tertentu.

"Hospital Kuala Lumpur (HKL) masih (merekod) guna kertas. Ada sesetengah sistem (data) jabatan lain tidak disambung ke jabatan lain. Bayangkan hospital utama negara masih tidak urus data dalam talian," katanya.

Bellau berkata demikian ketika berucap pada Simposium Kesihatan sem-

pena Kongres Kanser Kebangsaan 2024 di sebuah universiti swasta di sini pada Ahad.

Mengulas lanjut, Khairy berkata, perkara tersebut memerlukan perhatian daripada Kementerian Kewangan (MOF) bagi menyediakan sejumlah dana untuk menaik taraf pengendalian data di hospital yang terlibat.

Malah ujarnya, beberapa perkara lain termasuk kekurangan tenaga kerja dalam sektor berkenaan juga pernah diutarakan ketika menyandang jawatan dalam Kabinet.

"Tiada sebarang perjawatan tetap baharu dibuka sejak 2016, semua diberikan jawatan kontrak.

"Jadi (selepas pandemik Covid-19) saya pergi ke MOF, Perdana Menteri dan jabatan berkaitan untuk menuntut 40,000 perjawatan tetap bagi mengiktiraf pengorbanan mereka," katanya.

Sementara itu bellau turut mengakui kos pengurusan sektor kesihatan semakin meningkat dan membebankan negara.

Menurutnya, hampir 80 peratus kes kesihatan pesakit dirujuk ke hospital dan klinik kerajaan.

"Manakala 20 peratus yang mendapatkan rawatan di klinik atau hospital swasta perlu mengeluarkan duit sendiri kerana tiada insurans.

"Mereka perlu membayar lebih kerana tidak mahu menunggu rujukan ke hospital kerajaan yang memakan masa lebih lama," jelasnya.



KHAIRY

AKHBAR : UTUSAN MALAYSIA
MUKA SURAT : 3
RUANGAN : DALAM NEGERI

Baik pulih sekolah, klinik: MOF diarah peruntuk RM100j

Oleh COWEN LINCH
utusannews@medianusa.com.my

KUCHING: Kementerian Kewangan (MOF) diarah memperuntukkan sejumlah RM100 juta untuk Sarawak bagi mempercepat pembangunan projek sekolah dan klinik usang di kawasan luar bandar negeri ini.

Perdana Menteri Datuk Seri Anwar Ibrahim menegaskan bahawa perkara tersebut akan dipercepatkan pada Isnin ini.

"Memandangkan RM200 juta disebut (Premier Sarawak) tadi, Isnin ini saya akan arahan Kementerian Kewangan keluaran RM100 juta supaya ia boleh digunakan tanpa sebarang masalah.

"Jika tidak, setiap kali saya berjumpa Premier, dia bertanya bila hutang akan dibayar. Saya tidak mahu perkara itu berlaku," katanya.

Beliau berkata demikian ketika menyampaikan ucapan di Majlis Makan Malam Gawai Dayak Peringkat Sarawak 2024 di Pusat Konvensyen Borneo Kuching (BCKK) Kuching, malam kelmarin.

Anwar pada masa yang sama juga bersetuju ada keperluan untuk memperbaiki sekolah, klinik yang daif di negeri ini dan juga membina hospital kanser.

"Jika kita boleh mempercepatkan proses itu, kita harus



ANWAR Ibrahim dan Abang Johari Tun Openg ketika merasmikan Majlis Makan Malam Sambutan Gawai Dayak Peringkat Sarawak 2024 di Kuching, malam kelmarin. - GAMBAR FB ANWAR IBRAHIM

meluluskannya. Ini kerana, Sarawak perlu mengutamakan kepercayaan antara peringkat tempatan, negeri dan Persekutuan.

"Perkara seperti ini seharusnya tidak ada halangan birokrasi yang akan menyebabkan kelewatan selanjutnya. Malah, terdapat beberapa projek yang bertujuan membaiki klinik di Kapit. Tak perlu tunggu kelulusan dari Putrajaya.

