

Presseinformation

Gefahr für Gäste und Arbeitnehmer: In Mischlokalen herrscht Feinstaubalarm!

Die von der Steiermärkischen Gebietskrankenkasse in Auftrag gegebene Feinstaubstudie in der Gastronomie wurde soeben abgeschlossen. 26 Gaststätten mit Raucher- und Nichtraucherbereich wurden untersucht, in 80 Prozent der Lokale wurden auch im Nichtraucherbereich deutlich erhöhte, gesundheitsschädliche Mengen an Feinstaub gemessen. Ein klares Indiz dafür, dass die derzeitige Regelung nicht funktioniert.

„Nichtraucherbereiche in Mischlokalen bieten eindeutig keinen ausreichenden Schutz“, bringt es der STGKK-Obmann Josef Harb auf den Punkt. „Jede Arbeitnehmerin und jeder Arbeitnehmer hat das Recht auf einen rauchfreien Arbeitsplatz – nur die Bediensteten in der Gastronomie sind von diesem Schutz ausgenommen. Das grenzt in einem modernen Land wie Österreich an einen Skandal“, betont Harb weiter.

Das perfide dabei: Obwohl der Tabakrauch aus mehr als 5.000 Substanzen besteht, von denen rund 90 nachweislich und zweifelsfrei krebserregend sind, wird er laut Arbeitnehmerschutzgesetz nicht als gesundheitsgefährdender Arbeitsstoff definiert. Wäre dem so, dürften Bedienstete in der Gastronomie wohl nur mit besonderer Schutzausrüstung arbeiten. Harb dazu: „Diese Begründung ist so zweifelhaft wie wissenschaftlicher Unfug: Tabakrauch wird nicht am Arbeitsplatz ‚hergestellt‘ oder im Arbeitsprozess ‚verwendet‘ – er entsteht von Gästen durch das Anzünden einer Zigarette. Bei so einer Argumentation kann ich wirklich nur den Kopf schütteln.“

Zurück zur Studie: Von den 26 untersuchten Mischlokalen (ein reines Nichtraucherlokal diente als Referenz), konnten in 21 Lokalen signifikante Feinstaubübertritte im Nichtraucherbereich festgestellt werden. Andere Feinstaubquellen wie Kerzen oder offene Küchenbereiche wurden in der Studie berücksichtigt.

„Durchschnittlich haben wir im Nichtraucherbereich fünfmal so viel Feinstaub wie im Außenbereich gemessen. Die Spitzen lagen nicht selten zehnmal höher als im Freien“, erklärt der gerichtlich zertifizierte Sachverständige Peter Tappler, der die Studie im Auftrag der STGKK durchgeführt hat.

Mit einem portablen Feinstaubmessgerät (mobiler Partikelzähler: gemessen werden Partikel pro Kubikzentimeter mit einer Partikelgröße von 0,02 bis 1 Mikrometer) wurden insbesondere Lokale, Cafés und Bars der Grazer Innenstadt gemessen und selbst Studienleiter Tappler war überrascht über die Ergebnisse: „Das Tabakgesetz wird in Mischlokalen leider wenig bis gar nicht eingehalten. Die meisten Übertritte passieren durch offene oder undichte Türen oder ungünstige Druckverhältnisse. Mitunter gibt es gar keine Trennelemente zwischen Raucher- und Nichtraucherbereichen.“ Die gesetzliche Verpflichtung, dass kein Tabakrauch in die vom Rauchverbot belegten Räumlichkeiten dringen darf (Tabakgesetz, § 13a) wurde in 80 Prozent der untersuchten Fälle nicht eingehalten.

Der angebliche Schutz im Nichtraucherbereich für Gäste und Arbeitnehmer bleibt somit reine Theorie. Selbst wenn man beispielsweise als schwangere Kellnerin nur im Nichtraucherbereich eines Lokals eingesetzt wird, kann man davon ausgehen, massive Dosen an alveolengängigem Feinstaub (Teil jener einatembaren Partikel, der bis in die Lungenbläschen vordringen kann) zu inhalieren.

