

Social- och hälsovårdsministeriets broschyrer 2007:2swe

Rökrum i restauranger och andra förplägnadsrörelser

Handbok för planerare, fastighetsägare,
restaurangägare och myndigheter

SOCIAL- OCH HÄLSOVÅRDSMINISTERIET

Helsingfors 2007

Innehåll

<i>Till läsaren</i>	3
<i>1 Bakgrund</i>	4
<i>2 Rökrum</i>	5
Allmänt	5
Verksamhetsprincip	5
Rökrummets storlek.....	6
Rökrummets konstruktion	7
<i>3 Krav på ventilation</i>	9
Dimensionering av luftströmmarna	9
Ledning av frånluft	10
Anvisningar för planering av ventilationen	11
<i>4 Användning och underhåll av rökrummet</i>	13
<i>5 Plan för egenkontroll av rökrummet</i>	14
Hur rökrummets funktionalitet säkerställs.....	14
Hur ordningen och förhållandena i rökrummet övervakas från utsidan av rummet	15
Hur man informerar personalen om genomförande av planen för egenkontroll och hur personalens beredskap upprätthålls	15
<i>6 Myndigheternas roll och samarbete vid en övervakningssituation</i>	16
Byggnadstillsynsmyndighet	16
Kommunal tillsynsmyndighet som övervakar genomförande av tobakslagen..	16
Den myndighet som beviljar serveringstillstånd.....	17
Arbetskyddsmyndighet	17
Polisen	18
Samarbete mellan myndigheter i övervakningssituationer	18
<i>Bilagor</i>	19

Till läsaren

Arbetsmiljön för restauranganställda, dvs. lokalerna för restauranger och andra förplägnadsrörelser blir rökfria i början av juni 2007. Rökfri arbetsmiljö som princip är inte ny eftersom samma arbetarskyddsbeslut för arbetstagarna verkställdes på övriga finländska arbetsplatser redan år 2005.

Restaurangföretagare kan oavsett rökfria lokaler om de så vill ordna särskilda rökrum för sina rökande kunder. En förutsättning är att rökrummen är ordnade och byggda så att restaurangen förblir fullständigt rökfri. En annan förutsättning är att rökrummen endast används för rökning.

För att säkerställa en rökfri miljö förutsätts att rökrummen har tillstånd och godkännande av byggnadstillsynsmyndigheten. Om krav på teknik, konstruktioner och ändamålsenlighet föreskrivs särskilt genom statsrådets och social- och hälsovårdsministeriets förordningar.

Denna handbok innehåller sakkunniginformation om praktisk tillämpning av de särskilda författningar som gäller planering, byggande och användning av rökrum samt annan viktig sakkunniginformation. Handboken har utarbetats vid social- och hälsovårdsministeriet på basis av en sakkunnigkonsults förslag i samarbete med representanterna för miljöministeriet, Social- och hälsovårdens produkttillsynscentral och Finlands Hotell- och Restaurangförbund. Handboken beaktar de frågor som sakkunniggruppen som övervakar genomförandet av omfattande byggande, VVS-branschen och byggnads- och tobakslagen har presenterat i sina utlåtanden.

Jag tackar alla personer och parter som deltagit i beredningen av handboken för utfört arbete.

Kimmo Leppo
Överdirektör

1 Bakgrund

Det är förbjudet att röka i restaurangers, kaféers och förplägnadsrörelsers lokaler från och med 1.6.2007 (Lagen om ändring av lagen om åtgärder för inskränkande av tobaksrökning 700/2006, nedan **tobakslagen**). Förbudet utgör arbetarskydd för restauranganställda och hälsoskydd för anställda och kunder.

Tobaksrökning är dock möjligt i restaurangers och andra förplägnadsrörelsers lokaler enligt 13 b i tobakslagen om den ordnas i separata rökrum som godkänts och byggts för tobaksrökning på ett sådant sätt att tobaksrök inte kan sprida sig till ett område där tobaksrökning är förbjuden. Det är möjligt att när som helst bygga ett rökrum, även efter att lagen trätt i kraft.

