

# これからの飲食店 たばこ対策で快適な店づくり

分煙対策推進事業

調査研究報告書



# 1. はじめに

健康増進法の施行以来、全飲連では都道府県組合と連携を図り、受動喫煙防止対策を推進してまいりました。安全で安心しておいしい食事を楽しんでいただける環境づくりは、飲食業界の責務です。なかでも、きれいな空気のある空間づくりは子供からお年寄りを問わず、万人から求められる飲食店としてのあるべき形です。

しかしながら、実態としてはさまざまな課題を伴う禁煙・分煙への具体的な対策はなかなか進んでいません。店内を禁煙することによる売り上げへの影響や分煙対策による設備投資など、積極的に対策に取り組めない要因は、現在でも解決されていません。

その一方で、自治体による規制はますます厳しさを増し、特に神奈川県における「公共的施設における受動喫煙防止条例」は話題を呼び、兵庫県など他の自治体にも波及しようとしています。

そのような中においても、禁煙・分煙対策は、今まで以上に速度を上げて取り組んでいかなければならない事柄であり、全飲連として全国の組合員に周知しているところです。

そのために、現状を把握して、効果的な対策・コストの掛からない対策の事例を示し、自店で積極的に取り組む動機づけとしていただくことを目的として、本報告書を作成いたします。

# 目次

1. はじめに
2. たばこに関する規制の動向
  - ①改めて健康増進法を理解することの重要性
  - ②WHO（世界保健機関）＝たばこ規制枠組み条約
  - ③厚労省労働基準局＝職場における受動喫煙防止対策（検討中）
  - ④神奈川県＝公共的施設における受動喫煙防止条例施行
3. 各自治体の分煙・禁煙対策飲食店に対する認証制度
  - ①東京都千代田区の「空気もおいしいお店」
  - ②岩手県の「禁煙・分煙の飲食店・喫茶店」
  - ③東京都の取り組み
  - ④自治体の認証制度や取り組み
4. 分煙対策に取り組み飲食店の事例
  - ①LA CAFFETTIERA ITALIAN & DORCE（滋賀県蒲生郡）
  - ②ドトールコーヒーショップ

③ロイヤルホスト

5. 飲食店における分煙対策の課題

- ① 世界各国で進む公共空間の禁煙化
- ② 遅れている日本の受動喫煙対策
- ③ 受動喫煙対策の問題点
- ④ 空間を左右に分ける分煙方法
- ⑤ フロア別、時間による分煙方法
- ⑥ すべての人々の健康を重視したお店作り

6. すぐに取り組める分煙対策

- ① 店頭表示による告知
- ② 店内禁煙で屋外に喫煙スペース
- ③ 愛知県における禁煙店推進の取り組み

7. 終わりに

## 2. たばこに関する規制の動向

### ① 改めて健康増進法を理解することの重要性

平成 15 年に施行された健康増進法の第 25 条には「学校、体育館、病院、劇場、観覧場、集会場、展示場、百貨店、事務所、官公庁施設、飲食店その他の多数の者が利用する施設を管理する者は、これらを利用する者について、受動喫煙（室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされることをいう。）を防止するために必要な措置を講ずるように努めなければならない」とあります。

この法律は、多数の人が集まる所、つまり一般の飲食店でも、他の客や店員に受動喫煙をさせないように勧告しています。この法律は今まで曖昧だった受動喫煙の被害の責任を、タバコを吸う人ではなく、その場所を管理する事業主としたのです。しかし、あくまで罰則のない努力義務であり、施設管理者の判断に任されているため、対策の徹底には至っていないのが実情です。

この第 25 条は、『受動喫煙による健康への悪影響を排除するために、多数の者が利用する施設を管理する者に対し、受動喫煙を防止する措置をとる努力義務を課すこととし、これにより、国民の健康増進の観点からの受動喫煙防止の取組を積極的に推進する』という趣旨によります。飲食店経営者はこれをよく理解し、積極的に対策を進めていく必要があります。

### ② WHO（世界保健機関）＝たばこ規制枠組み条約

「たばこの規制に関する世界保健機関枠組条約」は、たばこの使用及びたばこの煙に晒されることの広がりを継続的かつ実質的に減少させるため、締約

国が自国あるいは地域や国際的で実施するたばこに関する規制措置について、これに対応することにより、たばこの煙に晒されることで発生する健康や環境への大きな影響から、現在また将来の世代を保護することを目的とした条約です。日本も批准しており、数年前よりたばこのパッケージに警告文が表示されるようになったのも、この条例によるものです。通称「たばこ規制枠組条約」または「たばこ規制枠組み条約」と呼ばれています。

2003年5月21日にWHO（世界保健機関）の第56回総会において、全会一致で採択され、2005年2月27日に発効しました。締約国は、たばこ消費の削減に向けて、広告・販売への規制、密輸対策が求められています。公衆衛生分野で初の国際条約です。

