



飲食店の 分煙対策ポケットブック

分煙・禁煙のお店づくり

空気も食してください。

Clean



全飲連は受動喫煙対策を推進しています。

全国飲食業生活衛生同業組合連合会



みんな安心**Clean**な環境

お客様が求めるものは 美味しい空気も食せるお店！

飲食店の分煙対策は、食の安心・安全とともに、飲食店に課せられた大きな課題のひとつです。私たち飲食店がめざす店づくりは、「きれいな空気、美味しい空気が食せる」店づくりです。そのためには分煙対策を推進し、受動喫煙の防止に努めなければなりません。

このポケットブックは、受動喫煙の防止の必要性和、正しい分煙対策の考え方を改めて認識していただくために作成しました。

そして、「きれいな空気、美味しい空気が食せる」飲食店づくりを実現し、お客様に安心感を与え、信頼される店づくりをしていきましょう。

空気も食してください。

Clean

分煙・禁煙のお店づくり



Check & Point

飲食店の分煙対策 ポケットブック

目次

健康増進法第25条

受動喫煙とは	1
主流煙と副流煙	2
妊婦・子どもを守る	2

受動喫煙を防ぐために

1. 完璧な分煙対策はお店の禁煙	3
2. 次善の策は空間分煙	3

正しい分煙とは？

タバコの煙が流れてこない空間づくり	4
分煙対策事例 その1	5
分煙対策事例 その2	6
分煙対策事例 その3	7

完全禁煙や完全分煙できないお店は

喫煙場所を特定する	8
「禁煙タイム」の導入	8
働く人の健康も！	9
空気清浄機では分煙できません！	9

空気のきれいなお店づくりのメリットと接客

キレイな空気を吸うことも人権です	10
空気が美味しい店がお客を増やします	10
こんなアピールの仕方はどうでしょう	11
喫煙のお客様への接客は？ 先ずはお願いから	11
お店の分煙・禁煙はいろんなメリットがあります	11

健康増進法第25条

受動喫煙の防止対策への取り組みが飲食店に求められています。

健康増進法第25条では、「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」と規定されています。

受動喫煙とは

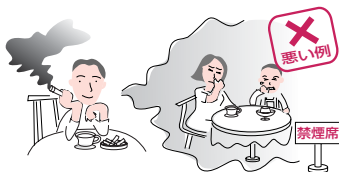
Check

タバコを吸わない人が、周囲のタバコの煙を吸われることを「受動喫煙」といいます。

タバコの煙は、喫煙者自身の健康を損なうだけでなく、タバコを吸わない人でも受動喫煙によって身体的な影響を受けることがあります。

喫煙は、喫煙者本人のみならず周囲の非喫煙者の健康にも影響を与えており、個人の嗜好の問題ではなく健康の問題としてとらえる必要があります。

喫煙者と非喫煙者が共存できる快適な公共空間と職場環境を目指して、やさしさや思いやりを大切にした受動喫煙防止対策に取り組んでいきましょう。



主流煙と副流煙

Point

タバコの煙には主流煙と副流煙があります。主流煙とは、喫煙者がタバコのフィルターを通して吸い込む煙で、副流煙とは、タバコの火のついた部分から立ちのぼる煙です。

煙の中には、ニコチン、タール、アンモニア、一酸化炭素などの有害物質が含まれており、これらの成分は、主流煙より、タバコを吸わない人に直接影響する副流煙の方が多くがわかっています。副流煙は主流煙に比べ、ニコチンや一酸化炭素などの有害物質が何倍も含まれており、周囲の人の心身に影響を与えます。

空気中には、副流煙と吐き出された主流煙の両方が存在することになります。タバコを吸わない人は、この両方の煙を吸うことによって、いっそう多くの害を受けることになります。

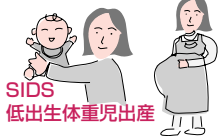
2

妊婦・子どもを守る

Point

妊娠中の女性の喫煙は、早産、低出生体重児の出産、周産期死亡などの増加につながると言われています。妊婦本人だけでなく、周囲の喫煙も、低出生体重児出産の危険性を高めるという報告がされています。

また、乳幼児の受動喫煙は、SIDS（乳幼児突然死症候群）発症の危険性を高めるとい
う報告もあります。妊娠中だけでなく、
出産後も、喫煙が子どもに与える影響
を忘れてはなりません。



受動喫煙を防ぐために

飲食店の分煙対策を進めましょう！

たばこを吸う人も吸わない人も大切なお客様。とはいえ、お店の受動喫煙防止は、「個人の嗜好の問題」というだけでは片付けられない問題です。きれいな空気の中で、誰もが安心して、美味しい食事ができる快適なお店づくりに向けて、あなたのお店の分煙・禁煙を考えてみませんか？

