

Den gode røgpolitik Serveringssteder

Ny lov om røgfri miljøer med virkning fra 15. august 2007 vedrører også arbejdspladser i bar- og restaurationsbranchen. Læs Kræftens Bekæmpelses anbefalinger til en røgpolitik på serveringssteder, der beskytter alle mod passiv rygning – både de ansatte, gæsterne og rengøringspersonale - både ikkerygere og rygere.

Få bedre indeklima

Arbejde i bar- og restaurationsbranchen kan være hårdt belastende og nedslidende på grund af dårlige arbejdsstillinger, skæve arbejdstider og dårligt indeklima. Med en røgpolitik, der virkelig beskytter mod de skadelige stoffer fra tobaksrøgen kan man forbedre indeklimaet mærkbart og skabe bedre arbejdsforhold for de ansatte - og for gæsterne - i bar- og restaurationsbranchen.

Erfaringer fra Irland og Norge

Efter rygeforbuddet i Irland og Norge oplevede de ansatte på barer og restauranter allerede året efter forbedret helbred og målbart bedre luftkvalitet på arbejdet. Holdningen blandt gæsterne var også overvældende positiv, hvor mere end 80 % af irerne støttede rygeforbuddet på barer og restauranter efter indførelsen.

Røgpolitik der beskytter

Indendørs rygeforbud er det eneste, der beskytter mod passiv rygning.

Røgen flytter sig

Når der ryges indendørs, vil røgen sprede sig fra rum til rum. Partiklerne fra røgen vil sætte sig i møbler, tapet og støv. Herfra vil de igen blive frigivet til luften over en længere periode. Dvs. medarbejdere og gæster vil indånde partiklerne længe efter, der er blevet røget og ved hver eneste indånding.

Rygerum beskytter ikke

Rygerum giver falsk tryghed og er sundhedsfarlige. Der er store koncentrationer af røg i rummet, så rengøringspersonale, gæster og medarbejdere, der benytter rummet, bliver udsat for høje koncentrationer af de kræftfremkaldende partikler. Der vil sive røg ud til tilstødende lokaler, hvor de øvrige gæster og personale opholder sig. Personale og gæster vil indånde de

sundhedsskadelige partikler fra røgen, hver gang de trækker vejret.

Udendørs rygning

Udendørs rygning nedsætter udsættelsen for passiv rygning. Men det er vigtigt at placere askebægre og udendørs rygearealer, så personale og gæster ikke skal passere dem til og fra serveringsstedet, og så røgen ikke siver ind via døre, vinduer og ventilationskanaler.



Røgfri udendørs

Gør udendørsserveringen røgfri, så personale og gæster ikke udsættes for sundhedsskadelige stoffer, selv om serveringen foregår udendørs.

Enkle rygeregler er de bedste

Erfaringer fra fx Norge viser, at enkle rygeregler er nemmest at forstå og overholde. De sikrer, at der ikke opstår tvivl om, hvor og hvornår det er tilladt at ryge. Dermed er de lettere at overholde og inviterer ikke til gradbøjning af reglerne.

Indendørs rygeforbud er billigst

Lovgivningen har desværre forskellige regler for barer og restauranter afhængig af størrelse og art - og det er op til den enkelte bar eller restaurant at fremtidssikre røgpolitikken, så den beskytter personale og gæster. Det vil sige: Ingen rygning indendørs. Rygeforbud indendørs er samtidig en billig løsning. Indretning af rygerum og udluftning er ikke bare sundhedsmæssige uforvarselige løsninger, men også meget kostbare løsninger.

Markedsføring

Brug det indendørs rygeforbud i markedsføringen af baren eller restaurationen. Det er en ansvarlig arbejdsplads, der beskytter sit personale. Fokuser på, at det er positivt for gæsterne, men i høj grad også for personalet, at de nu bliver beskyttet mod de sundhedsskadelige partikler.

Opfølgning på røgpolitikken

Nogle måneder efter der er indført ny røgpolitik, er det nyttigt at følge op på den:

- Er der steder, hvor der skal gennemføres stramninger for at sikre, at ingen udsættes for røg?
- Er der nogle, der føler sig uretfærdigt behandlet?
- Er der opstået uligheder mht. arbejdsbetingelser og pauser?
- Har medarbejderne taget viden om passiv rygning og beskyttelse til sig?

Indendørs rygeforbud

Beskyttelse mod passiv rygning

Ledelsen på arbejdspladsen sikrer, at der ikke ryges indendørs. Heller ikke i rygerum eller rygekabiner. Det viser, at ledelsen påtager sig ansvar for medarbejdernes sundhed og kender sundhedsfaren ved passiv rygning.

Information om passiv rygning

Ledelsen sørger for, at medarbejdere får fælles viden om passiv rygning og dens skadevirkninger, så de forstår, hvorfor det er nødvendigt med en røgpolitik.

Information om røgpolitikken

Ledelsen informerer medarbejderne om røgpolitikken. Herunder at rygerum ikke er tilladt, fordi personale, gæster og rengøringspersonalet vil blive udsat for meget høje koncentrationer af de farlige partikler fra røgen i rygerummet og fordi røgen vil sprede sig til tilstødende lokaler. Ledelsen informerer om reglerne for rygepauser, udendørs rygning, cigaretskod m.m.

Hjælp til rygestop

Arbejdspladsen tilbyder løbende hjælp til rygestop - og gerne en bred vifte af tilbud.

Rekruttering af nyt personale

I jobopslag og ved jobsamtaler gøres opmærksom på arbejdspladsens røgpolitik fx ved at udlevere personalepolitikken hvori røgpolitikken er beskrevet.

Information til gæster mv.

Gæster, leverandører mv. gøres opmærksom på røgpolitikken fx gennem skiltning og markedsføring. Brug det indendørs rygeforbud i markedsføringen af baren eller restaurationen som en ansvarlig arbejdsplads og fokuser på, at det er positivt for gæster, men i høj grad også for personalet, at de nu bliver beskyttet mod de sundhedsskadelige partikler.

Udendørsarealer

Udendørsarealer indrettes i god afstand fra ventilationskanaler, åbne døre og vinduer, og så det tydeligt fremgår, hvor der må ryges og hvordan man kommer af med cigaretskod mm.

Fakta om passiv rygning

- Voksne udsat for passiv rygning har en øget risiko for sygdom og død.
- Hvis gravide udsættes for passiv rygning påvirkes barnet, og der er en øget risiko for fødselskomplikationer.

Lov om røgfri miljøer

http://www.cancer.dk/Tobak/Rogpolitik/Lovgivning/Lov_om_rogfri_miljoer_2007/

Viden om passiv rygning

www.cancer.dk/Tobak/passiv+rygning/Hvidbog_om_passiv_rygning/

Få hjælp til ny røgpolitik

www.cancer.dk/tobak/Rogpolitik/Rog+paa+arbejdspladsen/nyroegpolitik