„Die wissenschaftliche Evidenz zum Thema Passivrauch ist erdrückend. Herzinfarkt, Schlaganfall, Lungenkrebs, Kehlkopfkrebs, Brustkrebs und Frühgeburten treten durch Passivrauch häufiger auf. In Schottland wurden rauchfreie Lokale bereits im März 2006 eingeführt. Schon zwei Monate danach ging die Feinstaubbelastung durch Passivrauch um 86 Prozent zurück und Kellner litten seltener unter Atemwegsbeschwerden oder gereizten Augen“, fasst Peter Tappler die Vorzüge einer rauchfreien Gastronomie für die Bediensteten zusammen.

Rückfragen:

Mirjam Wrann, BA - STGKK-Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 0316 / 8035-1430 oder 0664/8035 2 1430
Mail: mirjam.wrann@stgkk.at

DI Peter Tappler
Telefon: 0664 / 3008093
p.tappler@innenraumanalytik.at

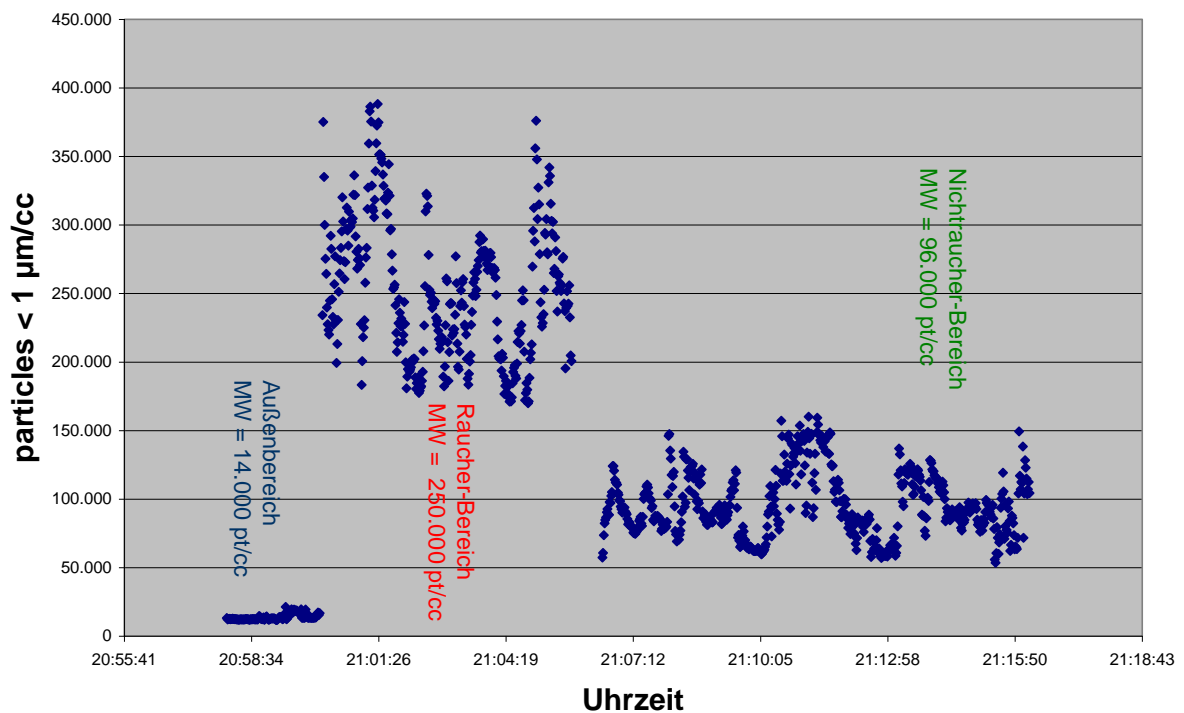
Anhang: Feinstaubstudie Graz, 2018

1. Mischlokal 1: Beispiel aus der Feinstaubstudie

- » Im Nichtraucherbereich des Mischlokals ca. 7 -fach mehr Feinstaub als im Außenbereich gemessen.
- » Im Raucherbereich ca. 18-fach mehr Feinstaub als im Außenbereich gemessen.