Det går också att ordna så att det är möjligt att röka utomhus. Enligt 12 § 2 mom. i tobakslagen skall en näringsidkare då se till att tobaksrök inte kommer in genom öppna fönster, dörrar eller via ventilationsanläggningarna. När en möjlighet att röka ute ordnas på en annan plats än restaurangens terrass krävs fastighetsägarens samtycke till arrangemanget.

Denna handbok har utarbetats för att underlätta planeringen av rökrum och förenhetliga tolkningen av bestämmelserna om rökrummet. Handboken är avsedd för planerare, fastighetsägare, restaurangägare och myndigheter.

2 Rökrum

Allmänt

Enligt 13 b § i tobakslagen kan tobaksrökning i restaurangers eller andra förplägnadsrörelsers lokaler tillåtas endast i separata rökrum som godkänts för tobaksrökning. Tobaksrök får i så fall inte sprida sig till det område där tobaksrökning är förbjuden. Det är förbjudet att servera och inta mat och dryck i rökrum.

Rökrummet skall ordnas och byggas på ett sådant sätt att lagens syfte och fullständig rökfrihet i restauranger och övriga förplägnadsrörelser förverkligas. Separata rökrum skall uppfylla bestämmelserna om rökrummets storlek, tekniska krav, övervakning samt användning och underhåll i både tobakslagen och med stöd av denna lag utfärdade statsrådets förordning om ändring av förordningen om åtgärder för inskränkande av tobaksrökning (963/2006), nedan **tobaksförordningen**, och social- och hälsovårdsministeriets förordning om rökrum i restauranger och andra förplägnadsrörelser (964/2006), nedan **rökrumsförordningen**.

Bestämmelserna är till sitt innehåll och sin natur tekniskt och strukturellt arbetar- och hälsoskydd.

Eftersom rökrummet inte utgör ett utskänkingsområde (serveringsområde) skall enligt alkohollagen den myndighet som beviljar serveringstillstånd underrättas om den ändring av utskänkingsområdet som placering av rökrummet i utskänkingsområdet medför.

Förutom tobaksförordningen och rökrumsförordningen skall i fråga om planering, byggande och användning av ett rökrum även andra bestämmelser, föreskrifter och instruktioner med anknytning till byggande och arbetarskydd beaktas.

Verksamhetsprincip

Rökrummet skall till sin konstruktion och ventilation vara sådan att tobaksröken inte kan sprida sig till omkringliggande lokaler och inte heller till andra lokaler i samma eller annan byggnad. För att förhindra att röken sprider sig skall lokalen i fråga om sin konstruktion vara separerad från den övriga

restauranglokalen. Det rekommenderas att rummet placeras på en plats i restaurangens eller förplägnadsrörelsens lokaler där det förorsakar mindre störningar och på tillräckligt långt avstånd från till exempel en lokal som används för matservice. Rökrummet skall till sin konstruktion vara tätt, ha permanent undertryck i förhållande till sin omgivning även då när restaurangen inte används. Enligt rökrumsförordningen skall rummet ha en ventilation genom vilken tobaksröken leds ut och undertrycket i lokalen ordnas.

Rökrummets storlek

Enligt 13 d § i tobakslagen skall rökrummet vara av skälig storlek i förhållande till serveringsområdet eller antalet kundplatser i restaurangen eller förplägnadsrörelsen av annat slag. I fråga om byggande och underhåll av rökrum samt reparations- och ändringsarbeten gäller vad som bestäms i markanvändnings- och bygglagen (132/1999) och med stöd av denna.

Rökrummet är avsett för rökning, i praktiken för en relativt kortvarig vistelse. Eftersom rökrummet inte utgör en del av serverings- eller utskänkningsområdet får kunden vare sig medföra eller inta mat eller dryck där.

