

INSATSER OCH RESULTAT INFÖR GENOMFÖRANDET AV

Rökfria serveringar

September 2005



STATENS
FOLKHÄLSOINSTITUT

www.fhi.se
Rapport nr A 2005:6

Innehåll

| | |
|--|-----------|
| TOBAKSUPPDRAGETS MÅL | 5 |
| BAKGRUND..... | 6 |
| PASSIV RÖKNING..... | 7 |
| <i>Hälsoeffekter av passiv rökning inom hotell och restaurangbranschen.....</i> | <i>7</i> |
| INSTÄLLNING TILL RÖKFRIA SERVERINGSSTÄLLEN..... | 8 |
| <i>Effekter av rökfrihet på serveringar i andra länder</i> | <i>8</i> |
| TILLSYNSARBETET I KOMMUNERNA | 10 |
| GULDGAFFELN | 10 |
| SAMMANSTÄLLNING AV ÅTGÄRDER FÖR RÖKFRIA SERVERINGAR | 11 |
| A. Utredningen "Förutsättningar för rökfria serveringar" | 12 |
| B. Kompetensutvecklingsprogram/utbildningar och seminarier | 12 |
| <i>Seminarier i samarbete med länsstyrelser/landsting/regioner</i> | <i>12</i> |
| <i>Nationellt seminarium för länsstyrelserna.....</i> | <i>13</i> |
| <i>Seminarier för kommuner i samarbete med länsstyrelser.....</i> | <i>14</i> |
| <i>Seminarier för arbetsgivare och fackförbund inom restaurangbranschen</i> | <i>14</i> |
| <i>Seminarier för restauranginnehavare (där institutet medverkat)</i> | <i>14</i> |
| <i>Mediautbildning för tobakssamordnare i landsting/regioner</i> | <i>14</i> |
| <i>Seminarier för lokalföreningar inom Hjärt- och Lungsjukas Riksförbund.....</i> | <i>14</i> |
| C. Undersökningar | 15 |
| <i>Personalens hälsa.....</i> | <i>15</i> |
| <i>Befolkningens inställning till rökfria serveringar</i> | <i>15</i> |
| <i>Kartläggning av ev. effekter för restaurangbranschen.....</i> | <i>15</i> |
| D. Tillsynsprojekt | 16 |
| <i>Tillsynsprojektets period 1 (1 juni - 15 juni 2005).....</i> | <i>16</i> |
| E. Information | 16 |
| <i>Uppbyggnad av nätverk av kontaktpersoner i kommuner och länsstyrelser</i> | <i>16</i> |
| <i>Nyhetsbrev</i> | <i>17</i> |
| <i>Tidningen Du och Jobbet</i> | <i>17</i> |
| F. Särskilda insatser | 17 |
| G. Material | 18 |
| <i>Guldgaffeln "Låt alla njuta av smaken".....</i> | <i>18</i> |
| <i>Rökfritt lönar sig</i> | <i>18</i> |
| <i>Rökfria serveringar.....</i> | <i>18</i> |
| <i>Rökfria serveringar 1 juni 2005</i> | <i>18</i> |

| | |
|--|-----------|
| <i>Frågor och svar</i> | 19 |
| <i>OH-serie om rökfria serveringar</i> | 19 |
| <i>Skyltmaterial</i> | 19 |
| H. Webbplatser | 19 |
| I. Massmedia | 20 |
| <i>Observer och Etermedia</i> | 20 |
| RESULTAT I SAMMANFATTNING | 21 |
| FRAMTIDEN | 22 |

Tobaksuppdragets mål

Under åren 2002-2005 har Statens folkhälsoinstitut på regeringens uppdrag genomfört en särskild satsning för minskat tobaksbruk ("tobaksuppdraget"). Arbetet för rökfria serveringar har effekter av betydelse även för en del av de mål som uppställts för tobaksuppdraget. I första hand gäller det följande mål:

1. Bidra till att öka kunskaperna och intresset hos politiker och chefstjänstemän inom kommuner och landsting, inklusive tillhörande relevanta intresseorganisationer, för insatser mot tobaksbruket.
2. Beskriva förekomsten av kunskaper om verksamma metoder för att minska tobaksbruket i yrkesgrupper lokalt och regionalt som kan spela en viktig roll för att uppnå huvudmålet för samhällets insatser; minskat tobaksbruk.
3. Bidra till processen att införa rökfritt på restauranger.
4. Öka omfattningen av kommunernas tillsynsverksamhet enligt Tobakslagen av serveringar.

Bakgrund

Miljötabaksrök är den största vanliga källan till luftförorening i inomhusmiljöer. Tobaksrök är en komplex blandning av mer än 4000 kemiska ämnen. Röken innehåller bland annat en rad substanser som är toxiska eller irriterande. Enligt den nationella folkhälsoenkäten (FHI 2004) utsätts 31 procent av männen och 22 procent av kvinnorna i åldern 18-84 år någon gång i veckan för tobaksrök. Mest utsatta är personer i åldern 18-29 år. Enligt arbetsmiljöundersökningar (Arbetsmiljön 2003, Arbetsmiljöverket och SCB) utgör personal inom restaurangbranschen den yrkesgrupp som är mest exponerad för miljötabaksrök. I den nationella folkhälsopolitiken innefattas även insatser för minskat tobaksbruk, där ett delmål är att ingen mot sin vilja skall utsättas för tobaksrök. I enlighet härmed innehåller tobakslagen (1993:581) bestämmelser om rökförbud i en rad olika slags offentliga eller gemensamma lokaler. Tobakslagen ålägger också arbetsgivare ett ansvar för att ingen anställd mot sin vilja utsätts för passiv rökning på arbetsplatsen. Fram till 2005 har dock de som arbetar i serveringar inte fullt ut omfattats av rätten till rökfri arbetsmiljö, eftersom tobakslagen har tillåtit rökning i serveringslokaler.