締約国は条約の発効から3年以内（2008年）に、(1)健康被害が少ないと誤解を与えかねない表示をしない、(2)包装面積の3割以上を用いて、健康被害の警告表示の掲載を求められるなど、発効後5年以内（2010年）に、煙草の広告や販売促進などを全面的に禁止し、規制の実施措置を取るよう求められ、法律の整備を行って、未成年者の自動販売機による煙草購入を防ぐことも要求されます。

煙草に対する課税率引き上げの要検討、「マイルド」、「ライト」などの表示規制は各国の自主判断に任せられます。また、条約第8条では、たばこの煙に晒されることからの保護を求めており、具体的な指針として「たばこの煙に晒されることからの保護に関するガイドライン」が定められています。

今後、ガイドラインに沿った措置が実効される場合、飲食店にも大きな影響を及ぼすものと考えられますので、動向に注意する必要があります。

### ③ 厚生労働省労働基準局＝職場における受動喫煙防止対策（検討中）

厚生労働省の諮問機関である労働政策審議会は、2010年12月22日に職場における受動喫煙防止対策について、最終報告書を厚生労働大臣に提出しました。これを受けて政府では、通常国会へ労働安全衛生法改正案を提出。早ければ2011年4月に施行されることとなります。

法改正の概要は、職場における受動喫煙防止対策の抜本的強化という点にあり、原則的にすべての事業所を「全面禁煙」あるいは、外部に煙が漏れない禁煙室以外での喫煙を禁止する「空間分煙」を義務付るというものです。

ただし、飲食店やホテル・旅館のうち、喫煙の規制を加えることにより顧客減などの営業上の支障が生じる場合に限り、当面の間、十分な換気を行えば、喫煙を認める例外規定が設けられることになりそうです。規定項目には、(1) たばこ煙などの浮遊粉じんの空気中濃度を基準値以下に抑える、(2) 1時間あたりの必要換気量を達成すること、などが盛り込まれる見込みです。

罰金などの罰則はありませんが、労働基準監督署の是正指導で実効性を担保していくということです。

職場環境という点で飲食店で働く従業員への対策も重なることになり、ますます店内の禁煙・分煙についての取り組みが求められることは間違いありません。

#### ④ 神奈川県＝公共的施設における受動喫煙防止条例施行

神奈川県では2010年4月に、不特定または多数の人が出入りできる空間（公共的空間）を有する施設において、受動喫煙を防止するためのルールを定めた「受動喫煙防止条例」が施行されました。

この条例では、調理場を除く床面積の合計が100㎡を超える飲食店の場合、「禁煙または分煙」することが義務化されています。罰則として喫煙禁止区域でたばこを吸った場合は2万円以下、施設管理者が必要な義務を果たさない場合は5万円以下の過料処分の対象となります。第2種施設（禁煙か分煙を選択）に分類される飲食店では、2011年4月より罰則規定が適用されることになっています。

飲食店経営者は、以下のことを守らなければなりません。

- (1) 禁煙または分煙の措置を講じなければなりません。分煙を選択した場合、喫煙禁止区域の面積を、公共的空間の面積のおおむね2分の1以上とするように努める。
- (2) 喫煙区域や喫煙所などで発生するたばこの煙を、喫煙禁止区域に流出させないように、規則で定める分煙基準を守る。
- (3) 喫煙禁止区域には、吸い殻入れや灰皿を設置しない。
- (4) 喫煙区域や喫煙所に未成年者（従業員を除く）を立ち入らせない。
- (5) 喫煙禁止区域で喫煙している人には、喫煙の中止または退出を促す。
- (6) 「禁煙」や「分煙」などの表示を掲示する。

表示については、以下の表示が義務付けられています。

【禁煙の施設】



【分煙の施設】



【喫煙区域】



【喫煙所】



分煙については、開口部分の有無などの状況に応じて「仕切り」や「排気設備」、「空気の流れ」などに関する基準が定められており、それに対応するために、新たな設備投資が必要になります。ただし、調理場を除く床面積が100㎡以下の飲食店については、努力義務となっており、罰則規定は適用されません。対応として、時間帯分煙や空気の流れを考慮した喫煙席、禁煙席の配置、客への協力呼びかけなど、それぞれの工夫によるものが考えられます。

このような条例は、今後他の都道府県にも広がっていく可能性があります。具体的には、兵庫県において2011年4月を目標に条例制定の動きがありますので、お住まいの自治体の動向に注目する必要があります。また、条例施行後に、義務として大きな設備投資を強いられた時に、その対応に苦慮するのでなく、あらかじめ段階的に対応策を講じるなど、準備を進めておく必要があります。

### 3. 各自治体の分煙禁煙・対策飲食店に対する認証制度

現在、全国のいくつかの自治体では禁煙・分煙に取り組む飲食店の認証制度を設けているところがあります。具体的には、ホームページ上で紹介したり、ステッカーを配布するなどさまざまです。お店のある自治体に問い合わせるなどして、こういった認証制度を積極的に活用することも禁煙・分煙をプラスに生かしていく方策の一つであると考えられます。