Vid dimensionering av rökrummet skall antalet kundplatser och storleken på serverings- eller utskänkningsområdet när det gäller förplägnadsrörelsen beaktas. För dimensionering av rökrummet rekommenderas den anvisning på 1 m²/person (Finlands byggnadsbestämmelsesamling E1, byggnaders brandsäkerhet, tabell 10.4.1) som utfärdats för samlingslokal. Dimensioneringsanvisningen för ventilation baserar sig på denna utgångspunkt. Vid en större dimensionering person/yta skulle rökutvecklingen i rökrummet inte längre kunna hanteras med den ventilation som fastställts i rökrumsförordningen.

Enligt 20 § i tobaksförordningen skall ett sådant rökrum som avses i 13 d § i tobakslagen ha en yta på minst 7 m².

Genom tobaksförordningen har endast en minimistorlek fastställts för rökrummet. Restaurangen bestämmer själv om storleken på större rökrum. Minimistorleken har motiverats med fungerande lokalanvändning samt genomförande av ventilationen och förhindrande av rökens spridning genom dörröppningen till omkringliggande område.

Rökrummets konstruktion

Enligt 1 § i rökrumsförordningen skall ett rökrum till sin konstruktion vara tätt. Det kortaste avståndet mellan rökrummets tak och dörrens övre kant skall vara minst 400 mm. Ingången till rökrummet skall ordnas så att tobaksrök inte sprids utanför rökrummet.

Det är viktigt att det finns tillräckligt med plats ovanför dörröppningen så att röken inte kommer ut genom dörröppningen när dörren är öppen.

För att förhindra att röken sprider sig utanför rökrummet skall ingången till rökrummet ordnas genom en dörröppning.

Lösningar som rekommenderas för att ordna ingången till rökrummet är

- ett vindfång där man inte röker,
- en skjutdörr som stängs automatiskt och där man förvissat sig om att den fungerar i störningssituationer
- öppen ingångsöppning som har en ridåfläkt.

Ridåfläkten bör planeras så att den förhindrar att rök kommer ut från dörröppningen. Om dörröppningen alltid är öppen skall inga andra genomgångsöppningar göras i rummet.

En traditionell dörr med gångjärn och svängdörrar transporterar stora mängder luft och det är sannolikt att röken sprider sig från rökrummet när dörrar öppnas och stängs. En dörr med gångjärn och svängdörrar representerar inte fungerande dörrlösningar.

Kraven på konstruktioner för rökrummets täthet anknyter till ordnande av undertryck i rummet med hjälp av ventilation enligt rökrumsförordningen och förhindrande av att röken sprider sig till andra rum. Någon särskild täthetsklass har inte fastställts för rökrummet.

Vid planeringen av rökrummets konstruktioner skall förutom rumsstorlek och täthetskrav även beaktas att:

- Rökrummet är endast avsett för rökning, i praktiken för en relativt kortvarig tillvaro.
- I rummet får vare sig servering eller annan sidoverksamhet ordnas.
- Det rekommenderas att byggnads- och inredningsmaterialen väljs så att de inte samlar tjära från tobaksrökning och att möblernas och konstruktionernas ytor är lätta att rengöra.
- Byggnads- och inredningsmaterialen skall vara av svårantändligt material.

- Övervakningen av ordningen i rökrummet skall ordnas så att övervakningen kan ske utifrån och är kontinuerlig.
- Rökrummet skall byggas så att rummet inte fungerar som genomgångsrum till restaurangen eller andra lokaler, till exempel toaletterna eller personalrummen.
- Rummet skall utmärkas tydligt och synligt.
- Med tanke på ordningen är det motiverat att på rökrummets inner- och yttervägg synligt ange hur många personer som kan vistas i rummet samtidigt.
- Rökrummet skall planeras så att kunderna inte kan öppna eventuella fönster och reservutgångar i annat fall än i nödsituationer. Om ett fönster öppnas utåt eller en dörr till reservutgången, störs tryckförhållandena i rummet och det blir möjligt för röken att sprida sig till andra lokaler.
- Vid planeringen av konstruktioner och valet av byggnadsmaterial skall även de författningar som gäller brandsäkerhet och hinderfritt byggande beaktas.