Tobakslagen har successivt skärpts, även vad gäller bestämmelserna om rökning i serveringslokaler. Ursprungligen (år 1993) innebar lagens bestämmelser att rökning generellt var tillåten i serveringslokaler, men att restauranger och andra serveringar med över 50 sittplatser skulle ha platser där rökning var förbjuden. Från 2003 skärptes bestämmelserna så att samtliga serveringar, oavsett storlek, blev skyldiga att ha ett eller flera områden där rökning var förbjuden. I anslutning till beslutet (år 2002) om denna lagändring beslöt riksdagen även att fastställa som mål att samtliga serveringar skulle vara rökfria till år 2004. Detta skulle i första hand uppnås på frivillig väg. Regeringen gav serveringbranschen ett år för att kunna införa rökfria serveringar på frivillig väg. Statens folkhälsoinstitut fick i uppdrag att utreda förutsättningarna för rökfria miljöer. Utredningen skulle klarlägga effekter för branschen, göra jämförelser med andra länder, ge svar på frågan om rökfritt skulle kunna uppnås på frivillig väg samt undersöka tekniska metoder för att eliminera spridning av tobaksrök. Utredningen, som framlades för regeringen i januari 2003, drog slutsatsen att det uppsatta målet inte kunde uppnås på frivillig väg och redovisade fyra olika scenarier för hur serveringar kunde göras rökfria. Regeringen beslöt därefter att föreslå ändrad lagstiftning om rökning i serveringslokaler. De nya bestämmelserna, som antogs av riksdagen den 12 maj 2004, innebär att rökning är förbjuden i serveringslokaler. Det ges dock en viss möjlighet att inrätta rökrum. De nya bestämmelserna trädde i kraft den 1 juni 2005.

Passiv rökning

Med passiv rökning avses den situation som uppstår när en person utsätts för den rök som bildas när någon annan person röker. Tobaksrök innehåller, som framgått ovan av fler än 4000 olika kemiska ämnen, varav närmare 50 ämnen är cancerframkallande. Ett par av ämnena i tobaksrök (betanaftylamin och 4-aminodifenyl) är totalförbjudna i svensk arbetsmiljö i Sverige om de uppträder på annat sätt än i tobaksrök. Tobaksrök i inomhusmiljön är en riskfaktor för bland annat uppkomsten av astma, lungcancer samt hjärt- och kärlsjukdomar. Enligt Socialstyrelsens beräkningar avlider årligen fler än 500 personer i Sverige till följd av att de utsatts för passiv rökning. Att finna tekniska metoder för att helt ventileras bort tobaksrök ur inomhusmiljön har inte varit möjligt. De tekniker som finns kan reducera tobaksröken men inte helt ta bort de farliga ämnena. Vissa tekniker kan i hög grad reducera röklukten, men 85 procent av miljötobaksröken består av osynliga, luktlösa gaser, till stor del hälsovådliga. Därmed är luktfrihet ingen garanti för att farliga ämnen har eliminerats. Det bedöms heller inte som praktiskt möjligt att fastställa gränsvärden för miljötobaksrök. Tobaksröken innehåller, som påpekats, flera tusen ämnen som kan samverka med varandra i att ge upphov till hälsorisker och som därför inte bör regleras var för sig. Till detta kommer att de gränsvärden som redan i annat sammanhang har fastställts för ett par av ämnena, innebär totalförbud.

Hälsoeffekter av passiv rökning inom hotell och restaurangbranschen

Internationell forskning visar att personer som inte röker och arbetar inom hotell- och restaurangbranschen löper en ökad risk att råka ut för ohälsa till följd av exponeringen för passiv rökning. Exempelvis har personer som inte röker men är arbetstagare inom restaurangbranschen, 50 procent större risk att utveckla lungcancer än arbetstagare i andra yrken.

Inställning till rökfria serveringsställen

Attityderna till rökfria miljöer har successivt förändrats i takt med att den allmänna sociala acceptansen för rökning har minskat. I dag finns större kunskaper om den passiva rökningens effekter i befolkningen, vilket har bidragit till att allt fler vill ha en rökfri miljö – även där man äter.

Enligt en Demoskop-undersökning 2001 (beställd av SHR) bland personer inom hotell- och restaurangbranschen, uppgav mer än hälften (55 procent) av de svarande att de inte trodde att ett rökförbud skulle inverka negativt på omsättningen (medan 43 procent trodde att det skulle göra det). Hälften av de anställda inom hotell- och restaurangbranschen skulle vilja ha en helt rökfri arbetsplats, medan knappt hälften ville ha särskilda rum eller avgränsade områden för rökare. Många (56 procent) av de anställda trodde på oförändrat antal gäster vid rökförbud.

Hotell- och restaurangfacket (HRF) uppgav, i samband med riksdagsbehandlingen av frågan 2004, att utvecklingen går mot rökfria serveringsställen och det sker en snabb utveckling mot rökfritt. Man ansåg att rökning är en viktig arbetsmiljöfråga och ställde sig bakom slutsatserna i FHI:s utredning. HRF ansåg att det var viktigt med lagstiftning för att inom rimlig tid ge personalen en förbättrad arbetsmiljö.

Studier som gjorts under de allra senaste åren visar att den allmänna opinionen blir allt mer positiv till rökfria restauranger. Drygt hälften (53 procent) av den vuxna befolkningen i Sverige uppger att de besvärades av rök på restauranger. Detta gällde vilket innefattar både icke-rökare och rökare (tre av tio rökare). Fyra av tio personer avstod från att gå på en restaurang där det var för rökigt. Detta var lika vanligt bland dem som besöker restauranger ofta som bland dem som besöker sällan (enligt en studie som genomfördes 2001). En Temo-undersökning som genomfördes i april 2005 visade att 85 procent av befolkningen var positivt inställda till rökfri miljö på restauranger och kaféer. 77 procent var positivt inställda till rökfria pubar, barer och nöjesställen. Nittiofem procent uppgav att de skulle gå ut i samma utsträckning än tidigare eller oftare (17 procentenheter uppgav att de skulle gå ut oftare). Även ett flertal rökare (64 procent) var positivt inställda till rökfria serveringar och 84 procent uppgav att de skulle gå ut på restauranger, barer och andra nöjesställen i samma utsträckning som tidigare.