#### ① 東京都千代田区の「空気もおいしいお店」

東京都千代田区では、千代田区健康づくり協力店として、「食を通じた健康づくりを推進するために、食環境の整備として、区民が安心して食事をすることができるよう受動喫煙防止対策を実施しているお店を健康づくり協力店「空気もおいしいお店」として登録する制度を推進しています。健康づくり協力店の内容として「受動喫煙防止対策」(1)全面禁煙店と(2)完全分煙店のどちらか一



つ登録することができます。登録していただいたお店は、保健所ホームページで紹介しています」という内容で登録店を募集して、ホームページで紹介しています。

登録店には左のようなステッカーが配られ、店頭で参加店であることを表示することができます。

「全面禁煙」と「完全分煙」という分類で募集しており、分煙の基準は、「独立した喫煙席があり、たばこを吸わない人が煙を吸わない構造となっていること」ということになっています。

## ② 岩手県の「禁煙・分煙の飲食店・喫茶店」

岩手県では、健康増進法が施行に伴って、「自分の意志とは無関係に喫煙者のたばこの煙を吸引させられる受動喫煙は、健康に悪影響があり、これを防止するためには、禁煙や喫煙場所を制限した分煙を実施する必要があります。さらに、平成15年5月に健康増進法が施行されたことにより、多数の者が利用する施設の管理者は、受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずるよう努めなければならないことになりました。こうした中で、飲食店及び喫茶店についてはその営業形態と構造上の問題もあり、受動喫煙の防止を促進することが難しい分野となっています。このようなことから、県内で禁煙または分煙を実施している飲食店及び喫茶店を対象にした「禁煙・分煙の飲食店・喫茶店登録事業」を設け、これら登録店を紹介することにより、たばこの煙による健康被害のない環境づくりを進めます」という趣旨に基づいて、全面禁煙・分煙に取り組む飲食店・喫茶店に登録制度を設けています。

2011年1月現在、全面禁煙として225店舗、分煙として27店舗が登録しています。

## ③ 東京都の取り組み

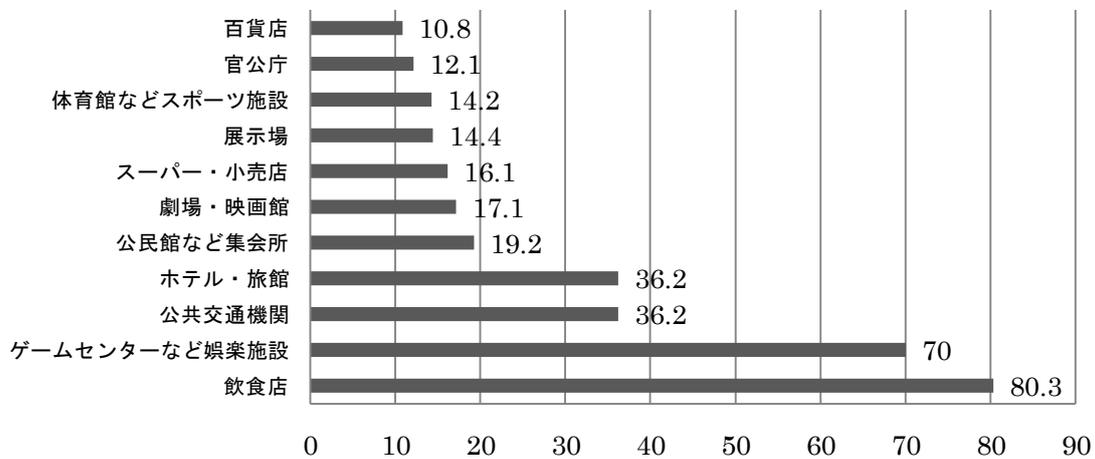
2003年からたばこ問題に取り組んできた東京都では、受動喫煙の健康影響に関する普及啓発、禁煙希望者への支援などを行っています。具体的には、未成年者や妊産婦、飲食店を対象としたリーフレットの配布、年2回の研修会やガイドライン制定など、情報提供活動を中心に実施しています。08年からは、飲食店の受動喫煙防止対策検討会も開催しています。

検討会では、2008年に第6回インターネット都政モニターアンケートを使って、受動喫煙に関するアンケート調査を実施しました。473人からの回答結果のポイントは、以下のとおりです。

- 受動喫煙防止対策が十分でないと思う施設の第1位は、「飲食店」(80%)
- 食店を選ぶ際、お店の入口に禁煙や分煙の表示があれば「参考にする」(87%)
- 「受動喫煙」の認知度 「知っている」92%
- 受動喫煙の健康への影響の認識 「知っている」96%

- 「健康増進法」の認知度 「知っている」60%
- 受動喫煙防止に取り組んでほしい飲食店業種  
「レストラン・食堂」73% 「喫茶店」55% 「居酒屋」40%
- 飲食店に期待する受動喫煙防止の取組  
「たばこの煙やにおいが流れないように仕切りや換気をする」54%  
「全面禁煙の店にする」49%  
「喫煙できる空間を確保する」36%

受動喫煙防止対策が不十分だと思う施設（%）



(参照：第6回インターネット都政モニターアンケート)

