

¿ Busca Restaurantes con Comedores Exteriores Libres de Humo?

Por Ross Porter, Director of Communications American Lung Association in California

El clima casi perfecto de San Diego invita a residentes y visitantes a disfrutar de comer en restaurantes con comedores al aire libre, durante todo el año, pero el humo de segunda mano en estos restaurantes, afecta la salud de los clientes y del personal que atiende las mesas.

El U.S. Surgeon General proclamó que ningún nivel de exposición al humo de segunda mano está libre de riesgo, debido a esto, en el 2006, el California Air Resources Board designó al humo de segunda mano como un contaminante tóxico del aire.

Para todas las personas que sin desearlo, reciben el humo de segunda mano cuando están en uno de sus restaurantes favoritos disfrutando de comer al aire libre, la Tobacco-Free Communities Coalition realizó una lista con varias sugerencias y algunos consejos fáciles de utilizar; y la tiene publicada en su sitio de internet.



¿Le gustaría tener la mejor mesa en el comedor exterior del restaurant? pero además ¿quisiera que no se permitiera fumar cerca de usted? , Preguntó Laurie Ohnesorgen de restaurante GIO Restaurant, en La Mesa, uno de los varios restaurantes que han adoptado voluntariamente la política de "comedores al aire libre- sin humo".

Todos los restaurantes y bares en el condo de San Diego tienen restricción para fumar en el interior, pero afuera la historia es diferente, porque en algunos restaurantes sigue siendo permitido. Aunque hay algunas excepciones como son las ciudades de El Cajon, Chula Vista, y en el futuro, Solana beach.

Para todos los que desean disfrutar de restaurantes con servicio en comedores exteriores libre de humo, en el internet hay una lista de restaurantes que se han comprometido a ofrecer este servicio. Para ver cuales restaurantes están en la lista, o para registrar su restaurant, visite: www.SmokeFreeSanDiego.org.

"Publicamos esta lista para hacer un reconocimiento a los restaurantes que ofrecen comedores exteriores con patios libres de humo a sus clientes , a la vez que cuidan la salud de sus empleados", dijo Dannah Hosford, Presidente de la Tobacco Free Communities Coalition (TFCC), quien recomienda a los restaurantes que adopten la restricción de fumar, y que visiten el sitio para asegurarse que están en la lista.

para los que inhalan el humo aunque estén en áreas al aire libre.

- 60% han comentado que les molesta el humo de segunda mano cuando están comiendo en comedores exteriores.
- 56% comentaron que apoyan la restricción de fumar en los sitios exteriores de bares y restaurantes.

Joe Kellejian, ex alcalde y miembro del Consejo de Solana Beach, alienta a más ciudades a que adopten políticas que eliminen el humo de tabaco en comedores exteriores. " Esperamos que pronto entren en vigor las políticas de "Comedores libres de humo" en Solana Beach, y pedimos a otros funcionarios que hagan lo mismo. Los ambientes libres de humo son más favorables y amistosos para los clientes y sus familias. Van a salir ganando todos los restaurantes de Solana Beach que adopten esta política. "En el 2003, cuando Kellejian estuvo como alcalde, él defendió y apoyó la ordenanza que logró que las playas de Solana Beach fueran las primeras playas públicas libres de humo del Condado.

Ernie Ewin quien es miembro del Consejo de la Ciudad de Mesa, recibió con agrado a los representantes de la Tobacco-Free Communities Coalition y a su mensaje y propuestas para crear políticas contra el humo de segunda mano.

La Tobacco-Free Communities Coalition (CFCT) trabaja en la región de San Diego con la meta de reducir el consumo de tabaco y la exposición al humo de segunda mano entre los niños, jóvenes y adultos de San Diego, y en apoyo a su labor se les unen la Tobacco Control Coalition (TCC) y la Agencia a cargo del Programa de Servicio y Recursos de Ayuda para el Control del Tabaco, TCRP, County of San Diego Health & Human Services Agency.

Dannah Hosford también ofrece consejos para las personas que desean sugerir a sus establecimientos favoritos que tengan sus comedores exteriores libres de humo para que todos puedan disfrutar. "Usted debe hablar. Si el humo le molesta, dígaselo al manager del restaurant".

La Tobacco Free Communities Coalition (TFCC) también ofrece unas "tarjetas" para comentarios que se llenan al momento de dejar la propina.

"Cuando llenan esta tarjeta junto con su pago y propina, los restaurantes tienen la oportunidad de saber que sus clientes aprecian que se tomen estas medidas" comentó Dannah Hosford.

Los votantes de California saben que el humo de segunda mano es perjudicial y cada vez apoyan más que se deje de fumar en áreas al aire libre de bares y restaurantes:

- 88% cree que el humo de segunda mano es perjudicial