Effekter av rökfrihet på serveringar i andra länder

Att införa lagstiftning och restriktioner rörande rökfritt på restauranger är något som har skett bland annat i USA (8 delstater), Kanada (7 av 10 provinser), Sydafrika, Butan och Nya Zeeland. I Europa var Irland först med att införa sådan lagstiftning den 31 mars 2004. Norge införde motsvarande lagstiftning den 1 juni 2004, följt av Italien den 10 januari 2005 och Malta den 5 april 2005. Vetenskapliga studier som genomförts på enligt strikta kriterier, har inte kunnat påvisa negativa ekonomiska konsekvenser för serveringar efter införandet av rökfrihet. I vissa fall har man t.o.m. kunna se positiva

ekonomiska effekter. Detta kan bero på att grupper som tidigare varit utestängda från restauranger (till exempel allergiker), har fått möjlighet att gå ut och äta. Studier som genomförts efter att man infört rökfria serveringar visar att opinionens stöd för reformen ökar ytterligare efter genomförandet, jämfört med situationen dessförinnan. Några omfattande problem har inte heller konstaterats efter att man infört rökförbud på restauranger och i barer i anslutning till restauranger. På Irland levde 96 procent av serveringarna upp till lagen en månad efter att bestämmelsen trätt i kraft. I New York följde 97 procent bestämmelsen ett år efter att lagen trätt i kraft. För mer information, se www.rokfrikrog.se.

Tillsynsarbetet i kommunerna

Tillsynen över bestämmelserna om rökning i serveringar har före 2003 varit begränsad. Nästan hälften av kommunerna uppgav 2001 att de inte hade genomfört någon tillsyn rörande restauranger. En fjärdedel hade genomfört 10 besök eller fler. Tillsynen skedde oftast efter klagomål från besökare (Länsrapporten 2001, FHI). Ett fåtal kommuner hade bedrivit ett aktivt arbete där man besökt serveringar och fört en diskussion om vad som behöver göras föra att förverkliga lagens intentioner. På en del orter (67) skedde ett arbete för att stimulera serveringarna att bli rökfria genom satsningen Guldgaffeln (se beskrivning av Guldgaffeln nedan). Under 2004 (dvs. då beslutet om rökfria serveringar hade tagits av) skedde dock en påtaglig aktivering av tillsynen. Under 2004 var det till exempel 12 länsstyrelser som hade givit råd till kommunerna beträffande rökfria miljöer, i flertalet fall just beträffande rökfria serveringar (under 2002 hade endast två av länsstyrelserna givit någon typ av råd till kommunerna beträffande tobakslagen i allmänhet). Vidare hade 178 kommuner planerat att genomföra eller redan genomfört särskilda insatser inför införandet av rökfria serveringar, främst i form av informationsbrev och utskick av en broschyr (från Statens folkhälsoinstitut) men även i form av informationsmöten för serveringsägare, personliga besök och dylikt.

I samband med införandet av rökfria serveringar den 1 juni 2005 inbjöd Statens folkhälsoinstitut kommuner att delta i ett särskilt tillsynsprojekt. Projektet beskrivs närmare nedan. Ett femtiotal kommuner deltar i projektet. Resultaten kommer att presenteras fortlöpande under hösten 2005.

Guldgaffeln

Folkhälsoinstitutet startade 1997 projektet Guldgaffeln. Syftet med insatsen var att få restauranger och caféer att erbjuda rökfria bord. Serveringarna fick hjälp med marknadsföringen genom symbolen Guldgaffeln. Till en början kunde man få symbolen om det var minst 30 procent rökfria bord eller helt rökfritt. Sedan 1999 erbjuds symbolen endast om serveringen är helt rökfri. Guldgaffeln finns över hela landet och i januari 2003 var projektet etablerat i 58 kommuner fördelade på elva län med 700 serveringar (enligt hemsidan för Guldgaffeln). I april 2005 fanns 1189 serveringar anmälda till Guldgaffeln fördelade på tolv län och 67 kommuner. Se www.guldgaffeln.nu.

Sammanställning av åtgärder för rökfria serveringar

Statens folkhälsoinstituts insatser för att skapa goda förutsättningar att införa rökfria serveringar har skett i ett samarbete mellan nationella tobaksuppsdraget och institutets enhet för tillsyn, både ekonomiskt och personellt. Följande personer har arbetat med rökfria serveringar: Hans Agneus, Paul Nordgren, Ola Assarsson, Margaretha Haglund och Anna Östbom.

