

IMPORTANTE

La **Autoridad Sanitaria recomienda que los restaurantes** pongan a disposición de los usuarios el Libro de reclamos en los cuales puedan dejar constancia de las faltas a la ley. Los administradores podrán anotar lo que han desarrollado para hacer cumplir la ley, lo que podría serles de gran utilidad en caso de ser notificados de infracción.

Los locales para **no fumadores** pueden habilitar un área exterior, no comunicada con la interior, para que los usuarios salgan a fumar si lo desean.

Están **prohibidas las máquinas expendedoras de cigarrillos** en lugares para no fumadores o donde esté permitido el ingreso de menores de 18 años.

Es responsabilidad del restaurante **impedir que pase humo hacia los espacios para no fumadores**. En caso de que haya reclamos o se perciba olor o presencia de humo, podrían ser notificados de infracción.



SI TODOS COLABORAMOS
LA LEY SERÁ
MÁS EFECTIVA....

SI REQUIERES
MAYOR
INFORMACIÓN



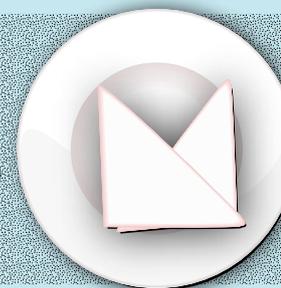
www.minsal.cl



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD

CÓMO SE APLICA

LA NUEVA LEY DEL TABACO EN LOS RESTAURANTES



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD

SABIAS QUE?



- El humo de tabaco no sólo es desagradable, también causa graves daños a la salud; está conformado por material particulado fino (¡el más dañino!) y contiene más de 4.700 sustancias tóxicas, cancerígenas e irritantes, entre ellas, monóxido de carbono, nicotina y alquitranes.
- Un enfermo cardíaco tiene riesgo de sufrir un infarto mortal con sólo 30 minutos de exposición al humo ambiental del tabaco.
- Los no fumadores expuestos a humo de tabaco aumentan un 30% la probabilidad de sufrir Cáncer Pulmonar.
- Las mujeres expuestas a humo de tabaco ambiental tienen riesgo de sufrir cáncer de mama antes de la menopausia.

LAS PERSONAS QUE TRABAJAN EN AMBIENTES PARA FUMADORES, ESTÁN EXPUESTOS DURANTE TODA SU JORNADA LABORAL AL HUMO DE TABACO QUE LES DEJAN SUS CLIENTES, ¡SON LOS QUE TIENEN LOS MAYORES RIESGOS DE SUFRIR SUS NEFASTAS CONSECUENCIAS...!

¿Qué condiciones mínimas deben cumplir los lugares con áreas para fumadores?

No pueden elaborar, manipular, depositar ni preparar alimentos en el área de fumadores.

Deben estar identificados como recinto para fumadores en forma visible.

Deben estar aislados de las zonas o áreas de no fumadores, de tal forma que el humo no se filtre.

Deben contar con ventilación hacia el exterior, natural o mecánica. No basta con filtro, ni purificadores de aire.

No deben permitir el ingreso de menores de 18 años.

BENEFICIOS DE LAS AREAS PARA NO FUMADORES

✓ Son de implementación simple y no requiere incurrir en gastos para habilitarlas.

✓ Son para todo tipo de público: pueden ingresar fumadores no fumadores, niños, niñas, jóvenes, adultos, enfermos y sanos.

✓ Los trabajadores no sufren riesgos asociados a la exposición al humo de tabaco ambiental.

✓ Los ambientes libres de humo se disfrutan, es más agradable concurrir y permanecer en ellos.

LAS GANANCIAS DE LOS RESTAURANTES NO DISMINUYEN SI SE DECLARAN NO FUMADORES, LA EXPERIENCIA HA DEMOSTRADO QUE POR EL CONTRARIO, AUMENTAN.

