TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Hướng đến nhà hàng không khói thuốc

13:45 16/11/2016

Trong cuộc sống hiện đại ngày nay, việc giao lưu, ăn uống, hội họp tại các nhà hàng, khách sạn ngày càng trở nên phổ biến, vì vậy, việc thực hiện mô hình nhà hàng không khói thuốc là một phần rất quan trọng để bảo vệ quyền được sống trong lành của những người không hút thuốc.

THCL Trong cuộc sống hiện đại ngày nay, việc giao lưu, ăn uống, hội họp tại các nhà hàng, khách sạn ngày càng trở nên phổ biến, vì vậy, việc thực hiện mô hình nhà hàng không khói thuốc là một phần rất quan trọng để bảo vệ quyền được sống trong lành của những người không hút thuốc.

Sáng 16/11, tại Hà Nội, Bộ Thông tin và Truyền thông (TT&TT) phối hợp với tổ chức Healthbridge Canada tại Việt Nam, tổ chức Campaign for Tobacco - Free Kids tổ chức Hội thảo cung cấp thông tin về thực thi nhà hàng không khói thuốc.

Phát biểu tại hội thảo, ông Nguyễn Minh Hồng, Thứ trưởng Bộ TT&TT cho biết: Khói thuốc lá không những ảnh hưởng đến người hút mà còn làm ô nhiễm môi trường xung quanh, khiến những người xung quanh tuy không hút thuốc những cũng hít phải khói thuốc lá, những người thường xuyên hít phải khói thuốc cũng sẽ mắc các bệnh như người hút thuốc. Vì vậy, một trong những giải pháp giảm thiểu tác hại do khói thuốc đối với những người không hút thuốc đó là xây dựng

các mô hình không khói thuốc như: mô hình trường học, bệnh viện, công sở, khách sạn… không khói thuốc.

Tại hội thảo, Bác sỹ Phạm Thị Hoàng Anh, Giám đốc Tổ chức Healthbridge Canada tại Việt Nam đã trình bày về sự cần thiết và lợi ích của việc thực hiện môi trường không khói thuốc trong nhà hàng và kinh nghiệm thực hiện mô hình này trên thế giới. Theo bà Hoàng Anh, việc thực hiện nhà hàng không khói thuốc sẽ giảm các thiệt hại kinh tế cho nhà hàng (giảm chi phí vệ sinh môi trường, bảo trì đồ đạc, giảm nguy cơ cháy nổ, đảm bảo sức khỏe cho nhân viên…); việc tạo dựng hình ảnh một nhà hàng, khách sạn sang trọng, văn minh, lịch sự, an toàn góp phần làm tăng sự hài lòng, thu hút nhiều khách hơn và tăng lợi nhuận cho nhà hàng.

Tại Hà Nội sau 3 năm triển khai thực hiện Luật phòng, chống tác hại của thuốc lá, hiện nay đã có nhiều nhà hàng thực hiện thành công mô hình không khói thuốc như nhà hàng Lẩu nấm Gia Khánh - quận Ba Đình. Nhà hàng Hải Mã - quận Cầu Giấy, Cơm chay nàng Tấm - quận Hoàn Kiếm, Liu Sauna -Tây Hồ…

Đại diện cơ quan quản lý nhà nước và đại diện nhà hàng, khách sạn trên địa bàn TP. Hà Nội cũng chia sẻ những kinh nghiệm, những kết quả trong quá trình thực hiện mô hình nhà hàng không khói thuốc. Những kết quả tích cực từ việc thực hiện mô hình nhà hàng không khói thuốc là minh chứng cho việc thực thi hoàng toàn có thể làm được nếu như chủ nhà hàng thực sự quyết tâm và cam kết thực hiện.

Thực hiện môi trường không khói thuốc đem lại rất nhiều lợi ích. Song thực tế đã quy định đi vào cuộc sống, để tất cả các nhà hàng, khách sạn, quán bar, quán cà phê đều thực hiện quy định này không phải việc làm trong “một sớm một chiều” và cần sự vào cuộc mạnh mẽ của các cơ quan chức năng, các tổ chức, cá nhân trong công tác truyền thông về phòng, chống tác hại thuốc lá, đặc biệt là việc thực hiện mô hình nhà hàng không khỏi thuốc.

Triệu Hiền