A. Utredningen "Förutsättningar för rökfria serveringar"

B. Kompetensutvecklingsprogram/utbildningar och seminarier

- Seminarier i samarbete med länsstyrelser/landsting/regioner
- Nationellt seminarium för länsstyrelserna
- Seminarier för kommuner i samarbete med länsstyrelser
- Seminarier för arbetsgivare och fackförbund inom restaurangbranschen
- Seminarier för restauranginnehavare
- Mediautbildning för tobakssamordnare i landsting/regioner
- Seminarier för lokalföreningar inom Hjärt- och Lungsjukas Riksförbund

C. Undersökningar

- Personalens hälsa
- Befolkningens inställning till rökfria serveringar
- Kartläggning av ev. effekter för restaurangbranschen

D. Tillsynsprojekt

E. Information

- Uppbyggnad av nätverk av kontaktpersoner i kommuner och länsstyrelser
- Nyhetsbrev
- Tidningen Du och Jobbet

F. Särskilda insatser

- A Non Smoking Generation

G. Material

- Guldgaffeln
- Rökfritt lönar sig
- Rökfria serveringar
- Rökfria serveringar 1:a juni 2005
- Frågor och svar
- Oh-serie rökfria serveringar
- Skyltmaterial

H. Hemsidor

- www.fhi.se
- www.rokfrikrog.se
- www.guldgaffeln.nu

I. Massmedia

A. Utredningen ”Förutsättningar för rökfria serveringar”

Statens folkhälsoinstitut fick regeringens uppdrag att i samarbete med Sveriges hotell- och restaurangföretagare, Hotell- och restaurang facket, Sveriges bagare och konditorer, Arbetsmiljöverket, Svenska kommunförbundet och Rikspolisstyrelsen utreda förutsättningarna för att införa rökfria serveringar. Utredningen överlämnades till regeringen den 26 januari 2003. Utredningen kom fram till att:

Det behövs en lagstiftning för att inom rimlig tid kunna få rökfria serveringsmiljöer. Det saknas realism i tanken att man genom frivilliga överenskommelser med branschen skulle kunna åstadkomma bindande garantier för ett generellt rökstopp på restauranger och andra serveringsställen.

Folkhälsoinstitutet bedömer att det inte går att uppnå en rökfri miljö genom effektiva ventilationsanläggningar. Det är heller inte möjligt att fastslå ett gränsvärde, under vilket tobaksrök skulle kunna accepteras. Tobaksrök består av många hälsovådliga ämnen, av vilka 85 procent är osynliga och luktfria gaser.

Rökförbudet bör gälla alla serveringsställen, även barer, pubar och liknande. Det är svårt att skilja barer och pubar från matavdelningar och i praktiken är gränsdragningen ofta oklar. Dessutom skulle ett undantag med säkerhet leda till att barmiljöerna skulle bli ännu rökigare än vad de är idag. Barpersonalens hälsomässiga utsatthet skulle också öka ytterligare.

Restauranger som så önskar, bör få inrätta rökrum för gästerna. Detta förutsätter dock att rummen är avskilda från serveringsstället i övrigt och att de utrustas med god ventilation. Mat och dryck får inte intas eller serveras i rökrummen. (Se rapporten i sin helhet på www.fhi.se under vinjetten ”Rökfria serveringar 1 juni 2005”.)

B. Kompetensutvecklingsprogram/utbildningar och seminarier

Seminarier i samarbete med länsstyrelser/landsting/regioner

Statens folkhälsoinstitut och Svenska kommunförbundet erbjöd sig under 2003 att arrangera ett antal seminarier i Sverige i samarbete med länsstyrelser, landsting eller regioner. Sammanlagt hölls under hösten 2003 och våren 2004 tio halvdagsseminarier om rökfritt på restauranger och serveringar. Seminarier hölls på följande orter: Visby, Växjö, Falun, Malmö, Göteborg, Enköping, Kumla, Nyköping, Söderhamn och Stockholm. Målgruppen för seminarierna var politiker i nämnder med tillsynsansvar enligt tobakslagen och tillsynspersonal, företrädare för länsstyrelser och kommunförbund, hälsoplanerare i kommuner och landsting, företrädare och anställda inom hotell- och restaurangbranschen och deras fackliga organisationer. Syftet med dessa seminarier var att ta upp gällande lagstiftning om rökfria miljöer med särskild inriktning på restauranger (den förändring som genomfördes 1 januari 2003), erfarenheter från andra länder, inklusive goda exempel på hur man arbetat med kommunal tillsyn i andra kommuner. Föreläsare var Anna Östbom och Paul Nordgren Statens folkhälsoinstitut. Presentation

av goda exempel genomfördes vid samtliga seminarier och genomfördes av Helena Johansson Laholm, Karin Eskilsson Värnamo, Håkan Löfstedt och Andreas Mörén Västmanland. Vid seminarierna gjordes även presentationer av personer från länet, HRF, SHR och kommunen och landstingen. 190 personer deltog i seminarierna och en särskild utvärdering genomfördes av FoU Södertörn.

Ur rapporten: Utvärdering av Statens folkhälsoinstituts kompetensutveckling i tobaksarbete 2. Seminarier om rökfritt på restauranger:

Den utbildningsatsning som gjorts på halvdagsseminarier om rökfria restaurang- och serveringsmiljöer har varit mycket uppskattade av deltagarna. Även om man inte alltid fått alla sina förväntningar infriade, så är det mycket få rent negativa kommentarer som kommit fram i den uppföljande enkäten. Den pedagogiska formen med korta informativa inslag och "rollspel" har uppskattats av alla och flera föreläsare nämns vid namn som bra och inspirerande. Information om internationella erfarenheter och att några föreläsande restaurangägare fått redovisa sin inställning till rökfrihet kommenteras av många, liksom kunskapen om hälsorisker som serveringspersonalen utsätts för i rökiga lokaler. Det man framför allt saknat är att få höra mer om andra kommuners erfarenheter, att få träffa fler representanter från restaurangbranschen och kollegor som arbetar med samma frågor som man själv.

Effekter av seminarieatsningen i form av påbörjade åtgärder/insatser på seminariedeltagarnas hemmaplan är ganska svåra att bedöma efter så pass kort tid. Det finns tecken som tyder på att seminariet varit inspirerande på så sätt att man ökat sitt kunnande och sitt medvetande och därmed blivit mer uppmärksam på vad som faktiskt pågår, eller brister, på hemmaplan. Man har också fått argument för att arbeta vidare med tobaksfrågorna - inte minst de internationella erfarenheterna har här varit värdefulla att ta del av. Samtidigt så har seminarierna, som nämnt, inte givit det stöd man hoppats på genom att få ta del av praktiska erfarenheter som gjorts i andra kommuner. Låg prioritering av tobaksfrågor och bristande resurser anförs ofta som skäl för att "ingenting görs".