東京都では、検討会の意見やこのアンケートを参考にして、2009年12月に、飲食店向けの禁煙・分煙のステッカーを新たに作成し、現在、区市町村、保健



所、飲食店関係団体の協力を得て配布しています。

ステッカーの普及を目的としたリーフレットも作成し、「全面禁煙」「時間禁煙」「完全分煙」「空間分煙」について詳しく紹介しています。

#### ④ 自治体の認証制度や取り組み

それ以外にも全国の自治体で独自の認証制度や受動喫煙防止の普及に関する取り組みをおこなっています。多くは登録店を自治体ホームページで紹介していますので、PR活動の一つとしても有効に使えます。また、今後は全国的により厳格な禁煙・分煙対策が求められることが考えられますので、早い段階から積極的に登録することで、ゆるやかな対応が可能になり、急な設備投資などを迫られことがないといえるでしょう。

##### ●自治体による主な認証制度や取り組み

宮城県	おもてなしの店 禁煙・分煙
山形県	きれいな空気でおもてなし
茨城県	禁煙・分煙認証制度
群馬県	禁煙施設認定制度
埼玉県	全面禁煙・空間分煙実施施設募集
東京都 板橋区	きれいな空気事業
東京都 世田谷区	禁煙・分煙対策実施施設登録制度
東京都 中央区	受動喫煙防止対策推進施設
東京都 江東区	禁煙・分煙飲食店登録情報
神奈川県	かながわのたばこ情報
神奈川県 横浜市	よこはま健康応援団
神奈川県	スモークフリー推進かながわ基金
新潟県	禁煙・分煙宣言施設の取り組み
新潟県 新潟市	禁煙・分煙宣言施設
山梨県	禁煙・分煙認定施設の公表
長野県	「おいしい空気の環境づくり推進」信州おもてなし事業
岐阜県 多治見市	喫煙対策優良事業所・「空気のおいしいお店(飲食店)」を認定！！
愛知県	タバコダメダス
三重県	たばこの煙の無いお店
滋賀県	受動喫煙ゼロのお店
京都府	たばこ対策情報

大阪府	全面禁煙宣言施設のページ
兵庫県 淡路島	おいしい空気でおもてなし
和歌山県	和歌山の空気もおいしいお店
島根県	たばこの煙の無い飲食店
岡山県	禁煙・完全分煙実施施設
広島県	たばこ対策応援店
山口県	分煙ステッカー制度
徳島県	禁煙相談
香川県	禁煙・分煙施設認定制度
愛媛県	えひめ 愛の禁煙・分煙施設認証制度
福岡県 福岡市	「禁煙の店」募集について
佐賀県	禁煙・完全分煙施設の認証制度について
長崎県	禁煙・完全分煙宣言施設
熊本県	健康応援ナビ>たばこ
宮崎県	禁煙・完全分煙化認証施設
鹿児島県 鹿児島市	たばこの煙のないお店
沖縄県	禁煙・分煙施設認定制度

(参照：ロコミグルメサイト「禁煙スタイル」)

## 4. 分煙対策に取り組み飲食店の事例

### ① LA CAFFETTIERA ITALIAN & DORCE (滋賀県蒲生郡)

2010年7月8日に誕生した京滋エリア初のアウトレット・モール「三井アウトレットパーク滋賀竜王」の1階に、新機軸の分煙方式を取り入れたイタリアン・レストラン「ラカフェティエライタリアン&ドルチェ」がオープンしました。



同店の店名である“カフェティエラ”とは、イタリア語で“コーヒーマシン”を意味します。ここには、“昼夜を問わずにコーヒーを提供し、人々に楽しみをもたらすイタリアのバールと同様に、いつ誰が来てもくつろいでもらえる店であ

