

YA SE OBSERVA EL EFECTO DE LA LEY ANTITABACO

Sebastián A. Ríos. 2008. La Nación, Secc. Ciencia y Salud, 02.11.08.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Temas varios](#)

AMBIENTES LIBRES DE HUMO: SE REDUJO DRÁSTICAMENTE LA CONTAMINACIÓN DEL AIRE

En Neuquén, la prohibición de fumar dentro de bares y restaurantes redujo los síntomas respiratorios de sus empleados.



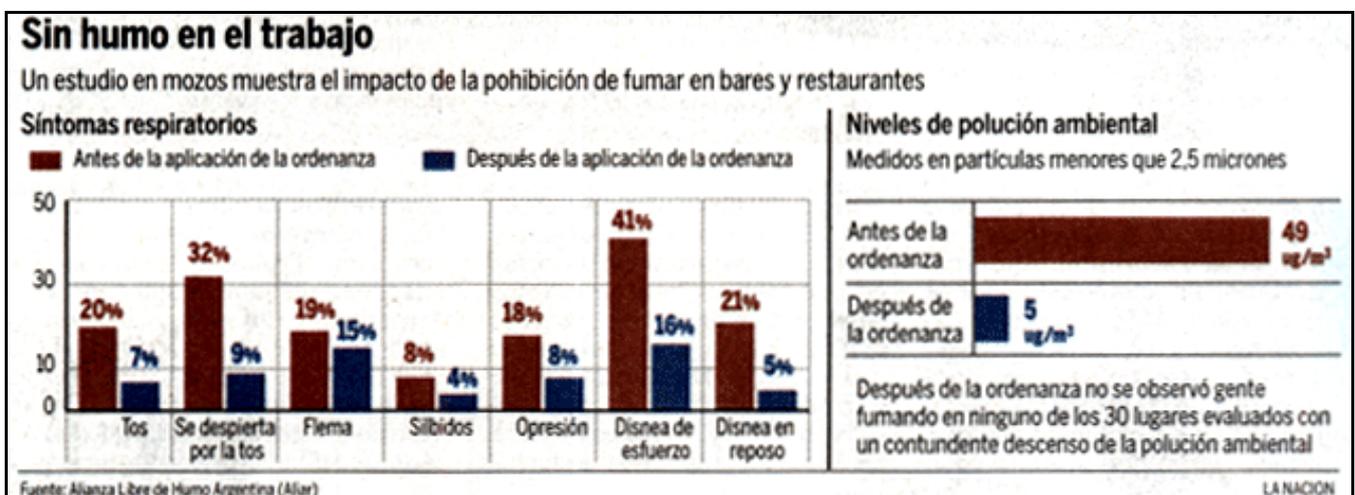
Fernando Retondo, mozo de la confitería Azúcar, dice sentirse mejor desde que no se fuma en su lugar de trabajo. Foto: Oscar Bustelo.

"Desde que salió la ley observé un cambio notable en mi salud: antes, cada vez que llegaba el invierno, caía en cama con neumonía, pero este año el frío no me hizo nada. Además, yo juego al fútbol, y ahora siento que puedo correr más", contó a LA NACIÓN Fernando Retondo, de 47 años, mozo de la confitería Azúcar, de la ciudad de Neuquén.

Lo dicho por Retondo se corresponde con los resultados de un estudio que confirma que, desde que a mediados de noviembre de 2007 entró en vigor la ordenanza N° 10.866 que prohíbe fumar en bares y restaurantes neuquinos, mejoró significativamente la salud respiratoria de los empleados gastronómicos de esa ciudad.

"Evaluamos antes y después de la entrada en vigor de la ordenanza la salud respiratoria de los que no fumaban, y observamos que a tan sólo tres meses de que se prohibiera fumar en restaurantes y bares los encuestados decían que habían mejorado sus síntomas respiratorios", dijo la doctora Mariela Alderete, investigadora del Grupo Antitabaco del Hospital Italiano y coordinadora del estudio.

Las mejoras fueron, según palabras de la doctora Verónica Schoj, coordinadora del citado grupo antitabaco, contundentes: "En sólo tres meses la mejoría de la tos, por ejemplo, fue del 65%; la de la disnea [dificultad para respirar] en reposo fue del 76% -precisó-. En síntomas irritativos asociados al tabaquismo pasivo, como ojos rojos o picazón de garganta, la mejoría fue del 80 por ciento".



Pero no sólo son subjetivas las mejorías experimentadas por los empleados gastronómicos neuquinos. Alderete, Schoj y sus colegas de la Alianza Libre de Humo Argentina (Aliar) también sometieron a los encuestados a estudios diagnósticos que miden la capacidad respiratoria -espirometrías-, y los resultados confirman lo que dicen los encuestados.

"Mejóro un 7% en promedio la capacidad respiratoria, lo que no es poco si tomamos en cuenta que se trata de no fumadores -comentó Schoj-. Este es un estudio que abordó el impacto a corto plazo de la ordenanza sobre la salud, pero extrapolando a largo plazo estamos hablando de una reducción del cáncer de pulmón y de los infartos de miocardio."