Nationellt seminarium för länsstyrelserna

Den 27 januari 2005 inbjöds representanter för länsstyrelserna till ett seminarium i Stockholm om rökfria serveringar. Syftet var att beskriva förändringen i lagstiftningen och att ge en bild över erfarenheter från andra länder. Bland föreläsarna medverkade jurister från norska Helsedirektoratet. Avslutningsvis genomfördes gruppvisa diskussioner om insatser som länsstyrelserna kan göra för att bidra till att kommunerna informerar om lagen till serveringar och bedriver tillsyn. Fjorton länsstyrelser deltog med totalt sjutton personer. Föreläsare var Paul Nordgren och Anna Östbom, Statens folkhälsoinstitut, samt Siri Næsheim och Vera Vislie, norska Helsedirektoratet.

Seminarier för kommuner i samarbete med länsstyrelser

Efter träffen den 27 januari 2005 har ett flertal länsstyrelser genomfört seminarier för kommunernas tillsynsansvariga enligt tobakslagen, i många fall även för dem som arbetar med tillsyn enligt alkohollagen. Seminarier har genomförts i samtliga län utom Örebro, Jönköping och Blekinge, med totalt 444 deltagare från 209 kommuner. Föreläsare har varit Paul Nordgren, Anna Östbom och Ola Assarsson Statens folkhälsoinstitut, samt lokalt/regionalt inbjudna föreläsare.

Seminarier för arbetsgivare och fackförbund inom restaurangbranschen

Ett seminarium har genomförts för Sveriges hotell och restaurangföretagare (SHR) och ett för Hotell och restaurangfacket (HRF). SHR har i anslutning till informationsträffar om lönerevisionen på 20 platser även informerat om införandet av rökfria serveringar. HRF har informerat sina medlemmar om reformen vid ett 40-tal tillfällen.

Seminarier för restauranginnehavare (där institutet medverkat)

På några orter har särskilda arrangemang genomförts där man inbjudit restauratörer och företrädare för lokala branschorganisationer till seminarium. Seminarier har hållits i Stockholm (2 olika), Visby, Göteborg och Malmö. Medverkande har varit Anna Östbom samt Ola Assarsson och/eller Paul Nordgren.

Mediautbildning för tobakssamordnare i landsting/regioner

I anslutning till en konferens den 17 mars 2005 för tobakssamordnare i landsting/regioner och organisationer arrangerades en mediautbildning med anknytning till införandet av rökfria serveringar. Deltagarna arbetar aktivt med kontakter med media och kontaktas ofta av media med anledning av sin sakkunskap i tobaksfrågor. Syftet med utbildningen var att öka kunskapen om den nya lagstiftningen samt att ge kunskap om och få förståelse för medias arbete.

Seminarier för lokalföreningar inom Hjärt- och Lungsjukas Riksförbund

Hjärt- och Lungsjukas Riksförbund arrangerade utbildningar för sina medlemmar i Stockholm, Malmö och Jönköping under hösten 2004. Totalt deltog 41 personer. Innehållet i utbildningen omfattade hälsoeffekter för anställda som utsätts för passiv rökning på arbetsplatsen, erfarenheter av rökfria serveringar i andra länder, den nya lagstiftningens innebörd samt arbete med massmedia. Utbildare var Anna Östbom, Paul Nordgren och Cecilia Holm.

C. Undersökningar

Personalens hälsa

Läkare mot Tobak genomför samarbete med ett antal lungkliniker en studie av drygt 100 personer som arbetar i restaurangbranschen. Målsättningen med studien är att påvisa om personalens exponering för passiv rökning minskar och huruvida luftvägshälsan påverkas av förändringen. Studien bygger på att 100 personer som arbetar i restaurangbranschen genomgår hälsoundersökning, dels innan lagen trädde i kraft och dels i september-oktober 2005 samt april-maj 2006. Undersökningen innefattar kartläggning av tobaksvanor, exponering för passiv rökning (mäts med en dosa som försökspersonen bär under undersökningsperioderna samt urinprov), samt undersökning av luftvägshälsa och andningsfunktion. Undersökningen genomförs på följande orter: Umeå, Östersund, Uppsala, Västerås, Örebro, Stockholm, Linköping, Skövde, Göteborg och Malmö.

Befolkningens inställning till rökfria serveringar

För att kartlägga och följa attityder till rökförbudet, besöksfrekvens, kunskap om lagen genomförde Temo, på uppdrag av Statens folkhälsoinstitut, en undersökning bland 2000 personer över 16 år i april 2005. Undersökningen kommer att upprepas efter att lagen har trätt i kraft för att följa utvecklingen. 85 procent anser att beslutat med rökfria restauranger är bra. Motsvarande siffra för pubar, barer och nöjesställen är 77 procent. 78 procent uppger att de kommer gå på restaurang, bar och pub i samma utsträckning som tidigare. 17 procent uppger att de kommer gå oftare på restaurang, bar och pub än tidigare. Rökarna uppger att de kommer att respektera lagen (96 procent när de är på restaurang och café, respektive 94 procent när de är på pub eller nattklubb). Resultaten redovisas på www.fhi.se.

Kartläggning av ev. effekter för restaurangbranschen

Institutet för tillväxtpolitiska studier kommer på uppdrag av Statens folkhälsoinstitut att följa den ekonomiska utvecklingen i restaurangbranschen före och efter att lagen har trätt i kraft. ITS kommer att följa omsättningsstatistik baserad på skattedeklarationerna, antalet konkurser och antalet anställda i branschen. Detta underlag kommer att relateras till faktorer som exempelvis konjunktur och etablering och annat som kan påverka branschens förutsättningar. En första rapport kommer att finnas efter sex månader och en slutrapport kommer efter 1 juni 2006.