りたい”との店側の思いが込められています。このため店内のデザインには、人々の動線上に花と緑が飾られるなど、安らぎに満ちた造りが採用されました。

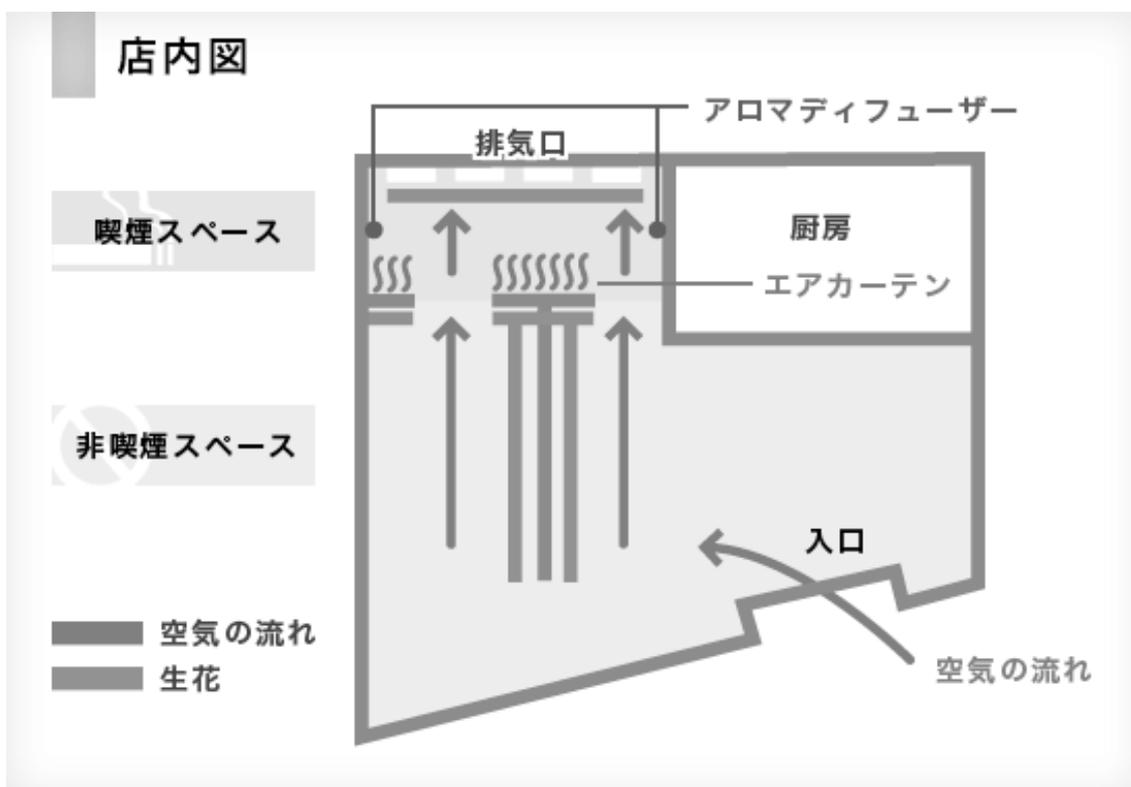
さらに、この思いは“喫煙スペース”にもおよび、“香り”による空気のデザインのほか、数々のアプローチで、たばこを吸われる方と吸われない方の双方にとって快適な空間が生み出されています。

「ラカフェティエライタリアン&ドルチェ」をプロデュースするのは、“for Living Well=よりよく生きるために”を



テーマに、外食事業などを展開するアクアプランネット。

店舗内分煙には、東京メトロの商業施設「Echika 池袋」内にある「EPICE CAFE CHEF'S KITCHEN」ほか、これまで同社が試みてきた分煙の知見が生かされています。



同店の分煙で最も注目すべきなのは、芳香拡散器とも呼ばれる“アロマディフューザー”の活用。天然のエッセンシャル・オイルが、機器を通じて空気中に放出され、店内に漂うたばこのニオイを軽減します。

これまで飲食店での“香り”の導入は、その難しさから敬遠されてきましたが、

同店では幾多の検証を重ねて、新たな分煙方式にチャレンジ。たばこの嫌なニオイを消臭しつつ、同時に食欲も増進する香りとして、シトラス&ローズマリーの2種の香りに着目し、独自に調合。利用者の反応を見ながら噴霧の頻度を調整し、香りによる分煙を試みています。



喫煙席 20 と非喫煙席 76 の店内を区分しているのは、ガラス製のローパーティションの脇に設置された“エアーカーテン=空気の壁”。通常のエアカーテンとは異なり、下から上へと空気を吹き出させることで、上昇気流が喫煙席側に設けられた排気設備へと流れ込みます。



これにより、喫煙席エリアには常にクリーンな空気が循環し、非喫煙席エリアへの煙やニオイ漏れが防止されています。

#### ■住所

滋賀県蒲生郡竜王町大字薬師字砂山 1178-694 三井アウトレットパーク 滋賀竜王内

LA CAFFETTIERA ITALIAN & DORCE

## ② ドトールコーヒーショップ

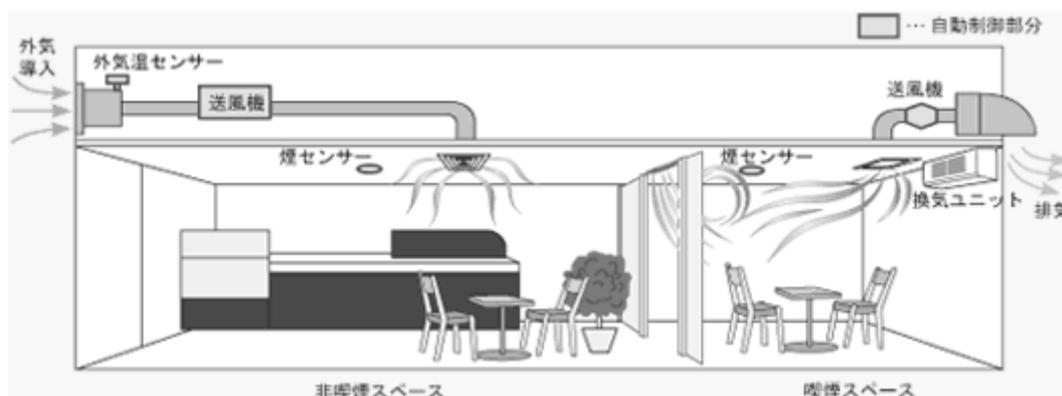
セルフサービス形式のコーヒー・ショップのパイオニアとして、全国展開を進めるショップの分煙事例です。