3 Krav på ventilation

Dimensionering av luftströmmarna

Enligt 2 § 1 mom. i rökrumsförordningen skall det alltid vara undertryck i rökrummet. Tilluften i rökrummet skall ledas från omkringliggande rum genom dörren eller strömningsanordningen för överluft (överluftsgallret).

En ventilation som är tillräcklig och rätt planerad är en väsentlig faktor när det gäller att lyckas med rökrummet. Med hjälp av frånluftsflödet kan undertryck skapas i rökrummet, tobaksröken försvinner från rökrummet och spridningen av rök utanför rummet förhindras.

En allmän princip för luftfördelningen i rökrummet är att luften i rökrummet leds ut via taket eller uppifrån genom väggen mitt emot dörröppningen och ersättningsluften tas ifrån det omkringliggande rummet genom dörröppningen och överluftsgallret (strömningsanordningarna för överluft). Överluftsgallret skall placeras nära golvnivån för att avlägsnandet av tobaksröken skall vara så effektivt som möjligt,

När dörren är stängd skall den ersättningsluft som frånluften kräver endast ledas via överluftsgallret (strömningsanordningarna för överluft). När dörren är öppen leds luften ut enbart via den öppna dörröppningen.

Enligt 2 § 2 mom. i rökrumsförordningen skall frånluftsflödet i ett rökrum vara minst 30 kubikdecimeter per kvadratmeter golvyta, i dörröppningen dock minst 180 kubikdecimeter per kvadratmeter dörröppning. Strömningsanordningen för överluft (överluftsgallret) skall placeras så att luften avlägsnas effektivt från alla delar av rökrummet.

För att uppnå en tillräcklig strömningshastighet i en öppen dörröppning bestäms frånluftsströmmen i rökrummet antingen enligt rummets golvyta ($30 \text{ dm}^3/\text{s}, \text{m}^2$) eller utifrån dörröppningens golvyta ($180 \text{ dm}^3/\text{s}, \text{m}^2$ dörröppningens frontyta). Bägge fastställda värdena är minimivärden.

Exempel:

Restaurangen planerar ett rökrum med en golvyta enligt förordningens angivna minimistorlek, dvs. 7 m^2 . Rummet får en dörr där storleken på den fria dörröppningen är $1,8 \text{ m}^2$ ($0,9 \text{ m} \times 2 \text{ m}$). Vid planeringen av ventilationen skulle frånluftsströmmen beräknad utifrån golvytan vara $7 \text{ m}^2 \times 30 \text{ dm}^3/\text{s}, \text{m}^2 = 210 \text{ dm}^3/\text{s}$. Luftströmmen som beräknas utifrån strömmen vid dörren skall dock vara 180 m/s , dörröppning $\text{m}^2 \times 1,8 \text{ m}^2 = 324 \text{ dm}^3/\text{s}$. För att uppnå minsta flödeshastighet vid dörren skall alltså frånluftsströmmen i ett fall som det aktuella exemplet vara minst $324 \text{ dm}^3/\text{s}$.

Detta innebär i praktiken att dimensioneringen av frånluftsströmmen i små rökrum bestäms enligt dörröppningens storlek, i större ($> 12 \text{ m}^2$) rökrum bestäms luftströmmen på basis av rummets storlek, dock så att minimiflödet $30 \text{ dm}^3/\text{s}$ per kvadratmeter golv följs.

Rökrummets frånluftsventilation ökar inte nödvändigtvis behovet av ventilation i restaurangen. En del av restaurangens frånluftsventilation sker helt enkelt från rökrummet dit luften flyttas som överluft från den omkringliggande lokalen. I de flesta restaurangerna minskar behovet av ventilation eftersom behovet av ventilation är mindre inom rökfria områden än de luftströmmar som förutsätts i rökrummet enligt förordningen.

Rökrummets ventilation behöver inte vara dimensionerat enligt användningssituationen utanför restaurangens användningstider. Då kan minimivärdet för ventilationen vara t.ex. $15 \text{ dm}^3/\text{s}/\text{golv m}^2$ förutsatt att rummet behåller permanent undertryck i förhållande till miljön.

Ledning av frånluft

Enligt 2 § i rökrumsförordningen skall frånluften ledas ut ovanför byggnadens yttertak via en separat kanal.