D. Tillsynsprojekt

Statens folkhälsoinstitut har fått regeringens uppdrag att följa upp införandet av rökfria serveringar. För att få en bild av genomförandet, eventuella svårigheter etc. inbjöds under april 2005 intresserade kommuner att delta i ett gemensamt uppföljningsprojekt. Kommunerna åtar sig att genomföra tillsynsinsatser i samband med att lagen träder ikraft samt när det börjar bli kallt ute och nya problem kan uppstå.

Projektet bygger på att kommuner som planerar särskilda tillsynsinsatser för rökfria serveringar också är villiga att ta på sig att rapportera resultat och iakttagelser till institutet. Rapporteringen förutsätts ske på ett enkelt och enhetligt sätt, så att resultaten kan ligga till grund för statistik och jämförelser. För detta har ett enkelt tillsynsprotokoll utarbetats. Tillsyn med rapport till FHI kan ske under tre perioder: 1-15 juni, 1-31 augusti respektive 1-31 oktober, 2005.

Tillsynsprojektets period 1 (1 juni - 15 juni 2005)

49 kommuner har tillsammans genomfört 1 163 tillsynsbesök under de två första veckorna efter att lagen infördes. Sammanlagt skedde överträdelser på 10 serveringar. Detta skedde i Stockholm (2), Göteborg (1), Malmö (2), Lund (1), Söderhamn (1), Falköping (1), Alvesta (1), Järfälla (1). I sex av fallen var det personal som hade rökt i serveringen eller i köket. I de övriga fallen var det gäster som rökte i lokalen men släckte cigaretterna när det blev tillsagda att sluta röka. Tillsynsbesöken hade skett fördelat under följande tidpunkter 10-14: 421 besök, 14-17: 234 besök, 17-20: 295 besök, 20-: 189 besök. 31 (2 procent) av serveringarna hade inrättat röktrum och ytterligare 21 hade uppgivit att de eventuellt skulle inrätta röktrum. Det finns risk gällande tre av dessa 31 serveringar att rök från rökrummet sprids till övriga delar av lokalerna. Det förekom förtäring/servering i rökrummet på två av dessa serveringar. Det var 343 serveringar som hade skyltat om att det inte var tillåtet att röka. Den vanligaste föreslagna åtgärden från kommunernas sida var att man uppmanade serveringen att skylta. 839 serveringar hade möjlighet att erbjuda en uteservering. I 71 fall uppgav inspektörerna att det fanns risk att röken därifrån spreds in i lokalen.

Ytterligare resultat kommer att presenteras under projektets gång och redovisas på www.fhi.se.

E. Information

Uppbyggnad av nätverk av kontaktpersoner i kommuner och länsstyrelser

Samtliga kommuner och länsstyrelser har utsett en person som är Statens folkhälsoinstituts kontaktperson för rökfria serveringar. Kontaktpersonerna får kontinuerligt information om vad som sker i arbetet med rökfria serveringar genom nyhetsbrev och annat material. De förväntas i sin tur informera internt och till andra som berörs av rökfria serveringar samt att informera serveringarna.

Nyhetsbrev

Två nyhetsbrev har tagits fram som beskriver vilka insatser FHI planerar och vad andra aktörer kommer att göra inför att lagen om rökfria serveringar träder i kraft. De har även gett tips och råd om vad kommunerna kan göra samt var de kan finna mer information. Nyhetsbreven finns på www.fhi.se.

Tidningen Du och Jobbet

Arbetsmiljöforum är en ideell förening, som verkar för ett friskt arbetsliv genom att stimulera till goda och utvecklande arbetsförhållanden. Bakom Arbetsmiljöforum står arbetsmarknadens samtliga parter samt representanter för staten, privata näringslivet, offentlig förvaltning och forskningsinstitutioner. Arbetsmiljöforum ger ut tidningen Du och Jobbet och har drygt 60 000 läsare. Under maj 2005 hade tidningen rökfria serveringsmiljöer och hur man stödja personalen att sluta röka som tema. Tidningen sändes till alla serveringar med serveringstillstånd (12 000) för alkoholdrycker.

F. Särskilda insatser

A Non Smoking Generation (NSG) har gjort särskilda insatser för att uppmärksamma införandet av rökfria serveringar bland restaurangägare, personal och allmänhet.

NSG har i samarbete med Scandic hotell (som är Sveriges största arbetsgivare inom hotell och restaurangnäringen) gjort olika insatser under våren och sommaren 2005. Personalen har fått särskild information om vad lagen innebär och även fått specialutformade arbetskläder i anslutning till att lagen trädde i kraft. Gästerna på Scandic har fått särskild information samt en present (i form av en avstressningskudde, ”kompis”, som kan vara ett stöd för en person som vill sluta röka).

NSG har samarbetat med ett antal veckotidningar och haft reportage och helsidesannonser om att det är ute att röka på restauranger. I tidningarna Magasin Stureplan och Rodéo har man haft helsidesannonser i ett flertal nummer. I Nöjesguiden, Hänt Extra och Svensk Damtidning har man i anslutning till fotoreportage haft småannonser (”pluggar”) om att det är ute att röka. Man har även haft information på hemsidorna www.mingel.se och www.stureplan.se.

I anslutning till galan ”Sveriges 99 mediamäktigaste” förekom ett samarbete med NSG som fick möjlighet att muntligt informera om rökfria serveringar samt viss annonsering och andra kampanjaktiviteter. Intresset för galan var stort och bidrog till ett flertal artiklar (bland annat i Svenska Dagbladet, Resumé och Dagens Media).

NSG har skänkt Annika Doppings bok ”Rökfri” som ger stöd vid rökavvänjning att hängas upp till läsning på 16 kända restauranger i Göteborg, 26 restauranger i Malmö-Lund samt 28 restauranger i Stockholm. Boken har även hängts upp i 50 busskurer i centrala Stockholm.

