

## 北京控烟条例实施一年半 餐馆仍是重灾区

# 创建无烟北京 需要社会共治

□本报实习记者 唐诗

被称为“史上最严控烟令”的《北京市控制吸烟条例》，自去年6月1日起开始实施至今已有一年半，条例明确规定北京全市范围公共场所、工作场所室内环境、公共交通工具内将全面禁止吸烟，对室外吸烟，该条例也作出了相应限制。公共场所吸烟令“二手烟民”苦不堪言，禁烟令能否起到切实有效的作用，备受各方关注。

今年7月，市政府常务会议上控烟工作报告显示，在全市各禁烟部门工作人员和市民们的共同努力下，控烟取得了较好成效。但餐馆等公共场所，仍是控烟工作的重点和难点场所，中小餐馆作为普通公众经常出入的场所，在执法部门加大控烟执法力度的同时，公众也要共同参与监督。



### 【聚焦】

#### 13家连锁餐厅被约谈 要求重视控烟

作为世界最大的烟草制品生产和消费国，中国烟民数量已超过3亿人，北京市烟民数量也有近420万人。而餐饮单位一直是违法吸烟的重灾区。

11月1日，记者以顾客身份来到位于刘家窑桥的嘉和一品，服务人员均表示不可以。记者环视店内，看到店内入口处以及窗口墙壁上各贴有一张红底白字的“禁止吸烟”标识。随后，记者又进入店内的卫生间，发现墙壁上仅有提示冲水的标识，并没有任何控烟标识，洗手池处也同样没有，这给餐厅室内吸烟留有隐患。家住附近的市民刘女士告诉记者，“我下班后经常在外面吃晚饭，在这家店几乎没遇到过室内吸烟的情况。倒是一些中小餐馆和街边小吃店，遇到过几次，服务员并没有及时制止，这确实会影响到我的用餐。”

针对餐饮单位的室内控烟工作，11月1日，市卫生监督所约谈了13家餐饮连锁企业负责人。北京市卫生监督所副所长赵新生表示，此次被约谈的13家连锁餐饮企业均是累积投诉5次以上的。“约谈的最终目的是把餐厅的控烟工作做好，餐馆工作人员及时劝阻吸烟的客人，往往效果会很好。”

记者在餐饮约谈单位汇总表中看到，其中投诉多的甚至超过40次，比如位于表中第一名的大鸭梨餐厅各分店共被投诉了48次，第二名金手勺连锁餐厅共被

投诉了40次。除了上述两家，被约谈的餐饮单位顺次包括：眉州东坡、很久以前、人民公社大食堂、冰城串吧、蝎王府、海底捞、木屋烧烤、金鼎轩、聚点串吧、老城一锅、庆丰包子铺。其中，被投诉举报控烟问题次数最少的庆丰包子铺，也有6次。

被约谈的大鸭梨某分店店长刘先生向记者表示，“目前餐厅的卫生间、包厢这些地点的控烟难度比较大，尤其是婚宴这种场合。”被问及今后会有哪些举措来加强控烟效果，刘先生说：“餐厅去年就开始粘贴禁烟标识，以后会培训员工劝阻客人吸烟时的语言技巧。在控烟的设施方面，会考虑在卫生间、洗手池等处来安装声控提示器的办法。”

随后，记者采访了金手勺某分店负责人，他向记者表示，约谈之后会加强餐厅的控烟力度，“回去后自己会熟悉相关法规的控烟要求，也会在例会的时候，对餐厅服务人员统一加强培训。”

北京市卫生监督所数据显示，今年9月26日至10月21日，市卫生监督部门在全市范围内开展了控烟专项卫生监督执法，特别包括了曾被要求整改后再次被投诉的单位。这次共检查餐饮单位1085户，其中合格的有871户，合格率为80%。市卫生监督所副所长王本进说，“检查中责令整改206户；处罚20户，共罚款人民币4.6万元；2户已立案查处。在餐饮场所处罚违法吸烟个人59人。”

### 【现状】

#### 餐饮单位控烟排末尾 需要社会共治

市卫生监督所提供数据显示，全市公共场所总体的控烟合格率从去年条例实施初的77%，目前已经上升为93%。其中，医院、学校等场所，合格率均在90%以上，但餐饮单位自控烟条例实施至今年9月底，总体的合格率仅为61%。在抽查的共7151户餐饮单位中，有4358户合格，为各类场所中合格率最低、群众投诉量最大。