もともと店舗毎に応じて、さまざまなスタイルの分煙スペースが設けられてきましたが、近年では、より店舗内での分煙を徹底。独自の機器を開発・導入するなど、たばこを吸われる方と吸われない方の双方にとって居心地のよいスペースが作りだされています。



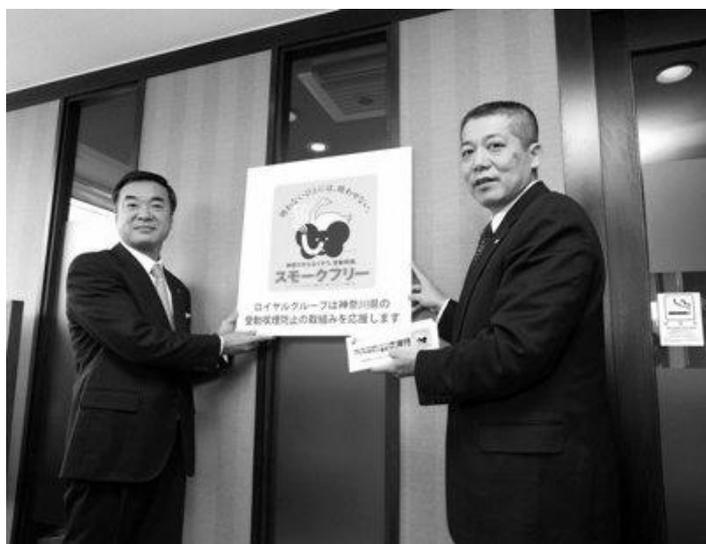
喫煙スペースから見た店舗内の様子。パーティションで区切られたエリア内にはグリーンが飾られ、清潔感が漂う。

「ドトールコーヒーショップ」の店舗で実施されている分煙事例です。（本分煙事例は「ドトールコーヒーショップ」全店舗に該当するものではありません）



### ③ ロイヤルホスト

ファミリーレストランのロイヤルホストを運営するロイヤルグループは、ロイヤルホスト 287店のほか、天ぷら・天井の「てんや」など 743店を運営する外食産業グループです。



企業の姿勢として全席禁煙を打ち出し、全国の店舗で飲食スペースの全席禁煙化を進めています。店内には喫煙ルームを設置することで喫煙者にも対応。客の反応もまずまずのようです。神奈川県内 25 店舗でも条例に先だって全席禁煙化が完了。条例応援団の参加を宣言しています。

全席禁煙化は、来店者側だけでなく従業員からも好評です。九州の店舗では、導入直後の 5 か月間は売上が落ちたそうですが、その後は回復。現在も増加しているそうです。また、全席禁煙なので、来店者を席に誘導する際にどの席でも案内できることで、空席のばらつきが少なくなったそうです。

## 5. 飲食店における分煙対策の課題

### ① 世界各国で進む公共空間の禁煙化

現在、世界各国では罰則付きの法律による全面禁煙化（バーも含まれる）が急速に進行中です。子供や妊婦の前で喫煙すると罰金が2倍になる国（イタリア）もあり、違反者には高額な罰金や業務停止が求められるなど、厳しい罰則が一般的です。

飲食店の全面禁煙を定める新法が2011年に制定されたスペインでは、同法に違反して客に喫煙させていた飲食店が閉店を命じられました。この店は地中海に面したリゾート地マルベージャ近郊の飲食店で、顧客に喫煙させたとして約20万米ドル相当の罰金を命じられましたが、法律が制定された後も違反を

続けていました。飲食店の店内での喫煙を認めない法律は、EU圏ではこのほかイギリス、フランス、スペインで施行されています。

### 【罰則付きの公共建物内禁煙】

アメリカ

カナダ

イギリス

ドイツ

イタリア

オランダ

スペイン

フランス

アイルランド

スウェーデン

ノルウェー

イラン

トルコ

ギリシャ

ベルギー

スロベキア

フィンランド

スコットランド

ポーランド

ウクライナ

マルタ

リトアニア

シンガポール

タイ

香港

韓国

マレーシア

台湾

ベトナム

インドネシア

ブータン

ミャンマー

インド

キューバ

プエルトリコ

バミューダ

チリ

アルゼンチン

ウルグアイ

メキシコ

バミューダ



オーストラリア

ニュージーランド

## イタリアの受動喫煙防止法 2006年 1月



罰金27.5～275ユーロ(5,000～50,000円)、  
違反を繰り返すたびに増額。

各国で厳しい法律が制定されている背景には、命の存続に必要とされる安全な水や食料と同じように、誰もが平等に安全な空気を吸うことが「基本的な人権」と考えられているのです。

## <アジアの禁煙・喫煙事情>



台湾（中華民国）  
「煙害防止法」(2009.1.11より施行)