G. Material

Guldgaffeln ”Låt alla njuta av smaken”

Guldgaffelns folder ”Låt alla njuta av smaken” är en skrift som beskriver fördelarna med att vara en rökfri servering. Serveringar erbjuds att delta i satsningen Guldgaffeln som innebär att man på frivillig basis blir helt rökfri och marknadsförs under beteckningen Guldgaffeln. Foldern används av landsting och kommunernas tillsynsenheter för att stimulera serveringar att bli rökfria på frivillig väg. Målgruppen för foldern är serveringsägare. Foldern producerades under april 2003 i 7700 exemplar.

Rökfritt lönar sig

Foldern ”Rökfritt lönar sig” är en kortfattad sammanfattning av Statens folkhälsoinstituts utredning om förutsättningar för rökfria serveringar. Foldern utgavs i maj 2003 med 20 000 exemplar. Foldern har använts av såväl landsting som organisationer för att informera politiker och andra inför beslutet. I anslutning till seminarier för tillsynspersonal på tio platser runt om i Sverige har foldern spridits. I samband med institutets insamling av alkoholstatistik sändes den även ut till kommunerna som i sin tur hade möjlighet att skicka den till serveringar med serveringstillstånd.

Rökfria serveringar

Foldern ”Rökfria serveringar” utarbetades efter riksdagens beslut om att införa rökfria serveringar. Foldern innehåller en beskrivning varför lagändringen tillkommit och ger svar på de vanligaste frågorna kring införandet. Målgruppen är serveringsägare och personal. Foldern producerades i samarbete med Hotell- och restaurangfacket i oktober 2004 i 20 000 exemplar. I anslutning till seminarier som länsstyrelser arrangerat för tillsynspersonal i kommunerna på ett flertal platser runt om i Sverige har foldern spridits. I samband med institutets insamling av alkoholstatistik sändes den ut till kommunerna som i sin tur hade möjlighet att skicka den till serveringar med serveringstillstånd. Dessutom har den även i övrigt spridits av kommunala förvaltningar med tillsynsansvar enligt tobakslagen.

Rökfria serveringar 1 juni 2005

Foldern ”Rökfria serveringar 1 juni 2005” producerades inför lagändringens ikraftträdande. Den är en beskrivning varför lagen tillkommit och ger svar på konkreta frågor om hur lagen ska tillämpas, vart man kan vända sig för att få material samt annat stöd för införandet. Målgruppen var serveringsägare och personal. Foldern producerades i samarbete med Hotell- och restaurangfacket (HRF) och Sveriges hotell- och restaurangföretagare (SHR) i april 2005 i 50 000 exemplar. Foldern har spridits i anslutning till de seminarier som länsstyrelser arrangerat för tillsynspersonal i kommuner runt om i Sverige. Kontaktpersoner för tillsyn enligt tobakslagen har fått foldern utsänd och uppmanats att sprida den till serveringarna i respektive kommun. SHR och HRF har spridit foldern till sina medlemmar.

Frågor och svar

Statens folkhälsoinstitut har sammanställt kommentarer till den nya lagstiftningen och till vanliga frågor från serveringsägare, tillsynspersonal m.fl. kring införandet av rökfria serveringar. Kommentarererna bygger på förarbeten till lagstiftningen (främst propositionen Rökfria serveringsmiljöer 2003/04:65) samt tobaksförordningen. Frågor och svar finns på www.fhi.se under vinjetten ”Rökfria serveringar 1 juni 2005” och på temasajten www.rokfrikrog.se. Frågor och svar har distribuerats till kontaktpersonerna för den kommunala tillsynen i kommunerna samt till kontaktpersonerna på länsstyrelserna. SHR har distribuerat frågor och svar till alla sina medlemmar.

OH-serie om rökfria serveringar

Som ett stöd till företrädare för länsstyrelser, kommuner och andra som genomför olika träffar med serveringsägare och andra intressenter har en OH-presentation med en ”pratmall” utarbetats. OH-serien beskriver bakgrunden till lagen, erfarenheter från andra länder samt vad lagen konkret innebär. Den finns på www.fhi.se och www.rokfrikrog.se

Skyltmaterial

Arbetsmiljöforum är, som framgått ovan, en ideell förening, som verkar för ett friskt arbetsliv. Arbetsmiljöforums verksamhet har även inneburit försäljning av olika slag av skyltar. I foldern ”Rökfria serveringar 1 juni 2005” informeras om att rökförbudsskyltar respektive skyltar för eventuella rökrum tillhandahålls av Arbetsmiljöforum. (Serveringsägare är samtidigt självfallet fria att använda skyltar från andra producenter).

H. Webbplatser

www.fhi.se

På Statens folkhälsoinstituts webbplats finns en särskild avdelning under vinjetten ”Rökfria serveringar 1 juni 2005”. Den avses utgöra ett stöd för främst kommunernas tillsyn men även för serveringar och media. Där finns information om lagen och vad den innebär, informationsbrev, frågor och svar, uppgifter om vilken förvaltning som svarar för tillsynen i respektive kommun, foldrar (nedladdningsbart) och information om passiv rökning.

www.tobaksfakta.org

På denna webbplats finns en särskild temasajt som handlar om rökfria serveringar www.rokfrikrog.se. Den ska vara stöd till kommuner, serveringar, media och allmänheten. Där finns information om vägen fram till beslutet, om lagändringen och vad den innebär, frågor och svar, uppgifter om vilken förvaltning som svarar för tillsynen i respektive kommun, material, effekter av lagen, erfarenheter från andra länder, nyheter som rör rökfria serveringar såväl i Sverige som i andra länder samt stöd till att sluta röka.

www.guldgaffeln.nu

På denna webbplats kan man få information om vilka rökfria serveringar som finns i olika kommuner (innan lagen trädde ikraft), hur man arbetar med Guldgaffeln och information om passiv rökning. Platsen kommer att avvecklas under 2006 med anledning av att alla serveringar nu har blivit rökfria.