"Ini akan memudahkan dan mempercepatkan projek, sekali

gus memberi manfaat kepada rakyat, dan menunjukkan kepercayaan antara peringkat tempatan, negeri dan Persekutuan.

"Jadi, inilah amanah yang kita mahu bina untuk menguruskan projek," tegas Anwar.

Terdahulu, Premier Sarawak, Tan Sri Abang Johari Tun Openg ketika berucap di majlis berkenaan berkata, kerajaan Sarawak sudah bersedia dengan peruntukan RM100 juta untuk mem-

baik pulih sekolah daif, dan RM100 juta lagi untuk klinik daif.

"Bagaimanapun ia hendak dilaksanakan dalam tempoh masa 18 bulan. Ini sudah tentu akan mempercepatkan pembangunan kedua-dua projek daif di luar bandar," ujar Abang Johari.

Dalam masa yang sama, kata Abang Johari, ia adalah kolaborasi yang baik antara Kerajaan Persekutuan dan negeri.

AKHBAR : UTUSAN MALAYSIA
MUKA SURAT : 31
RUANGAN : FORUM



PIHAK berkuasa kesihatan dan sekolah perlu meningkatkan pengawasan dan pemantauan terhadap kantin sekolah. - UTUSAN

Pantau keracunan makanan di sekolah

SAUDARA PENGARANG,

SEKALI lagi, negara dikejutkan oleh kematian akibat keracunan makanan di sekolah.

Seorang pelajar tingkatan lima dan seorang kanak-kanak perempuan berusia dua tahun meninggal dunia baru-baru ini akibat keracunan makanan dari sekolah yang sama. Kedua-dua mangsa meninggal dunia dua hari selepas dipercayai memakan bihun dan telur goreng tercemar dari program di sebuah sekolah agama di Sungai Cincin, Gombak.

Jabatan Kesihatan Negeri Selangor (JKNS) turut memaklumkan bahawa 82 daripada 247 orang mengalami gejala keracunan makanan selepas menikmati sarapan.

Bulan April lalu, kira-kira 20 pelajar perempuan di sebuah sekolah menengah di bandar ini menerima rawatan selepas disyaki mengalami keracunan makanan. Seramai lapan pelajar dari Sekolah Menengah Kebangsaan dikejarkan ke Hospital Melaka selepas mengalami keracunan makanan yang disyaki berpunca dari hidangan nasi goreng di kantin sekolah.

Keracunan makanan di kantin sekolah memerlukan tindakan segera dan bersepadu oleh pihak berkuasa. Pihak berkuasa kesihatan dan sekolah perlu meningkatkan pengawasan dan pemantauan terhadap kantin sekolah melalui pemeriksaan berkala dan tidak berkala. Sikap tegas dan konsisten dalam pengawasan akan memastikan tahap kebersihan yang tinggi di kantin sekolah.

Semua pekerja kantin perlu menjalani latihan berkala dalam pengendalian makanan yang selamat, termasuk teknik pembersihan, penyimpanan makanan yang betul dan pencegahan pencemaran silang. Latihan ini boleh dijalankan oleh pihak berkuasa kesihatan atau institusi yang diiktiraf.

Penguatkuasaan undang-undang dan peraturan yang ketat adalah penting untuk memastikan semua kantin sekolah mematuhi standard keselamatan makanan. Tindakan tegas seperti denda atau penutupan kantin perlu diambil terhadap pelanggaran peraturan. Jika melibatkan tempahan dari luar sepatutnya turut perlu mematuhi

standard keselamatan makanan.

Pelajar dan guru perlu diberi pendidikan mengenai keselamatan makanan dan langkah-langkah yang perlu diambil jika terdapat simptom tersebut. Program kesedaran dan ceramah oleh pakar kesihatan boleh membantu dalam hal ini.