Messbereich: Partikel pro Kubikzentimeter (erhoben mittels mobilen Partikelzähler),
Partikelgröße 0,02 bis 1 Mikrometer

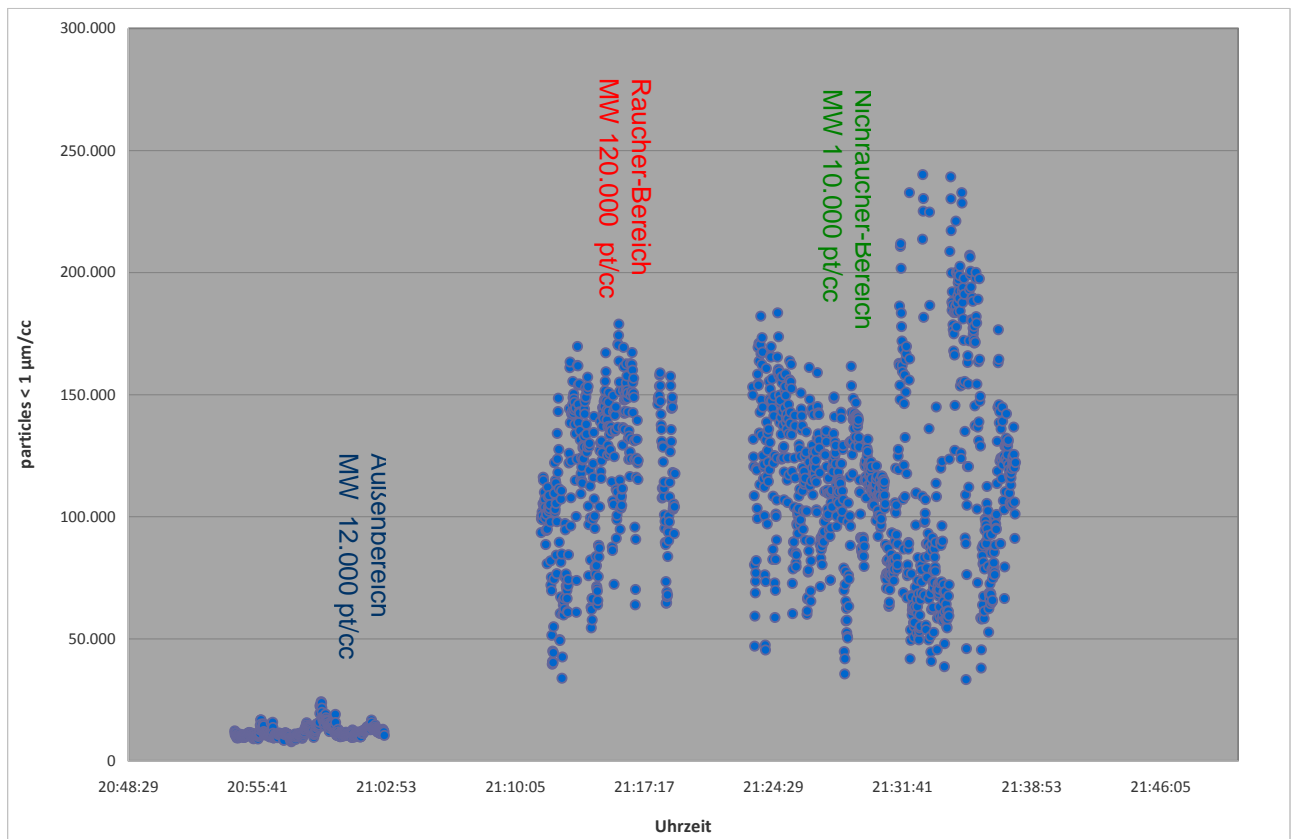
- » Nichtraucherbereich: durchschn. 96.000 Partikel pro Kubikzentimeter
- » Raucherbereich: durchschn. 250.000 Partikel pro Kubikzentimeter
- » Außenbereich vor Lokal: durchschn. 14.000 Partikel pro Kubikzentimeter



2.Mischlokal 2: Beispiel aus der Feinstaubstudie

- » Im Nichtraucherbereich wurden annähernd gleiche Werte wie im Raucherbereich gemessen.
- » Im Nichtraucherbereich und Raucherbereich des Mischlokals ca. 9-fach mehr Feinstaub als im Außenbereich gemessen.

- » Nichtraucherbereich: durchschnittl. 110.000 Partikel pro Kubikzentimeter
- » Raucherbereich: durchschnittl. 120.000 Partikel pro Kubikzentimeter
- » Außenbereich vor Lokal: durchschnittl. 12.000 Partikel pro Kubikzentimeter



3. Referenzlokal: reines Nichtraucherlokal

- » Aufgrund von einem guten Filter in der Lüftungsanlage sogar geringere Werte als im Außenbereich
- » ca. 7.400 Partikel pro Kubikzentimeter

