

3 讨论

由于“职工满意食堂”的成效不一定会在短的时间内显现,因此作为卫生行政部门还要加大宣传力度,通过新闻媒体等各种形式进行深入、广泛的宣传,使各级政府、企业单位、企业就餐员工都了解这项工作的重要意义和工作目标,促使企业食堂的卫生水平上一个新的台阶。

对已获得荣誉称号的单位将实施动态管理,注重实效,建立食堂卫生安全监督管理的长效机制,每年评比一次,对达不到评选标准的予以摘牌。

“职工满意食堂”评选活动的开展,突破了传统管理模式,一方面,除了卫生监督部门监管之外,还依靠政府部门力量共同参与实施,另一方面食堂卫生好不好,由企业就餐职工来反映,从而使卫生监督机构能更全面地掌握了辖区内企业食堂卫生的真实情况,可以及时消除食堂的食品卫生隐患,为企业就餐员工的饮食安全、杜绝食物中毒等食源性疾病的发生提供更好的保障。

(收稿日期:2008-10-14)

文章编号:1004-9231(2009)02-0057-02

· 环境与职业卫生 ·

餐厅工作人员对建立无烟餐厅的认可度分析

郭凤霞,周雷,罗妍(上海市徐汇区疾病预防控制中心,上海 200031)

上海市政府于1994年9月颁布了《上海市公共场所禁止吸烟暂行规定》,并于1997年修改并重新发布。依据《上海市公共场所禁止吸烟暂行规定》,上海市共有各类法定禁烟场所10 744户,分为8大类17种场所,餐厅并不属于这个行列。目前人们在餐厅就餐时普遍感到吸烟者较多,在餐厅比其他公共场所如商场、影剧院吸入二手烟的机会要高。随着人们对香烟尤其是二手烟对健康危害的认识逐步加深,餐厅作为人们休闲生活的主要公共场所之一应该逐步列入禁烟公共场所之一,尊重不吸烟顾客拒吸二手烟的权利,为就餐者营造一个清新无烟的就餐环境。创建无烟餐厅活动可以带动更多的公共场所逐步成为无烟场所或限制性吸烟场所,使大多数居民在公共场所免受二手烟的影响和危害,营造良好的支持性环境。通过在徐汇区的9家餐饮企业进行无烟餐厅创建的试点性调查,我们就89名餐饮企业职工的对建立无烟餐厅的认可度进行分析。

1 对象与方法

选取徐汇区9个餐厅及宾馆用餐区的工作人员,每家餐厅抽查10名员工,对90名员工进行问卷调查。问卷自编,主要调查内容包括一般背景资料、烟草有关知识、对吸烟行为的态度、对餐厅控烟的认可等。有效调查问卷89份,采用EPI 6.0软件进行数据录入,用SPSS软件对资料进行分析。

2 结果

2.1 基本情况

调查男性39人,占43.8%,女性50人,占56.2%,平

均年龄26.5岁。已婚49.4%,未婚48.3%。被调查餐厅工作人员吸过烟的有35人,占总数39.3%,每天都吸烟有17人,占总数19.1%(表1)。其中28位经常吸烟者中有19人表示愿意戒烟,有13人认为自己能够戒烟成功。有24.7%被调查者在工作时每周接受被动吸烟为1~2 d,每周所有工作日都有被动吸烟情况者占3.4%。

表1 吸烟者的吸烟现状

吸烟现状	是	百分比(%)
是否吸过烟	35	39.3
到目前为止是否吸了100支烟	27	30.3
过去30天里你是否吸过烟	26	29.2
你现在是否每天吸烟	17	19.1
现在每天是否吸烟20支以上	8	9.0

2.2 对吸烟有害健康的认识

对香烟中的有害物质比较了解的人有37人(41.6%);对于低焦油的香烟是否毒害较低,有45人(50.6%)表示不清楚;对我国现行的控烟法规和条例表示了解的有23人(25.8%);餐厅职工对吸烟会损坏吸烟者的健康非常同意的有51人(57.2%);被动吸烟会影响非吸烟者的健康表示非常同意的为47.2%(表2)。

表2 对吸烟危害的认识(例,%)

选项	非常同意	同意	无所谓	反对	非常反对
吸烟会损坏吸烟者的健康	51 (57.2)	34 (38.2)	1 (1.124)	3 (3.4)	0
被动吸烟会损坏非吸烟者的健康	42 (47.2)	38 (42.7)	6 (6.7)	3 (3.4)	0
被动吸烟可导致心脏病	33 (37.1)	36 (40.4)	8 (9.0)	10 (11.2)	1 (1.1)
被动吸烟可导致肺癌	41 (46.1)	40 (44.9)	2 (2.2)	3 (3.4)	3 (3.4)
被动吸烟可导致哮喘或呼吸道疾病	38 (42.7)	41 (46.1)	3 (3.4)	3 (3.4)	4 (4.5)

