

Original breve

El tabaco en los establecimientos de restauración y hostelería: estudio observacional en Barcelona, 2008

Joan R. Villalbí^{a,b,c,*}, Lucía Baranda^d, M. José López^{a,c} y Manel Nebot^{a,b,c}^a Agència de Salut Pública de Barcelona, Barcelona, España^b Universitat Pompeu Fabra, Barcelona, España^c CIBER de Epidemiología y Salud Pública (CIBERESP), España^d Tractament i Recerca de Sistemes TRS, Barcelona, España

INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

Historia del artículo:

Recibido el 8 de junio de 2009

Aceptado el 23 de julio de 2009

On-line el 22 de noviembre de 2009

Palabras clave:

Tabaco
Regulación
Política
Evaluación
Encuesta

RESUMEN

Objetivos: Describir la situación real del consumo de tabaco en los locales de restauración y hostelería tras la ley de medidas sanitarias frente al tabaquismo, que establece exenciones en este sector a la prohibición general de fumar en el trabajo desde 2006.

Métodos: Estudio observacional descriptivo en Barcelona en 2008, con muestreo por conglomerados de 1130 establecimientos. Se presentan los resultados estratificados por tipo de establecimiento.

Resultados: En el 85,7% de los comercios con degustación (panaderías, pastelerías...) y el 85% de los locales de comida rápida se prohíbe fumar. El 40% de los restaurantes son libres de humo u ofrecen zonas separadas. En los bares-café y cafeterías-restaurantes (locales más abundantes) no se suele prohibir fumar. Hay mayor oferta de locales sin humo en los distritos céntricos y centros comerciales.

Conclusiones: En un 75,4% de los locales se permite fumar libremente. Estos resultados muestran las limitaciones de la ley.

© 2009 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L. Todos los derechos reservados.

Smoking in the hospitality sector: an observational study in Barcelona (Spain), 2008

ABSTRACT

Objectives: To describe the actual presence of smoking in restaurant and hospitality premises after the smoking prevention act banning smoking in workplaces came into force in 2006, with wide exemptions in this sector.

Methods: We performed an observational, descriptive study in Barcelona (Catalonia, Spain) in 2008 based on cluster sampling, with 1130 premises. The results were stratified by premise type.

Results: Up to 85.7% of food shops allowing consumption within their premises (bakeries, pastry shops...) ban smoking, as well as 85% of fast food establishments. Among restaurants, 40% are smoke-free or have separate smoking areas. Bar-café and café-restaurants (the most abundant premises) usually allow smoking. There are more smoke-free options in central districts and in shopping malls.

Conclusions: Up to 75.4% of all premises allow smoking freely. These results show the limitations of the law.

© 2009 SESPAS. Published by Elsevier España, S.L. All rights reserved.

Keywords:

Smoking
Regulation
Policy
Evaluation
Survey

Introducción

Las normas sociales percibidas tienen un papel crucial en el inicio y la persistencia del tabaquismo¹. La regulación de la publicidad y del consumo de tabaco en los lugares de trabajo y espacios públicos es determinante en la imagen social del tabaco, por lo que tiene un valor preventivo de primer orden². En España, con la entrada en vigor en 2006 de la ley de medidas sanitarias frente al tabaquismo, se ha producido una importante reducción de la exposición al humo ambiental de tabaco en los lugares de trabajo³⁻⁵. Ahora bien, buscando el consenso político durante el proceso legislativo de 2005, la ley creó una situación especial para los locales de restauración y hostelería, y algunos locales de ocio: los titulares de estos establecimientos tienen amplio margen para decidir sobre el

consumo de tabaco, de forma absoluta para los menores de 100 m² y condicionada a diversos factores en los de más superficie. En la práctica, muchos locales de restauración y hostelería permiten fumar, la mayoría de acuerdo con las previsiones de la ley, y esto mantiene la imagen social del tabaquismo como algo normal. Por tanto, es deseable conocer con detalle la presencia del tabaco en estos establecimientos, pero no se dispone en España de información representativa y empírica sobre el tema. Los estudios de evaluación existentes hasta ahora se basan en fuentes diversas: percepciones (según encuestas poblacionales), análisis de denuncias, inspecciones y actividades sancionadoras compiladas por las administraciones públicas (de comparabilidad y representatividad heterogéneas), y costosos estudios ambientales en un número reducido de establecimientos⁶. En este trabajo nos proponemos describir la situación real en este sector a partir de un estudio local. Cabe destacar que las autoridades sanitarias de este ámbito territorial se han esforzado en difundir la relevancia de la protección frente al humo ambiental de tabaco y en garantizar el buen cumplimiento de la normativa⁷.

