



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。