作者简介:郭凤霞(1967—)女,副主任医师,学士。

2.3 餐厅限制吸烟情况

9家餐厅中有6家有限制吸烟的规定并设置了无烟包房,但是否能够真正执行尚待观察,工作人员对餐厅的相关规定比较了解(表3)。用餐人员对餐厅限制吸烟的规定基本能够遵守,有35.9%的吸烟者能够遵守餐厅规定到吸烟区吸烟。

表3 职工对餐厅限制吸烟规定的了解

选项	知道	百分比(%)
不能在任何区域吸烟	17	19.1
可以在指定区域吸烟	67	75.3
没有,任何地方都可以吸烟	5	5.6
不知道	0	0.0

2.4 餐厅员工对餐厅限制吸烟规定的认同

能够完全支持餐厅限制吸烟的员工有57人,占调查总数的64.0%,而反对的员工仅有2人。对目前的工作场所控烟环境表示满意的有37人,占42.6%,认为一般及不满意的有49人,占55.1%。认为有必要进一步开展控烟工作的有69人,占77.5%。有75人(84.3%)认为,如果餐厅有明确的禁烟规定他们会阻止顾客吸烟。对餐厅开展控烟工作存在的困难和障碍认为顾客难以配合是最大的问题,有68.5%的员工选择此项(表4)。

表4 职工对酒店开展控烟工作的认识

选项	人数	百分比(%)
酒店无此规定	8	9.0
本人难以接受	4	4.5
顾客难以配合	61	68.5
酒店没有悬挂醒目的宣传标志	9	10.1
无相关法规保障	7	7.9
合计	89	100

2.5 对控烟措施的认同

被调查者对《烟草控制框架公约》提出的控烟措施表示完全赞成的比例不高,如对全面禁止烟草公司赞助活动完全赞成的只有30人,占被调查总数的40.0%,完全赞成禁止向未成年人出售烟草制品的比例最高,为75人,占84.3%。

3 讨论

此次调查的7家餐厅和2家宾馆的餐饮部均为徐汇区较为正规的大型餐厅,平均每家餐厅的就餐座位在300

座左右,整体环境良好。现场观察发现,9家餐厅的入口处都没有禁烟标志,有6家餐厅内部有禁烟标志,一般都在大厅和走廊处。禁烟标志最多的有50个,置于餐桌上,少的只有4个。有5家餐厅和2家宾馆餐饮部都考虑到顾客的需要划出无烟包房提供,但无烟包房或无烟烟区域的标志不显著,顾客对此项规定并不知晓。

近年来上海的国际交往越来越频繁,国外无烟餐厅的做法也逐渐传入国内,我们调查的9个餐厅中有2家宾馆餐饮部,接待外宾的机会很多,考虑到外宾的需要,他们特别设置了吸烟区和无烟区,在无烟区的每张餐桌上都有提醒顾客不要吸烟的标志,但整个餐厅的环境是一体的,宾馆常开中央空调,吸烟区的环境烟雾还是会影响到其他顾客。

随着居民健康意识的提高,当人们认识到二手烟的危害,相信有越来越多的顾客要求餐厅区分出无烟区。根据笔者2008年的调查,有71.2%的市民赞成在餐厅全面禁烟。随着社会经济与文明程度的不断进步,人们对吸烟有害健康的认识越来越深入,有相当一部分人自身在公共场所遭受二手烟的健康损害已有认识,但相关法律法规的滞后,如《上海市公共场所禁止吸烟暂行规定》是1997年修订发布的,与目前的现实情况已不相适应,造成操作困难的局面。目前有100多个国家立法禁止包括餐厅在内的公共场所吸烟。在无烟奥运的推动下,北京也扩大了公共场所的禁烟范围,包括在餐厅、办公场所实施禁烟。上海2010年的世博会也是很好的契机,可通过“无烟世博”活动来推动无烟公共场所的建立。

吸烟有害健康,二手烟也有害健康。市民对此认识并不是很高,本次调查的餐厅员工对香烟对身体非常有害表示同意的只有57.2%。作为健康教育专业部门,除了每年的世界无烟日进行相关的控烟知识宣传外,没有常规性的工作开展。电视、报纸等媒体相应的控烟公益广告有很好的宣传效应,但很少见到。

无烟餐厅能够做到100%无烟环境最好,因为仅区分无烟区和吸烟区不能完全杜绝烟雾,如果难以做到全部无烟环境,吸烟区的环境支持就很重要,最好是单独场所,有良好的通风设施。如果有条件定期对吸烟环境进行尼古丁或一氧化碳等有害物质的监测,对无烟餐厅的环境进行严格的监控,无烟餐厅才能真正建立起来。

(收稿日期:2008-11-08)