1. 完璧な分煙対策はお店の禁煙

3
Point

究極の受動喫煙防止対策とは、お店を「禁煙」にすることです！

2. 次善の策は空間分煙

店内の表示



全面禁煙が難しいお店では、タバコを吸わない人と吸う人を分離する「分煙」を実施しましょう！

お客様の生の声です

- ・たばこの煙の中で食事をしてもおいしくない。
- ・おいしい食事をするために、禁煙のお店をさがしていくよ。
- ・髪の毛や服にいやな臭いがついて、せっかくおしゃれして来たのに。
- ・目はチカチカ、のどはヒリヒリ、頭はボーッとする。たばこの煙が辛いよ！
- ・受動喫煙が心配だから子どものそばでは吸わないで！
- ・煙たくて本当につらいよ。もうこのお店いかないよ。

正しい分煙とは？

タバコの煙が流れてこない空間づくり

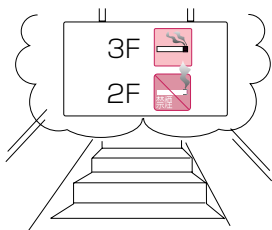
Point

タバコの煙が流れてこない空間や席。受動喫煙を受けない空間や席が、正しい分煙対策です。タバコが吸えない席（禁煙席）を設けるのではなく、タバコの煙が流れてこない環境をつくる必要があります。

喫煙エリアが指定されていても、禁煙エリアにたばこの煙が流れてくる場合（喫煙席周囲に間仕切りがない等）。非喫煙者の動線上にたばこの煙が流

てくる場合。このような分煙は不完全なもので、違法となってしまいます。

いくら空気清浄機や分煙機が設置されていても、たばこの煙の中の有害物質はほとんど素通りしているため受動喫煙防止対策にはならないのです。



Point 喫煙場所と禁煙区域を明確に区分する。

Point 喫煙場所から禁煙区域にタバコの煙や臭いが漏れない対策をする。

Point 喫煙場所の空気環境も良好な状態に保つよう排気設備を強化する。

分煙対策事例 その1

Point

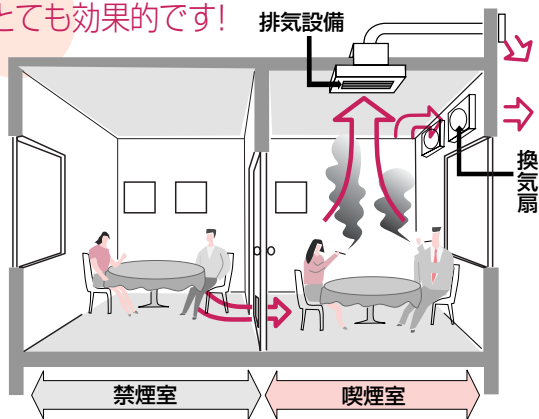
喫煙場所を個室化して、 煙を排出する設備を設ける

同一フロア内に喫煙室を設け、排気設備（施設外部に排気する）を強化する方法。ドア1つ分の開口面積に対して、目安として羽根径25cmの換気扇が2台以上必要です。

※効率良く排気するためには、禁煙室から喫煙室に入っていき空気の流れが必要です。ドアをつける場合は、ドアは空気を取り入れ口（ガラリ）があるものにしましょう。

5

とても効果的です!



分煙対策事例 その2

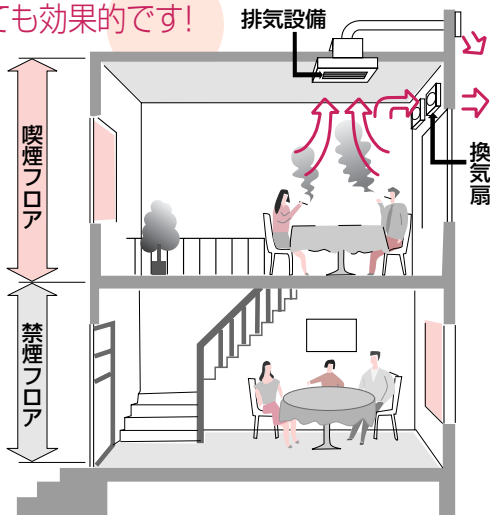
Point

禁煙・喫煙をフロアで分け、 喫煙フロアには排気設備を設ける

2フロア以上の客席等をもつ施設で、1フロアを喫煙可として排気設備を強化し、他のフロアを全面禁煙にすることで、フロアごとに分煙する方法。

※煙は上にのぼっていくので、たとえば2フロアの施設なら禁煙フロアは1階、喫煙フロアは2階にする必要があります。

とても効果的です!



分煙対策事例 その3

Check

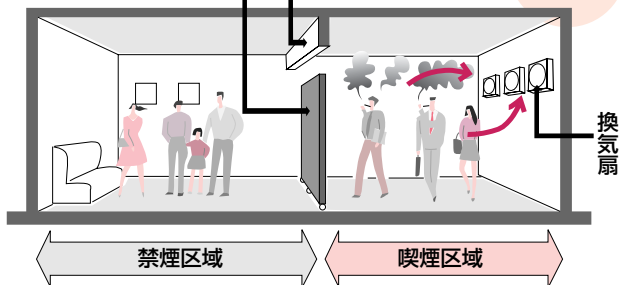
喫煙場所を区画化または特定して、 排気設備を設ける

喫煙場所と禁煙区域の境界に垂れ壁、スクリーン、カーテン等を設置し、区画化する方法。さらに床にもパーテーション（ついたて）を置き、喫煙場所の排気設備を強化します。

※ただし、エアコンやドアからの空気の流れにより禁煙区域へタバコの煙が流れ出やすく、その分、分煙効果は低くなります。また、空間分煙と禁煙タイムの組み合わせで、受動喫煙の防止対策を高めることができます。

パーテーション 垂れ壁

やや効果的です!