I. Massmedia

Observer och Etermedia

Tobaksuppdraget har med hjälp av Observer och Etermedia följt vad massmedias behandling av ämnesområdet tobak. Bevakningen började i juni 2003. I denna rapport redovisas bevakningen fram till juli 2005. Under perioden har det skrivits sammanlagt 5215 artiklar om tobak i dagspressen, 518 artiklar i fackpressen och 140 telegram. Det har varit 212 inslag i radio och tv, varav 73 inslag i riksmidia (34 tv och 41 radio) medan övriga har varit regionala inslag. För att få en uppfattning om hur stor del av publiciteten som härrör från nationella tobaksuppdraget har en student från Mithögskolan under sin praktikperiod hösten 2004 samt en anställd under sommaren 2005 undersökt vad media rapporterat avseende olika aktiviteter i tobaksuppdraget (till exempel samarbetsprojekt, kompetensutbildningar och pressmeddelanden från FHI). Under uppdraget har 26 pressmeddelanden sänts ut, vilket har resulterat i 365 artiklar och 94 inslag i radio och tv. Vid 72 tillfällen har personal från FHI medverkat i inslagen i radio och tv.

Seminarier om rökfria serveringar som genomfördes på tio platser i Sverige resulterade i sjuarton artiklar och FHI nämndes i samtliga artiklar. Nedan ges några exempel på mediainslag:

- 2005-01-25 Sju månaders erfarenhet av rökfria serveringar i Norge (länsstyrelseträff) (12 artiklar)
- 2005-05-02 Sverige ser fram emot rökfria serveringar den 1 juni (29 artiklar) (P1 x3, P4 Norrbotten, P4 riks, Radio Rix, TV4 sydost)
- 2005-05-16 Rökfria serveringar lockar fler besökare (4)
- 2005-06-08 Succé med rökfria serveringar (21 artiklar)
- 2005-07-05 Rökfria serveringar fungerar (40 artiklar) (TV4, P4 Örebro, P4 Riks, TV4 Västerbotten, TV4 Stockholm, P4, P1, P4 Uppland, P4 Södermanland, P4 Kalmar, P4 Skaraborg, P4 Kronoborg, P4 Uppland, P4 Södermanland, P4 Malmöhus, SVT2, Tv4 Väst)

I anslutning till seminarier arrangerade av länsstyrelserna på 20 orter har 22 artiklar publicerats i lokala media.

Resultat i sammanfattning

- Länsstyrelserna har ökat sina insatser för att ge råd och utbildning med anledning av införandet av rökfria serveringar.
- Kommunernas tillsyns- och informationsinsatser har ökat.
- Kontaktpersoner för rökfria serveringar finns i stort sett i alla kommuner
- Två nyhetsbrev och tre olika foldrar har sänts till kommunerna och länsstyrelserna för att underlätta deras arbete.
- Frågor och svar om rökfria serveringar har utarbetas och sänts till kommunerna och länsstyrelserna för att ge vägledning att tolka lagen.
- FHI:s webbplats och en temasajt på webbplatsen tobaksfakta.org har utvecklats för att vara stöd till kommuner, länsstyrelser, serveringar och journalister.
- Kommunerna och andra organisationer har tillsammans distribuerat över 70 000 foldrar för att förbereda restaurangerna på införandet av rökfria serveringar.
- 12 000 serveringar med serveringstillstånd har fått tidningen Du och Jobbet som hade tema rökfria serveringar.
- Andelen län och kommuner som har arbetat med Guldgaffeln (rökfria serveringar på frivillig väg) har ökat.
- FHI och länsstyrelserna har arrangerat 18 utbildningstillfällen. Över 600 personer har utbildats och fler än 210 kommuner varit representerade.
- 49 kommuner genomförde särskild tillsyn under de två första veckorna efter att lagen trätt i kraft och rapporterade resultaten till FHI.
- Vid 1163 tillsynsbesök konstaterades endast tio överträdelser varav det i sex fallen var serveringspersonalen som överträdde reglerna.
- Sedan december 2002 har över 5000 artiklar skrivits om tobak varav flertalet har handlat om rökfria serveringar och har bidragit till nödvändig information till befolkningen.
- FHI har genom pressmeddelanden om rökfria serveringar bidragit till 107 artiklar och 27 inslag i radio och 15 inslag i tv.

Framtiden

För att följa utvecklingen av rökfria serveringar kommer följande åtgärder att genomföras:

Tillsynsprojektet av serveringar första perioden 1 juni- 15 juni 2005 är genomfört med ett gott resultat. Ytterligare tillsyn kommer att genomföras med rapportering till Statens folkhälsoinstitut fram till sista oktober 2005. Resultat förväntas att presenteras i början på december 2005.

Under september alternativt oktober 2005 kommer en uppföljande Temo undersökning genomföras för att undersöka attityderna till rökfria serveringar samt följa upp besöksfrekvensen första perioden efter att lagen trätt i kraft.

Institutet för tillväxtpolitiska studier kommer på uppdrag av Statens folkhälsoinstitut följa den ekonomiska utvecklingen i restaurangbranschen för och efter att lagen träder i kraft. En första rapport kommer att finnas tillgänglig efter sex månader och ytterligare en rapport med ett års erfarenheter kommer efter sommaren 2006.

Läkare mot tobak genomförde under april och maj månad en undersökning på personalens luftvägshälsa, exponerings grad av passiv rök på arbetsplatsen. Undersökningen kommer att återupprepas under september – oktober 2005 samt under april och maj 2006. Ett första resultat kan väntas innan årsskiftet 2006 och en slutrapport efter sommaren 2006.