* Autor para correspondencia.

Correo electrónico: jrwillal@aspb.cat (J.R. Villalbí).

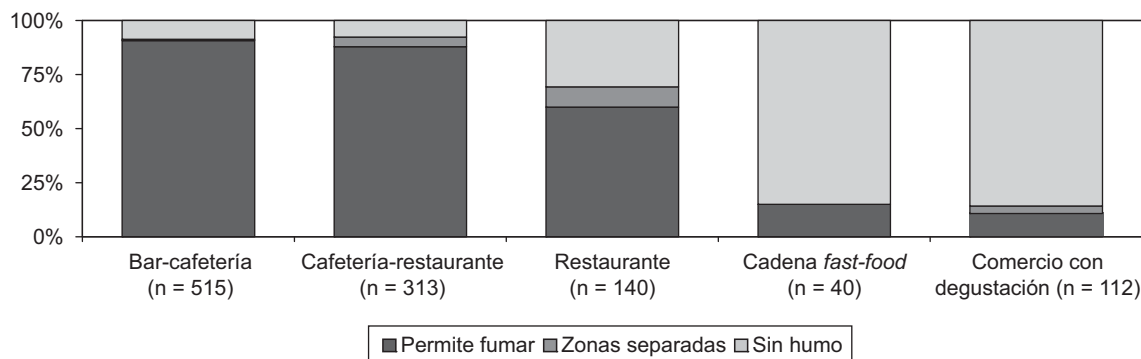


Figura 1. Regulación del consumo de tabaco en locales donde se consumen bebidas o alimentos, según tipología (Barcelona, 2008).

Métodos

Se realizó un estudio observacional descriptivo en la ciudad de Barcelona a finales de 2008. A falta de un registro de establecimientos fiable, se realizó un muestreo por conglomerados tomando como unidad muestral la sección estadística, unidad territorial más pequeña en que el ayuntamiento divide la ciudad. Se seleccionaron de manera aleatoria y probabilística 279 de las 1900 zonas existentes (14,6%), con lo cual se obtuvo una distribución espacial que aseguraba la representatividad de todo el territorio. Dentro de cada zona, los observadores visitaron, en horario de 8 a 20 h, todos los locales en cuyo interior se servían y consumían bebidas y alimentos, con un formulario estructurado (disponible mediante petición a los autores) en el cual se registraron las observaciones, que se codificaron e integraron en una base de datos. Los establecimientos se clasificaron en siete categorías: bares-cafeterías (sirven esencialmente bebidas, y pueden ofrecer o no bocadillos o tapas); cafeterías-restaurantes (locales que además sirven menús y están abiertos todo el día); restaurantes propiamente dichos (establecimientos que sirven comidas y están cerrados fuera del horario de almuerzo y cena); establecimientos de comida rápida o *fast food* (vinculados a cadenas o franquicias); tiendas con degustación (habitualmente panaderías, pastelerías o charcuterías que además de la venta comercial sirven sus propios productos para el consumo en el interior del establecimiento y ofrecen también bebidas); y otros establecimientos (los no clasificables en las otras categorías). Se registró la localización (distrito) y si el local formaba parte de un centro comercial.

Se valoraron las dimensiones de los locales mediante la apreciación del observador. Se registró si se permitía fumar mediante observación de la señalización o por la respuesta a la pregunta «¿se puede fumar?» formulada por el observador al personal del establecimiento. Se registró si se habían delimitado zonas separadas para fumar, y si existía señalización de tal situación. Asimismo se recogieron las siguientes variables relacionadas con el consumo: señalización, presencia de máquinas expendedoras, presencia de ceniceros (en barra y mesas), colillas visibles y olor a tabaco. Se analizaron mediante el paquete SPSS, utilizando como principal variable dependiente la prohibición de fumar. Se presentan de manera descriptiva los resultados y la significación estadística de las diferencias entre proporciones, calculada mediante la prueba de χ^2 .