Kantin sekolah perlu dilengkapi dengan kemudahan yang lengkap dan bersih, seperti bekalan air bersih, peti sejuk dan peralatan memasak yang bersih. Pihak sekolah perlu memastikan semua kemudahan ini berfungsi dengan baik dan diselenggara secara berkala.

Pihak berkuasa kesihatan boleh menjalankan audit keselamatan makanan di kantin sekolah. Audit ini melibatkan penilaian menyeluruh terhadap semua aspek pengendalian makanan. Hasil audit perlu digunakan untuk menambah baik prosedur dan amalan pengendalian makanan di kantin.

Pihak berkuasa perlu mewujudkan sistem amaran awal untuk memantau dan melaporkan kes-kes keracunan makanan dengan cepat. Sistem ini membolehkan tindakan segera diambil untuk mengelakkan penularan keracunan makanan kepada pelajar lain dan mengenal pasti punca keracunan dengan lebih cepat.

Keracunan makanan di kantin sekolah adalah isu yang memerlukan tindakan segera dan bersepadu. Sikap sambil lewa terhadap kebersihan, penyimpanan dan penyediaan makanan, penggunaan bahan mentah yang tercemar, serta pengendalian makanan yang tidak betul perlu diubah.

Pihak berkuasa kesihatan, sekolah, dan komuniti perlu bekerjasama dalam mengambil langkah-langkah pencegahan. Dengan usaha bersama dan sikap yang bertanggungjawab, keselamatan makanan di kantin sekolah dapat dipastikan dan kesihatan serta kesejahteraan pelajar dapat dilindungi.

PROFESOR MADYA

DR. MOHAMAD NIZAM NAZARUDIN

Pusat Kajian Pendidikan dan Kesejahteraan

Komuniti Fakulti Pendidikan

Universiti Kebangsaan Malaysia

AKHBAR : THE STAR
MUKA SURAT : 10
RUANGAN : NATION

10 Nation

Clean washrooms a clue

Unsanitary toilets could indicate dirty kitchens, says stakeholder

By RAGANANTHINI
VETHASALAM
raga@thestar.com.my

PETALING JAYA: A restaurant may have deplorable hygiene conditions behind a pristine dining area, so how do customers tell if the premises is actually dirty?

A stakeholder reveals there is a key indicator of an eatery's cleanliness: check the toilet.

Malaysian Muslim Restaurant Owners Association (Presma) president Datuk Jawahar Ali Taib Khan said a clean toilet reflects how clean a restaurant's kitchen is.

"If the washroom is not clean, then that is definitely what is happening in their kitchen as well," he said, adding that ratings should be given on hygiene standards.

Jawahar agreed with Housing and Local Government Development Minister Nga Kor Ming's reminder last year that food and beverage operators must uphold stringent hygiene standards at their premises if they want to renew their business licence.

"This is crucial for our coun-



Health hazard: A fly landing on leftover chicken at a restaurant in Rawang.

try's image, especially when catering to foreign visitors," he said.

Jawahar added that Presma members exchange WhatsApp messages on claims and complaints received, as well as on how to ensure hygiene standards are met.

He said members would always comply with existing Health Ministry standards and even take additional measures.

For instance, Jawahar, who has over 20 food outlets, said he has appointed inspection officers tasked with monitoring his outlets to ensure that hygiene standards are maintained.

"They will check workers' hair and nails, washroom conditions and even their hostels."

"We also ensure that spice bottles are kept and labelled properly," he said, adding that it is the owner's responsibility to deliver

top-quality service to customers.

Jawahar was commenting on recent reports of a 24-hour eatery in Perak being forced to shut down due to severe hygiene lapses discovered during a Health Department inspection.

Between January and May this year, 31 eateries across Perak were ordered to close immediately for violating Section 11 of the Food Act.