3人以上が集まる施設が規制対象  
(飲食店は原則禁煙で喫煙室の設置可)

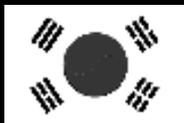
違反者への罰金は2,000元(約5,400円)～10,000元(約27,000円)

妊婦の喫煙も法律で禁止！

台北市、台南市では一般市民が違反者を通報することで報奨金がもらえる！（罰金の5%）

アジアにおいても、受動喫煙対策が進んでいる国が増えています。

## <アジアの禁煙・喫煙事情>



韓国「国民健康振興法」  
(2008.5.1のニュース・中央日報より)

業種により全面禁煙を義務付けている

施設所有・占有者がこれを違反した場合、300万ウォン  
(約30万円)未満の罰金が科せられる

法改正で、未成年者が出入りする空間を全て禁煙区域として指定する予定

## ② 遅れている日本の受動喫煙対策

喫煙室や空気清浄機の使用（いわゆる分煙）では受動喫煙の防止が不可能であることは国際的な共通理解であり、反論の余地はありません。

日本も締約国である国際条約 FCTC（たばこの規制に関する世界保健機関枠組）は、2010年2月までに建物内を100%完全禁煙とする全面禁煙法の成立と施行を求めています。しかしながら、期限を過ぎた現在でも、日本は立法化の兆しがありません。（立法を実現したのは、神奈川県受動喫煙防止条例のみ）

### タバコ規制枠組み条約

#### <要 点>

- 100%禁煙以外の措置（分煙）は、不完全
- すべての職場、公共の場、サービス業や公共交通機関は禁煙とすべし
- 受動喫煙から人々を保護するための法律を成立させ罰則を盛り込むべき

→ 2010年2月までに実施することが求められている

日本では健康増進法が2003年に施行され、受動喫煙防止義務の範囲は「私的空間以外の場所」とされていますが、罰則がないため強制力がありません。対策の判断は事業主にまかされており、多くのサービス産業では守られていないのが現状です。

## ③ 受動喫煙対策の問題点

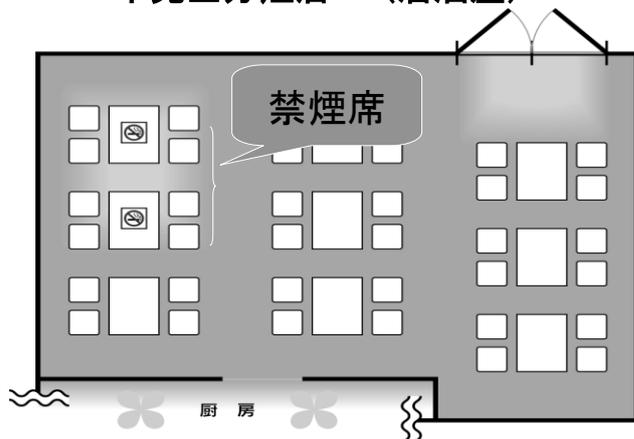
サービス産業での受動喫煙対策は、禁煙ではなく分煙が主流となっています。厚生労働省の「分煙ガイドライン」では、喫煙室内の粉じん濃度を $0.15\text{mg}/\text{m}^3$ 以下と定めていますが、この数値は受動喫煙防止対策のためにタバコ煙の特性や有害性を考慮したものではありません。

この数値は35年以上前に、室外の大気汚染の評価基準を参考に科学的検討や根拠なくして決定した値であり、米国やWHOの室内環境基準値などの国際基準と比較してかなり高いことは明らかです。

## ④ 空間を左右に分ける分煙方法

以下は多くの飲食店で行われている、空間を分けるだけの分煙です。喫煙席

## 不完全分煙店 (居酒屋)



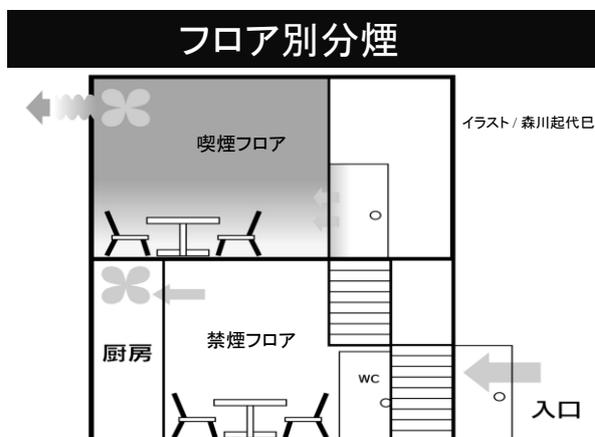
から大量の煙が禁煙席へと流れていることがわかります。

分煙により空気を遮断することは、技術的に大変な困難です。どんな分煙方法でも、人の出入りがあるたびに煙は禁煙エリアへ漏れ出します。また、喫煙エリアに立ち入って働く従業員は、長時間にわたって濃度の高い受