Frånluften i rökrummet skall ledas ut direkt ovanför byggnadens yttertak. Den skall inte anslutas till restaurangens allmänna ventilation för att förebygga spridningsfara med tobaksrök. Tobaksröken har i fråga om sin vådlighet klassificerats som ett cancerframkallande ämne och frånluften i rökrummet ingår därför i fjärde avluftsclassen. En separat kanal säkerställer också att tobaksröken varken smutsar ner ett annat kanalsystem eller en värmeåtervinningsanordning.

Enligt 5 § 2 mom. i rökrumsförordningen kan frånluften i rökrummet anslutas till restaurangens allmänna extra frånluft i restauranger som har byggts före 1.6.2007.

I restauranger som har byggts före 1.6.2007 och som är i funktion 1.6.2007 kan frånluften i rökrummet ledas ut till restaurangens extra frånluft, om ventilationen i rökrummet och annat byggande i övrigt kan utföras enligt bestämmelserna. En ytterligare förutsättning är att frånluftsventilationen i rökrummet fungerar i samtliga användningssituationer i restaurangen med planerade luftströmmar, rökrummet har kontinuerligt undertryck oavsett situation och tobaksröken kan vare sig spridas till restaurangen eller byggnadens övriga rum via ventilationssystemet.

Frånluftsventilationen i rökrummet kan inte förenas med restaurangens allmänna ventilation om ventilationens effektivitet styrs efter uteluftens temperatur så att luftflödena minskar vid yttertemperaturer som understiger en viss köldgräns. Ventilationssystemet skall regleras så att frånluftsventilationen fungerar under den tid som restaurangen används med hjälp av dimensionerande luftflöde. Att sammankoppla med det allmänna ventilationssystemet kan inte heller göras i restauranger där frånluften kan råka bli blandad med tilluften i ventilationsanordningens värmeåtervinningssystem.

Även för restauranger som byggts före 1.6.2007 rekommenderas att berörda utreder möjligheten att bygga en egen separat frånluftskanal för rökrummet eftersom en separat frånluftskanal är en funktionellt säkrare och riskfriare byggnadslösning.

Eftersom tobaksröken är en hälsoolägenhet skall frånluften alltid ledas ut från rökrummet på ett sådant sätt att den inte ger upphov till olägenhet för dem som befinner sig i byggnaden eller i miljöns omgivning.

Anvisningar för planering av ventilationen:

- Minimivärdet för dimensioneringen av frånluftsflödet är minst $30 \text{ dm}^3/\text{s}$, m^2 golv, eller $180 \text{ dm}^3/\text{s}$, m^2 dörröppning (dörröppningens frontyta) när dörren är öppen. I fråga om lokalens funktionalitet är det avgörande att få en tillräcklig luftflödes hastighet för den öppna dörröppningen.
- Frånluften leds ut via en separat kanal eller en allmän frånluftskanal ut ovanför yttertaket.
- För att säkerställa tryckförhållandena förs ingen tilluft i rummet utan ersättningsluften tas som överluft från det omkringliggande rummet.

- Överluftvägarna skall planeras så att när dörren är stängd tas överluften endast genom flödesgallret, och när dörren är öppen tas överluften endast genom dörröppningen.
- Filtreringsutrustning som renar inomhusluften kan användas innanför rökrummet för att förbättra kvaliteten på inomhusluften i rökrummet, men deras användning möjliggör inte ett mindre frånluftsflöde än det dimensionerande luftflödet.
- Rökrummet eller frånluftskanalen skall utrustas med en fast mätanläggning från vilken det är möjligt att kontrollera frånluftsflödet i rummet från utsidan. Ventilationen skall kontrolleras regelbundet och anteckningar om observationer skall göras. Mätanläggningen skall vara lätt att rengöra för att säkerställa rätt mätningresultat.
- Rökrummets frånluftsutrustning och överluftsgaller skall byggas och placeras så att de kan lätt rengöras.