Consumers' Association of Penang (CAP) president Mohideen Abdul Kader stressed the need for authorities to conduct regular inspections.

He proposed immediate revocation of licences for non-compliant eateries instead of just issuing fines.

"This can be a good warning to other eateries. There must also be complaint boxes in every eatery," he said.

For their part, consumers must lodge complaints if an eatery fails to comply with hygiene standards, he said.

"CAP is urging the authorities not to compromise on the issue of cleanliness in eateries."

"Consumers are paying for what they eat," Mohideen added.

AKHBAR : THE SUN
MUKA SURAT : 5
RUANGAN : NATIONAL

Clean-up operation to **combat** dengue

► About 73 dengue locations and 15 hotspots identified in Petaling Jaya so far this year, says mayor

■ BY JOSHUA PURUSHOTMAN
newsdesk@thesundaily.com

PETALING JAYA: The Petaling Jaya City Council held a *gotong-royong* yesterday at the Medan 32 Flats in Taman Medan Baru here to clean up and destroy dengue breeding areas.

Mayor Mohamad Zahri Samingon, who led the clean-up operations said it was conducted together with Uni-Charm Mamypoko pants and was in conjunction with Asean Dengue Day and the 18th anniversary of the city council.

"Between June 9 and 15, 134 dengue cases were identified in Taman Medan Baru, which is a reduction from the 141 cases identified the previous week, which is a 5% drop. Cumulatively, 3,838 cases have been identified in Petaling Jaya to date."

Mohamad Zahri said 73 dengue locations and 15 hotspots were identified in Petaling Jaya so far this year. In 2021, 1,458 cases were recorded compared with 2023, when 5,641 cases were identified - an increase of 286%.

"Of the 32 hotspots identified at the Medan 32 Flats, 22 cases were found within just 55 days. We are hopeful that the outbreak would end today."

Mohamad Zahri said dengue is a serious viral infection, which could end in death, and the rising number of cases is cause for concern.

Hence, he said the city council partnered with Uni-Charm to organise this *gotong-royong*, which is also held in conjunction with Dengue Awareness Month 2024 that fell on June 15.

"We will continue to conduct dengue awareness talks so the public,

especially children, will be careful and not play in the vicinity of rubbish or places where there is stagnant water as they could be breeding grounds for the Aedes mosquito.

The public is also encouraged to take 10 minutes a week to carry out clean-up activities to destroy any Aedes breeding areas around their houses as this will protect them and their

families."

Mohamad Zahri also commended the *gotong-royong* participants for their efforts and dedication to public health and in raising awareness and curbing the rising number of dengue cases through the initiative.

Uni-Charm Corporation (Malaysia & Singapore) group managing director Toru Fujita who was present together with 57 company employees said the *gotong-royong* is part of the brand's ongoing CSR activity, #MamypokoAgainstDengue campaign.

"We rolled out the campaign last year alongside the launch of our Mamypoko ANTIMOS Pants Diaper in Malaysia and due to its success, we

decided to continue with it every year. Also, our office is located in Petaling Jaya so carrying out the *gotong-royong* in the district hits home and is very meaningful for us."

Taro said the launch of the ANTIMOS Pants was prompted by the escalating dengue cases in Malaysia.

"The diaper pants were invented and developed by Uni-Charm R&D Japan to provide Malaysian parents with an effective, safe and convenient way to protect their babies from mosquito bites."

Earlier, Taro, Mohamad Zahri and 20 volunteers from the city council and district health office participated in an energetic Japanese *Taiso* exercise led by Uni-Charm Malaysia employees.

After the session, they immediately rolled up their sleeves and proceeded to clean up and destroy larvae breeding areas in and around the flat.

Residents of Medan 32 Flats and Taman Medan Baru were also invited to attend anti-dengue talks by Petaling district health officials.

The ANTIMOS Pants were also distributed to residents in dengue hotspots to protect their babies and help repel mosquitoes from biting them.