同时记者了解到，市控烟协会“控烟一张图”的监测数据显示，去年9月至今，在7600余次的群众举报中，有2556次是针对餐饮企业的，约占到42%。

11月4日，记者到上述约谈名单中的金鼎轩一家位于王府井的分店用餐，晚上6点到8点两个小时内，记者没有看到吸烟的顾客。店内中心位置的墙柱四面，均贴有“禁止吸烟”的标识，餐厅入口后的左侧墙体也贴有禁止吸烟的宣传海报。除此之外，店内每隔1小时会播放禁止餐厅内吸烟的提示。

王本进表示，中小餐厅数量多、公众敏感度高，是控烟工作的难点，约谈一周后，控烟监督员和志愿者将对上述被约谈的餐馆进行突击检查，如发现没有进行整改将按控烟条例进行

处罚，“全市有400多万的烟民，而各类控烟单位和组织共有130多万，控烟工作除了需要执法人员，显然需要各餐饮单位尽到责任，公众们积极监督，达到社会共治。”

此外，记者了解到，为明确落实被处罚单位、个人的主体责任，北京市现已对被处罚的单位进行每月曝光，对属于行政监察对象的会作为涉嫌违反行政纪律的问题线索，上报监察部门。同时，市卫生监督所正在研究拟对被查处的单位纳入诚信体系，进入“黑名单”的单位将会受到一定限制。

### 【举措】

#### 创办无烟示范餐厅 创“百家”带“千家”

从11月起，北京开展了无烟示范餐厅的创建活动。目前，申请成为无烟示范餐厅，需要对照的“无烟示范餐厅十标准”已经发布。

“无烟示范餐厅十标准”包括：有控烟责任人，建立健全餐厅控烟制度；餐厅设置单位控烟志愿者；对员工进行控烟知识培训；在餐厅醒目处张贴符合标准的禁烟标识；不出售卷烟没有烟草广告；在客人点燃卷烟前劝阻客人不要吸烟；做好检查记录；自申请之日起没有关于无烟环境的投诉；如果员工中有吸烟者，积极劝阻员工戒烟；食客对无烟

就餐环境满意。

想要申请的餐饮单位，要通过在两个协会的官方网站上下载申请表，填写之后就可作为无烟示范餐厅候选单位。

11月20日开始，市控制吸烟协会与市餐饮行业协会将公示无烟示范餐厅创建名录，而公众则会对候选餐厅的无烟环境进行监督评价。

11月21日至12月10日，市控制吸烟协会还会对无烟示范餐厅候选单位报送的控烟志愿者分批次进行培训，教授单位控烟志愿者如何使用“控烟一张图”处理群众举报，以及如何巧妙劝阻违

法吸烟现象。

12月11日至20日，结合公众对候选餐厅无烟环境的好评度及控烟专家巡视，将诞生北京首批无烟示范餐厅。

“餐馆的控烟举措，会使用餐时间缩短，食客的满意度提高。这次的无烟示范餐厅创建活动是全市首次。”北京市餐饮行业协会副会长齐丰军说，“我们计划评选出100家示范餐厅，以创百家，带千家，普及上万家理念，辐射带动全市更多的餐饮企业加入到无烟餐厅的建设中来，最终提升首都餐饮行业的整体服务水平。”

### 【释疑】

#### 采访对象：北京市卫生监督所副所长王本进

记者：目前，卫生监督执法队伍力量明显不足，针对这个问题目前怎么处理？

王本进：针对控烟执法人员紧缺的问题，我们对被举报的餐饮单位的约谈、信息公开就是措施之一。

此外，发挥社会共治也是目前的举措，控烟不能只靠执法人员的处罚，还要发挥社会监督这样的长效机制。

还有就是，我们正在研究定时召开会议，让相关的各部门共

同参与到控烟工作中来。

记者：对于控烟工作，是否会组建一些相关机构？

王本进：有成立一些组织机构的计划。比如，计划成立控烟协调办公室和控烟监督执法办公室等等。

同时，也在计划成立控烟协管员这样的机制，目前正在一项项的进行中。

记者：针对中小餐厅的控烟问题，具体有什么举措？

王本进：我们会加强针对中

小餐厅的专项执法力度，来强化监管。

同时，要让行业管理真正发挥作用，处罚是最后的保障，仅仅处罚是不够的；此外就是控烟协会的控烟一张图和志愿者的监督，也起到了很大作用。

记者：您对无烟冬奥会有什么建议？

王本进：我们现在所做的工作，目的就是创建无烟北京。我们把无烟北京的工作做好，是对无烟冬奥会的保障。