TRABAJADORES EN RIESGO

"Los mozos son los trabajadores más expuestos al humo de tabaco: el estudio mostraba que el 97% de esos empleados estaba expuesto al humo entre 8 y 10 horas diarias", dijo la doctora Alderete. "Es mucho mayor la exposición allí que en una oficina o que en las escuelas, y es por ello que está descripto en la literatura médica que son los empleados gastronómicos los que más se mueren por afecciones asociadas al tabaquismo pasivo", completó la doctora Schoj.

Hoy, a casi un año de la entrada en vigor de la ordenanza que prohíbe fumar en bares y restaurantes neuquinos, sólo el 5% de los encuestados dijo estar expuesto al humo del tabaco en su lugar de trabajo.

Por otro lado, el 97,5% de los encuestados se pronunció en favor de la prohibición de fumar en bares y restaurantes. "Nos sentimos mucho más cómodos en nuestro lugar de trabajo", dijo Fernando Retondo, y agregó: "Me gustaría que esta medida se aplicara en todo el país".

"La salud de los trabajadores gastronómicos mejoró notablemente: la contaminación causada por el humo de tabaco ajeno prácticamente desapareció de los lugares públicos cerrados, y los bares, restaurantes, boliches y casinos hoy son muchísimo más agradables", aseguró el doctor Ernesto Ruiz, especialista en clínica médica del hospital provincial de Neuquén, que participó del estudio.

Es que en esos establecimientos, el aire ya no es el mismo: es mucho más "respirable". Una evaluación de la polución ambiental realizada en bares, restaurantes y discotecas neuquinas por investigadores de Aliar y del Instituto Nacional del Cáncer Roswell Park, de Estados Unidos, antes y después de la implementación de la ordenanza mostró un cambio radical.

CONTAMINACIÓN CERO

Según las mediciones realizadas por Aliar y el instituto Roswell, la concentración de partículas de un tamaño menor que 2,5 micrones (consideradas universalmente un indicador de contaminación del aire por humo de tabaco) era de 49 ug/m³ antes de la entrada en vigor de la ordenanza, un nivel nocivo para chicos, personas mayores e individuos con afecciones cardíacas o respiratorias.

Pero cuando en esos mismos establecimientos se repitió la medición, luego de la entrada en vigor de la prohibición de fumar, la caída de los niveles de polución ambiental fue abrupta: el nivel promedio de partículas era ahora de 5 ug/m³, lo que equivale a una contaminación cero.

Así es como el 86% de los trabajadores gastronómicos neuquinos encuestados dijeron que los bares y restaurantes en los que trabajan se han vuelto más agradables para los clientes desde la entrada en vigor de la ordenanza que prohíbe fumar en lugares públicos cerrados.

Según el doctor Ruiz, "el público se ha acostumbrado tanto a esto que cuando viaja a ciudades donde todavía se fuma en ambientes cerrados se da cuenta de lo agradable que es ahora ir a comer o a bailar en Neuquén".

"VOLVIERON LAS FAMILIAS CON CHICOS"

A diferencia de leyes antitabaco como la de la ciudad de Buenos Aires, que establece la creación de espacios para fumadores en bares y restaurantes de cierta superficie, la legislación de la ciudad de Neuquén es terminante: no se puede fumar adentro de ninguno de esos establecimientos, sea pequeño, mediano o grande.

"No tuvimos ningún problema con ningún parroquiano por la ley -aseguró Fernando Retondo, empleado gastronómico neuquino-. Antes acá se fumaba mucho y por eso muchas familias con chicos habían dejado de venir. Hoy seguimos trabajando muy bien. No hay gente que haya dejado de venir por la ley, sino todo lo contrario: volvieron las familias con los chicos."

A casi un año de su aplicación, aseguró el doctor Ernesto Ruiz, del hospital provincial de Neuquén, la ordenanza N° 10.866 se cumple en un 99% de los establecimientos. "En la encuesta en trabajadores gastronómicos, el 93% dijo que la prohibición había sido ampliamente aceptada por los clientes -agregó la doctora Verónica Schoj, del Hospital Italiano de Buenos Aires-. Esto ayuda a desmitificar la idea de que para hacer cumplir una ley que garantice el 100% de los ambientes libres de humo se necesita un ejército de inspectores..."

Otro mito que ha sido derrumbado por el peso de las evidencias es aquel que afirma que las leyes que prohíben fumar en bares y restaurantes conducen directamente a la ruina a esos establecimientos.

Un estudio sobre el impacto económico en el sector gastronómico de la ley antitabaco promulgada en la provincia de Santa Fe halló que su puesta en vigencia no sólo no causó pérdidas económicas, sino que incluso en algunos casos las ganancias de bares y restaurantes se incrementaron.

Volver a: [Temas varios](#)