4 Användning och underhåll av rökrummet

Enligt 4 § i rökrumsförordningen skall en plan utarbetas för användning och underhåll av rökrummet. Av planen skall framgå konstruktionsvärdena, vad som skall kontrolleras och underhållas samt hur ofta underhållet skall ske. Planen skall fogas till planen för egenkontroll av rökrummet och till fastighetens bruks- och underhållsanvisning.

För att säkerställa rökrummets funktion skall en bruks- och underhållsplan utarbetas för rummet som bl.a. visar planeringsvärden för rummet, såsom yta, dimensionering av frånluftsflöde, hur många människor rummet är avsett för (1 person/m²) samt objekt som skall underhållas och kontrolleras. Restaurangpersonalen skall dagligen kontrollera att rökrummet fungerar och anteckna observationerna i bruks- och underhållsplanen.

En rengöringsplan för frånluftskanalen i rökrummet och rengöringsprotokoll bifogas till rökrummets bruks- och underhållsplan.

Bruks- och underhållsplanen för rökrummet skall bifogas till fastighetens bruks- och underhållsanvisning (servicebok). Bruks- och underhållsplanen för rökrummet skall vara klar vid idriftagningsbesiktningen.

Det skall framgå av bruksanvisningarna hur många personer som samtidigt kan vistas i rummet och hur många rummet och ventilationen är dimensionerade för. I fråga om upprätthållande av ordning är det motiverat att ange denna uppgift synligt även på rökrummets ut- och insida. Tillsynen över användningen av rummet ankommer på verksamhetsutövaren som i sin tur kan handleda restaurangpersonalen att sköta om den praktiska övervakningen av rökrummet.

5 Plan för egenkontroll av rökrummet

Enligt 13 § i tobakslagen skall näringsidkaren uppgöra en plan för egenkontroll där det framgår hur man säkerställer att rökrummet är ändamålsenligt och hur förhållandena och ordningen i rökrummet kan övervakas utanför rökrummet.

I planen för egenkontroll redovisas bl.a.

Hur rökrummets funktionalitet säkerställs

Detta innebär en katalog över de objekt som skall granskas i rökrummet och där säkerställandet av deras funktion är en förutsättning för att rökrummet fungerar. En del av objekten skall granskas dagligen och andra med jämna mellanrum enligt bruks- och underhållsplanen. Saker som skall kontrolleras dagligen är t.ex. granskning med hjälp av sinnesorganen av rökrummets ventilation och hur rökrummets dörröppning fungerar (luftgardin, svängdörrar), rökrummets renlighet, brandsäkerhet, hur eventuell övervakningsutrustning fungerar etc.

Det rekommenderas att en kontroll av luftflödena i rökrummet genomförs genom mätning med jämna mellanrum beroende på användning av rökrummet (t.ex. med 1–3 månaders intervall).

I rökrummets kontrollista antecknas att kontrollerade punkter fungerar. Om det finns något att anmärka antecknas även korrigeringsåtgärderna och en tidtabell för reparationerna.

När nödvändiga reparationer har utförts antecknas även uppgifter om dessa i kontrollistan.

Hur ordningen och förhållandena i rökrummet övervakas från utsidan av rummet

Detta inbegriper bl.a. säkerhetsarrangemang, gångövervakning, övervakning som ordnats genom direkt synkontakt eller eventuell kameraövervakning, larmutrustning etc. Övervakningen av rökrummet kan även ordnas i form av kameraövervakning om personalen hinner med att följa monitorn.

Man skall särskilt beakta rökrummets övervakningsarrangemang vid tider av hög belastning i restaurangen.

Hur man informerar personalen om genomförande av planen för egenkontroll och hur personalens beredskap upprätthålls

Personalen skall informeras om planen för egenkontroll så att de känner till planen och kan fungera på det sätt som den förutsätter. Av planen skall framgå hur personalens beredskap upprätthålls till exempel genom att repetera och utvärdera verksamheten i rökrummet enligt reglerna vid personalens gemensamma arbetsmöten.