Resultados

Se obtuvieron datos de 1130 establecimientos, de los cuales 112 eran comercios con degustación, 1008 de restauración u hostelería, y 10 de otro tipo o no clasificables (que se excluyeron del

análisis). De ellos, 53 se encontraban dentro de grandes centros comerciales.

En el conjunto de la muestra, el 75,4% de los locales son con humo, un 3% con zonas y un 21,6% totalmente libres de humo. En la figura 1 se presenta la proporción de establecimientos sin humo, los que han habilitado zonas y los que permiten fumar libremente por categorías. Como puede apreciarse, en la mayoría de los comercios con degustación (panaderías, pastelerías, etc.) se prohíbe fumar (85,7%), y en los establecimientos de restauración pertenecientes a franquicias o cadenas de comida rápida también (85%). No hay diferencias estadísticamente significativas entre estos dos tipos de establecimiento. Buena parte de los restaurantes son libres de humo (30,7%) u ofrecen zonas separadas (9,3%). En contraste, es general permitir fumar en los bares-cafeterías (90,7%) y las cafeterías-restaurantes (87,9%), sin que se aprecien diferencias estadísticamente significativas entre ellos. Con una prueba de χ^2 , se aprecia que hay diferencias entre estas tres categorías (bares y cafeterías con menú o no, restaurantes, y franquicias o comercios) ($p < 0,01$).

Excluyendo al comercio con degustación, en el cual la ley prohíbe que se fume, y centrándonos en los locales de restauración y hostelería, los dos distritos céntricos (Ciutat Vella y Eixample) concentran el 43% de los establecimientos y tienen mayor oferta de establecimientos sin humo o con zonas habilitadas (24,1% frente al 8,2% en los demás distritos, $p < 0,01$). Los establecimientos situados dentro de centros comerciales están en general libres de humo (81,8% frente al 14,8% del resto, $p < 0,01$); sólo se permite fumar en algún local con acceso directo al exterior.

En la tabla 1 se presentan otros aspectos relacionados con el consumo de tabaco en estos establecimientos de restauración: señalización exterior, presencia de máquinas expendedoras, de ceniceros, de colillas visibles, y olor a tabaco perceptible. En ninguno de los establecimientos que prohíben fumar se aprecian personas fumando ni colillas visibles, aunque en dos con zonas habilitadas se aprecia olor a tabaco en la de no fumadores.

Discusión

Los resultados muestran que casi tres años después de la entrada en vigor de la ley, el humo ambiental de tabaco está presente en tres cuartas partes de los locales que sirven alimentos y bebidas. Por otra parte, el cumplimiento de la normativa, que en este sector permite excepciones a la prohibición de fumar, es elevado, algo influido sin duda por los esfuerzos desarrollados por los servicios de salud pública para optimizar el cumplimiento de las normas. El análisis de la actividad inspectora para hacer

Tabla 1
Presencia de diversos aspectos relacionados con el tabaco en el interior de los establecimientos de restauración, según su regulación del consumo de tabaco (Barcelona, 2008)

	Locales donde se permite fumar (n = 867)	Locales donde se prohíbe fumar (n = 181)	Total (n = 1048)	p
Señalización exterior visible	64,8%	44,7%	62,5%	<0,00001
Presencia de máquinas expendedoras	65,4%	2,2%	54,4%	<0,00001
Presencia de ceniceros en mesas	80,5%	0	66,6%	<0,00001
Presencia de ceniceros en barra	91,2%	0	75,4%	<0,00001
Colillas visibles	56,0%	0	45,7%	<0,00001
Olor de tabaco perceptible	65,5%	1,1%	54,4%	<0,00001

Nota: cuando es aplicable, a cada categoría de locales se le añaden las zonas con o sin humo.

cumplir la ley en España sugiere que ésta ha sido máxima en Cataluña y en particular en Barcelona⁸. En esta ciudad se ha documentado la densidad de denuncias y su evolución, así como los expedientes sancionadores⁷. Pese a ello, se constata la persistencia de ciertos incumplimientos (destaca la proporción de establecimientos de degustación que permiten fumar, cuando legalmente no pueden hacerlo). Estos resultados evidencian que la existencia de una norma y de mecanismos de seguimiento no garantiza su cumplimiento universal (tanto en lo referente al tabaco como a las normas de tráfico o fiscales).