動喫煙を浴びることになるので、大変危険です。

喫煙直後の呼気には、タバコ煙が多く含まれています。タバコの火を消した後でも、数十回分の呼気（約数分間）からタバコの煙が検出され、受動喫煙の原因になることが実験により明らかになっています。

## ⑤ フロア別、時間による分煙方法



フロア別、時間による分煙では、喫煙エリアに立ち入って働く従業員を受動喫煙から守ることはできません。

左の図では、禁煙フロアが上にある場合は煙が喫煙フロアから昇っているため、特に危険です。

## ⑥ すべての人々の健康を重視したお店作り

すべての人々を受動喫煙から守ることができる方法、なおかつ一番安価で効率がよい対策は、禁煙です。日本人の約半数が、がん罹患する現代。お客様と従業員の命を受動喫煙から守るために、今、できることから始めましょう。

## 6. すぐに取り組める禁煙・分煙対策

すぐに取り組める禁煙・分煙対策店の灰皿を撤去するだけでも、顧客の喫煙本数を減らすことにつながります。最初は、試験的にランチタイムや週末、祝日の禁煙から始めるなど段階を経て、顧客への周知を図ることが有効です。また、お店のリフォームや移転なども禁煙・分煙対策を進めるよいきっかけになります。

### ① 店頭表示による告知

店頭が目立つ場所に、禁煙や分煙のマークで告知します。終日禁煙であれば、タバコの煙がないので、きれいな空気の中で食事を楽しむことができます。また、混み合う時間帯でも、店内の空気はきれいです。



店内を禁煙化すると、たくさんのメリットがあります。

1. 店内の備品や壁の汚れが少なく、灰皿を洗う手間も省け、清掃コストは減少。(エアコン・空調などの清掃業者を入れる必要がない)
2. 客層が良くなる。喫煙客もマナーを守ってくれる。
3. 従業員が受動喫煙を浴びずに安心して働ける。
4. 料理やお酒へのこだわり、気遣い心配りをアピールできる
5. 子供連れや妊婦などが安心して利用でき、ファミリー顧客にも喜ばれる。

## ＜禁煙ビアバー：禁煙表示の方法(店内)＞



店外も禁煙、携帯灰皿での喫煙もNG



店内壁の禁煙表示



メニューブック表紙の禁煙表示

★オープン当初は店外に灰皿を  
設置

★近隣からの喫煙に関する苦情  
を受け、2010年5月7日より店外  
も禁煙に。

## 禁煙ビアバー：禁煙表示の方法(店外)



入口に5種類の禁煙表示



「空気もおいしい店」認証制度 西宮市保健所



ひょうご禁煙ありがとうキャンペーン



## ②店内禁煙で屋外に喫煙スペース



店外の目立つ場所に灰皿があると、喫煙するお客様は安心します。表示の方法によって、喫煙者も大事な顧客であることをPRすることにもつながります。(ただし、風向きによっては店内に煙が流れ込む危険性があります。理想的には、店から数メートル離れた場所に設置することが必要です。)

喫煙者は、玄関先の灰皿でタバコの火を消して入店します。

また、他の飲食店と共有の喫煙室ビル内に喫煙室がある場合は、煙は店内に流れるため完全に受動喫煙を防ぐことはできません。最終的には撤去することが必要です。

## ③ 愛知県における禁煙店推進の取り組み



愛知県では、禁煙営業による影響の時系列変化と保健所による支援のあり方を検証するため、県内の飲食店でモデル的に3ヶ月間禁煙営業を試行する店舗に対し、飲食店禁煙化の専門家によるアドバイスや保健所の支援活動を実施し、禁煙化後の来客数等の変化を追跡調査する「禁煙飲食店普及モデル事業」を実施しています。

## 7. 終わりに

たばこを吸う人、吸わない人、誰にとっても快適な飲食店環境を作ること。それが理想です。しかしながら、お店の業態によってまたは常連客の声などを気にするとなかなか禁煙や分煙対策に踏み切れないという事情もあるかもしれません。

大切なのは発想の転換です。きれいな空気の店内であれば、料理も一層おいしくなるはず。たばこを吸う人には、押し付けるのではなく、ちょっとした配慮をお願いして、一緒にきれいな店内づくりに協力をしていただく。お客様の要望に応えることも必要ですが、お店としての方針を明確に打ち出すことで、理解を得られることもあるはずです。

具体的な対策も、大きな設備投資を必要としない方法もあります。空間内の空気の流れやスペースの上手な使い方でも大きく改善されます。そのためには、まずさまざまな先進事例に学ぶことが重要です。

また、組合など組織力を生かして、地域で禁煙・分煙の雰囲気を作っていくことも有効です。それによって他地域との差別化が図れるでしょう。

これからますます禁煙・分煙への対応が求められる時代になることでしょう。ぜひ、積極的に対策をすすめて、厳しい時代を乗り切っていきましょう。

平成 22 年度生衛振興推進事業

これからの飲食店  
たばこ対策で快適な店づくり

分煙対策推進事業

調査研究報告書



全国飲食業生活衛生同業組合連合会

〒105-0004 東京都港区新橋 6-8-2 全国生衛会館