6 Myndigheternas roll och samarbete vid en övervakningssituation

Enligt 13 b och d § i tobakslagen skall rökrummet i varje restaurang efter 1.6.2007 vara godkänt för bruk av byggnadstillsynsmyndigheten och i enlighet med tobaksförordningen och rökruksförordningen samt övriga författningar och bestämmelser när det gäller rummet.

Byggnadstillsynsmyndighet

I princip krävs bygglov för rökrum. Byggnadstillsynsmyndigheten överväger behovet av tillstånd och godkänner rummet för bruk. Enligt lagen skall byggnadstillsynsmyndigheten underrättas om brott mot bestämmelser och föreskrifter om byggande och underhåll eller reparations- och ändringsarbeten när det gäller rökrum. Byggnadstillsynsmyndigheten skall med stöd av anmälan av en tillsynsmyndighet för tobakslagen utreda eventuella tekniska eller strukturella fel och brister samt förutsätta att reparationerna utförs. Reparationskravet ställs till fastighetsägaren.

I fall som omfattas av övergångsbestämmelser kan byggnadstillsynsmyndigheten ge kommunens tillsynsmyndighet för tobakslagen sakkunnighjälp i tekniska frågor vid behandling av ansökningar som gäller övergångstiden.

Kommunal tillsynsmyndighet som övervakar genomförande av tobakslagen

Den kommunala myndighet som övervakar genomförande av tobakslagen övervakar utarbetande och underhåll av planen för egenkontroll samt att planen fungerar och genomförs.

Den kommunala tillsynsmyndigheten övervakar även att rökrummet fungerar och att verksamhetsutövaren ser till att förbud och restriktioner mot rökning följs i restaurangen och att rökrummet används rätt (det är inte tillåtet att servera i rökrummet eller att arbeta där, egna drycker får

inte medföras till rummet och sidoverksamhet får inte ordnas) och att tobaksröken inte sprider sig utanför rökrummet.

Den myndighet som beviljar serveringstillstånd

Om rökrummet byggs på ett område som är del av serveringsområdet skall verksamhetsutövaren göra anmälan om ändring av serveringstillståndet till den myndighet som beviljar serveringstillstånd vid länsstyrelsen.

Myndigheten som beviljar serveringstillstånd övervakar att verksamhetsutövaren ser till att alkoholhaltiga drycker inte serveras eller transporteras utanför serveringsområdet.

Arbetarskyddsmyndighet

Arbetarskyddsmyndigheten övervakar att arbetsgivaren ser till att det inte arbetas i rökrummet med undantag för arbete som är nödvändigt med hänsyn till ordning, brand- och räddningsväsendet samt säkerhet och att rökrummet alltid städas först efter att det har vädrats noggrant.

Arbetarskyddsmyndigheten övervakar även att arbetsgivaren har förhindrat att arbetstagarna utsätts för tobaksrök i sitt arbete såsom det har stiftats i tobakslagen och lagen om tillsynen över arbetarskyddet och om arbetarskyddssamarbete på arbetsplatsen (44/2006) samt de författningar och bestämmelser som utfärdats med stöd av dessa.

Vid brott mot bestämmelserna som gäller rökrummet skall arbetarskyddsmyndigheten, kommunala tillsynsmyndigheten som övervakar att tobakslagen genomförs eller polisen underrätta den myndighet som beviljar serveringstillstånd enligt 13 e § i tobakslagen.

Arbetarskyddsmyndigheterna och de kommunala tillsynsmyndigheter som övervakar att tobakslagen genomförs skall även underrätta varandra om brott mot ovan nämnda bestämmelser och föreskrifter.

Polisen

Polisen övervakar utifrån anmälningar och i övrigt att förbud och restriktioner mot rökning följs i restaurangerna och ger på begäran handräckning till verksamhetsutövare och andra tillsynsmyndigheter.

Samarbete mellan myndigheter i övervakningssituationer

Ett flertal myndigheter ansvarar för övervakningen av rökning på restauranger och rökrum. Det är motiverat med tanke på både verksamhetsutövare och tillsynsmyndigheter att myndigheterna på förhand avtalar på lokal nivå om arbetsfördelning och förfaringssätt vid övervakningssituationer i praktiken.

