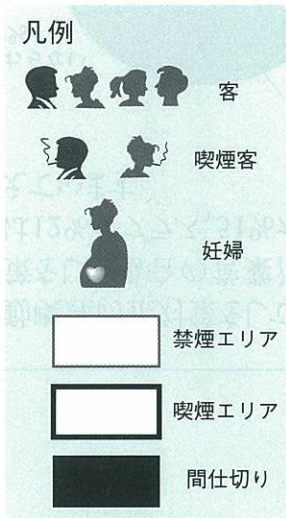


# 飲食店の受動喫煙対策

～その具体的方法～



## 適法例 7 《全面禁煙》

受動喫煙対策の上ではもっとも望ましい対策です。費用はかからず、灰皿の処理コストや壁紙・エアコンのフィルターの汚れ、テーブルクロスや床の焼け焦げに悩まされることもなくなるでしょう。

子どもや妊婦の方にも安心してご利用頂けます。



## 適法例 2 《完全分煙》

厚生労働省が平成14年6月12日に公開した分煙効果判定基準策定検討会報告書では以下の基準を示しています。

- ・非喫煙場所から喫煙場所方向に一定の空気の流れ (0.2m/s以上) があること
- ・デジタル粉じん計を用いて、喫煙場所の時間平均浮遊粉じんの濃度が0.15mg/m<sup>3</sup>以下でかつ、非喫煙場所の粉じん濃度が喫煙によって増加しないこと
- ・検知管を用いて測定した喫煙場所の一酸化炭素濃度が10 ppm以下であること  
簡便には、ドア1枚分の空気流入口に対して、家庭用換気扇2台あれば上記の基準を満たします。  
(参考：産業医大・大和浩氏HP  
<http://tenji.med.uoeh-u.ac.jp/smoke.html>)  
特に、禁煙エリアや非喫煙者の動線上にタバコ煙が漏れないようにしなければなりません。

全面禁煙が完全分煙以外の場合は、平成15年5月1日よりすべて健康増進法第25条に反することとなります。