完全禁煙や完全分煙できないお店は

せめてもの分煙対策を！

喫煙場所を特定する

Check

タバコを吸う人と吸わない人を分離する

この方法は、空間分煙の中でも、一般的な方法で、多くの施設で実施されています。しかし、禁煙区域に喫煙場所が隣接していると、分煙したことにはなりません！



※パーティションで区画するような分煙方法がとれない施設などでは、喫煙場所は、禁煙区域とできるだけ隣接しないように設け、排気設備を新設・強化しましょう。さらに禁煙タイムなどの時間分煙との組み合わせで、分煙効果を高めるように努めましょう。

8

「禁煙タイム」の導入

Point

空間分煙が難しい場合はせめて「禁煙タイム」を設けましょう。利用者が多い時間帯などに禁煙タイムを設定します。禁煙時間を明確に表示するとともに、禁煙タイムは灰皿を片づけておきましょう。また、喫煙場所の特定と禁煙タイムの組み合わせで、受動喫煙の防止対策を少しでも高めましょう。



働く人の健康も！

Check

お客様ばかりでなくお店で働く人の受動喫煙を防止も大事です！

空間分煙対策をしても、喫煙室や喫煙フロアで働くお店の従業員の受動喫煙を防ぐことはできません！！



空気清浄機では分煙できません！

Check

室内の空気をきれいに保つ方法として、比較的手軽に導入できる空気清浄機。しかし、空気清浄機ではタバコの有害成分の多くを占めるガス状の有害物質は取りのぞくことはできないことが、近年明らかになりました。受動喫煙防止の基本は、あくまで空間分離と屋外への排気です。この2つを守り、効果的な分煙を行いましょう！



空気のきれいなお店づくりの メリットと接客

大きなメリット

Merit



キレイな空気を吸うことも人権です

Point

人間が生きていく上で、水と空気は必要なものです。その意味でキレイな空気を吸うことは、基本的な人権だと言えます。日本の非喫煙者は70%を超えています。公的な施設や飲食店では、この大多数を占める非喫煙者を中心にした考え方や環境づくりが必要です。

国立がんセンターの調査によると、受動喫煙における死者は年間2万人から3万9,000人ということです。分煙対策が進まないと、多くの人々の命が危険にさらされてしまうのです。

10

空気が美味しい店がお客を増やします

Point

食べることは人間の命を育み、心をも豊かにすることです。これからの飲食店は、料理やサービスや雰囲気だけでなく、空気も美味しいということが大事なポイントになっています。健康で安全な食事の提供と同じように、お店の空気がキレイ、ということが求められている時代です。「美味しい料理、清潔な空気、心のこもったサービス」がお客を増やします。

ある女子大生を対象にした調査ではタバコ臭いお店には行きたくないという人が9割いました。女性客にとってタバコの匂いとトイレの清潔さがお店選びのポイントになっています。



清潔な空気
美味しい料理

こんなアピールの仕方はどうでしょう

Point

「素材と空気にこだわるお店です」
「当店は空気が美味しくなりました」
「お子さんや、妊婦さんも安心です」

喫煙のお客様への接客は？先ずはお願いから

Point

喫煙するお客さんに分煙や禁煙を伝えるのは意外と難しい問題です。「こちらの席は禁煙になりました」
「当店は禁煙になりました」といったら多分嫌がられます。“禁ずる”ということは禁句です。お客様に理解を得るには、納得できる理由が必要です。

例えば「大変申し訳ございませんが、タバコの嫌いな方（お子様や妊婦の方）がいらっしやいますので、外でお願いできますでしょうか」と、お願いしましょう。「下さい言葉」や「禁ずる」という言葉を使わないことがポイントです。

お店の分煙・禁煙はいろんなメリットがあります

Check

分煙・禁煙を導入したお店に、分煙・禁煙のメリットを調査してみると次のような答えが多く聞かれました。

- 店が汚れなくなった
- 空気がきれいになった
- 匂いがなくなった
- 火災の心配がなくなった
- 子ども連れ、家族連れのお客が増えた
- ガラの悪いお客が減少した
- 未成年の喫煙が減少した
- 掃除の出費が減った
- 従業員の健康が維持できた。

このような調査結果が出ています。

平成15年5月1日健康増進法が施行されました。

《全国で受動喫煙対策を推進しています》



飲食店の分煙対策 ポケットブック

全国飲食業生活衛生同業組合連合会

■発行/2005年3月

〒105-0004 東京都港区新橋6-8-2 全国生衛会館5階
TEL.03-5402-8630 FAX.03-5402-8629



きれいな空気でもっと美味しく

空気も食してください。

Clean