Globalmente, la presencia de humo en el sector es mayoritaria, pero la valoración estratificada por tipo de establecimiento aporta datos de valor. Las franquicias tienden a ser libres de humo, lo que sugiere una política de empresa que sería deseable ampliar a otros segmentos del sector. En los restaurantes, la proporción totalmente libre de humo o con zonas es elevada. En contraste, los bares y cafeterías, sirvan comida o no, en general permiten fumar (los mayores, que son relativamente pocos, habilitando zonas). Estos locales son los mayoritarios en el sector y configuran su imagen pública.

Entre las limitaciones del estudio destaca la falta de datos objetivos de cuantificación, tanto de las características del local (el área no se medía sino que se estimaba por el observador) como de las características del consumo (variables como el olor a tabaco pueden variar según la percepción del observador). Para minimizar este sesgo se entrenó a todos los observadores con un detallado protocolo común. Otra limitación es la ausencia de datos de exposición obtenidos a partir de marcadores ambientales. No obstante, estudios basados en muestras ambientales de conveniencia han documentado importantes diferencias en los niveles de exposición al humo de tabaco entre los locales que permiten o no fumar, consistentes con las encontradas en nuestro estudio⁹.

No conocemos otros estudios observacionales sobre muestras representativas que permitan apreciar la oferta real de espacios sin humo en este sector. Otros intentos de conocimiento del tema basados en datos representativos en España se han realizado midiendo las percepciones referidas por la población¹⁰. Los más rigurosos se basan en sistemas de información estables y documentaron una prevalencia de la percepción de no exposición al tabaco en establecimientos de un 32,4% de la población para restaurantes y un 8,1% para bares³.

Los resultados de nuestro estudio documentan empíricamente que la mayoría de los locales de restauración y hostelería permite fumar. En este sentido, creemos necesario un avance de la ley hacia la prohibición total de fumar, con el objetivo principal de

proteger a los trabajadores de este sector de los efectos de la exposición al humo ambiental de tabaco.

Conflicto de intereses

Ninguno.

Financiación

Sin financiación externa.

Contribuciones de autoría

J.R. Villalbí concibió el estudio, contribuyó al análisis estadístico y redactó el grueso del manuscrito. L. Baranda diseñó los instrumentos de recogida de información, formó a los observadores, dirigió el trabajo de campo, construyó y gestionó la base de datos, realizó el grueso del análisis estadístico, y contribuyó a mejorar el manuscrito. M.J. López y M. Nebot contribuyeron al diseño del estudio y de los instrumentos de recogida de información, revisaron los borradores del manuscrito y realizaron aportaciones a éste. Todos los autores aprobaron la versión final. J.R. Villalbí es el responsable del estudio.

Bibliografía

- Hammond D, Fong GT, Zanna MP, et al. Tobacco denormalization and industry beliefs among smokers from four countries. *Am J Prev Med.* 2006;31:225-32.
- Joosens L, Raw M. The tobacco control scale: a new scale to measure country activity. *Tob Control.* 2006;15:247-53.
- Galán I, Mata N, Estrada C, et al. Impact of the «tobacco control law» on exposure to environmental tobacco smoke in Spain. *BMC Public Health.* 2007;7:224.
- Jiménez-Ruiz C, Riesco-Miranda JA, Hurt RD, et al. Study of the impact of laws regulating tobacco consumption on the prevalence of passive smoking in Spain. *Eur J Public Health.* 2008;18:622-5.
- Lushenkova O, Fernández E, López MJ, et al. Second hand smoke exposure in Spanish adult non-smokers following the introduction of an anti-smoking law. *Rev Esp Cardiol.* 2008;61:687-94.
- Villalbí JR. Evaluación de las políticas públicas de prevención: tres años de la ley de medidas sanitarias frente al tabaquismo *Rev Esp Salud Pública.* En prensa 2009.
- Villalbí JR, Cusí M, Madrueño V, et al. Espacios sin humo: persuasión y obligación. *Gac Sanit.* 2008;22:614-7.
- Aterido I. Fumar en lugares públicos. Madrid: Organización de Consumidores y Usuarios; 2007.
- Nebot M, López MJ, Ariza C, et al. Impact of the Spanish Smoking Law on exposure to secondhand smoke in offices and hospitality venues: before and after study. *Environ Health Perspect.* 2009;117:344-7.
- Galán I, López MJ. Tres años con la Ley de medidas sanitarias frente al tabaquismo: aire más limpio, pero no lo suficiente. *Gac Sanit.* 2009;23:87-90.