

全飲連は受動喫煙対策を 推進しています。

平成15年5月の健康増進法の施行により飲食店等を含めた公共の場所での受動喫煙防止対策が法律で定められ、他人のたばこの煙を吸わせることを防止するために、受動喫煙対策の推進が求められました。

受動喫煙の防止は大きな関心呼び、マスク等においてもクローズアップされ国民の意識も向上しています。しかし、飲食業界では大型外食チェーン等における対策は見られるものの中小飲食店では対策が遅れ、このことは消費者団体からも指摘されています。

当連合会ではこれらの防止対策の推進にあたり、受動喫煙に関する意識、分煙対策の取り組みの実態を全国調査しました。

また、中小飲食店における先進モデル店の現地ヒヤリング調査を行いました。

この冊子は、その調査の集計分析の概要をお知らせするとともに、受動喫煙対策の意識向上と推進を図るために作成したものです。

空気も料理も おいしい飲食店

飲食店のタバコの煙（タバコ粉じん濃度）は一般の職場に比べはるかに高い数値を示しています。安全で安心できる環境で食事ができる飲食店が求められています。「料理だけではなく空気もおいしい飲食店」をつくっていくために分煙対策を進めていきましょう。

不完全分煙では 効果がありません

仕切りもない名ばかりの不完全分煙では効果はありません。お客様だけでなく従業員の健康維持のためにも安全できれいな空気環境で料理をつくり、提供していきましょう。厨房の禁煙化、タバコの煙の流れでこない客席が求められています。

平成15年5月1日
健康増進法が施行されました。

《飲食店での受動喫煙対策を早急に！》

健康増進法第25条では、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防止すること『受動喫煙』防止が謳われています。我々飲食店など、多くの人が利用する施設を管理する者は、受動喫煙を防止するために必要な措置を行わなければならないのです。

健康増進法第25条

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。