Informationsutbytet mellan myndigheter skall vara flexibelt. Det är ändamålsenligt att informera samtliga myndigheter som övervakar rökningen på restauranger (t.ex. beslut om bygglov när det gäller rökrum, beslut om övergångstid samt anmärkningar och eventuella sanktioner med anknytning till övervakningen av tobakslagen).

Bilagor

- Statsrådets förordning om ändring av förordningen om åtgärder för inskränkande av tobaksrökning (963/2006)
- Social- och hälsovårdsministeriets förordning om rökrum i restauranger och andra förplägnadsrörelser (964/2006)

Nr 963

Statsrådets förordning

om ändring av förordningen om åtgärder för inskränkande av tobaksrökning

Given i Helsingfors den 9 november 2006

I enlighet med statsrådets beslut, fattat på föredragning från social- och hälsovårdsministeriet, *ändras* i förordningen av den 25 februari 1977 om åtgärder för inskränkande av tobaksrökning (225/1977) rubriken för 6 kap. samt *fogas* till förordningen en ny 20 §, i stället för den 20 § som upphävts genom förordning 831/1992, som följer:

6 kap.

Denna förordning träder i kraft den 1 juni 2007.

Rökrum

Åtgärder som verkställigheten av förordningen förutsätter får vidtas innan förordningen träder i kraft.

20 §

Ett sådant rökrum som avses i 13 d § i tobakslagen skall ha en yta på minst 7 m².

Helsingfors den 9 november 2006

Social- och hälsovårdsminister *Tuula Haatainen*

Regeringssekreterare Liisa Katajamäki

Nr 964

**Social- och hälsovårdsministeriets förordning
om rökrum i restauranger och andra förplägnadsrörelser**

Given i Helsingfors den 3 november 2006

I enlighet med social- och hälsovårdsministeriets beslut föreskrivs med stöd av 13 d § 4 mom. i lagen av den 13 augusti 1976 om åtgärder för inskränkande av tobaksrökning (693/1976), sådant det lyder i lag 700/2006:

1 §

Rökrums konstruktion

Ett rökrum skall till sin konstruktion vara tätt.

Avståndet mellan rökrummets tak och dörrens övre kant skall vara minst 400 mm.

Ingången till rökrummet skall ordnas så att tobaksrök inte sprids utanför rökrummet.

2 §

Ventilation

Det skall alltid vara undertryck i rökrummet. Tilluften i rökrummet skall ledas från omkringliggande rum genom dörren eller strömningsanordningen för överluft.

Frånluftsflödet i ett rökrum skall vara minst 30 kubikdecimeter per kvadratmeter golvyta, i dörröppningen dock minst 180 kubikdecimeter per kvadratmeter dörröppning. Strömningsanordningen för överluft skall placeras så att luften avlägsnas effektivt från alla delar av rökrummet.

Frånluften skall ledas ut ovanför byggnadens yttertak via en separat kanal.

3 §

Tillsyn

Rökrummet skall kunna övervakas från utsidan.

Rökrummet eller frånluftskanalen skall förses med en fast måtanordning med vilken frånluftsflödet i rummet kan kontrolleras från utsidan.

Ventilationen i rökrummet skall kontrolleras regelbundet och bok skall föras över iakttagelserna.

4 §

Underhåll

En plan skall utarbetas för användning och underhåll av rökrummet. Av planen skall framgå konstruktionsvärdena, vad som skall kontrolleras och underhållas samt hur ofta underhållet ska ske. Planen skall fogas till planen för egenkontroll av rökrummet och till fastighetens bruks- och underhållsanvisning.

2656

Nr 964

5 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 juni 2007.

Helsingfors den 3 november 2006

Omsorgsminister *Liisa Hyssälä*

Vad som bestäms i 2 § 3 mom. tillämpas inte på restauranger som har byggts innan denna förordning trädde i kraft.

Åtgärder som verkställigheten av förordningen förutsätter får vidtas innan förordningen träder i kraft.

Regeringssekreterare *Liisa Katajamäki*