

(5) 小城 哲郎

【所属等】 全国飲食業生活衛生同業組合連合会 専務理事

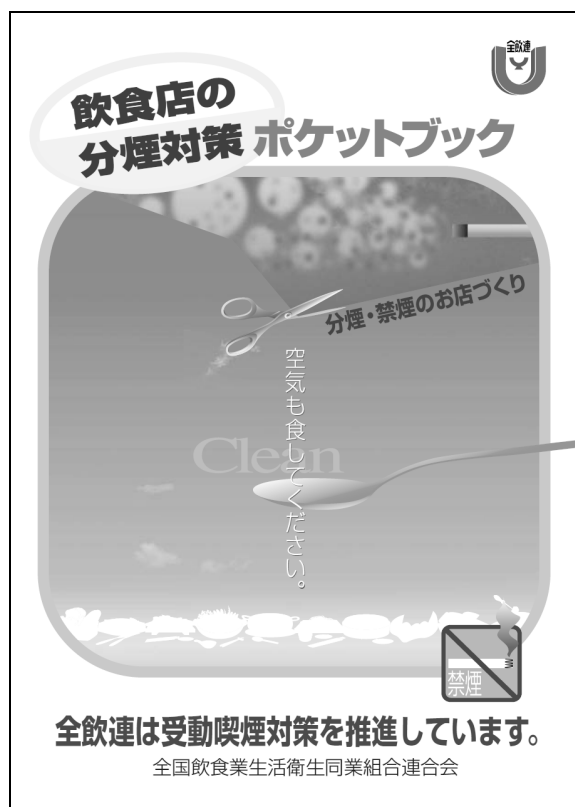
【意見】

一般飲食店におけるこれまでの受動喫煙防止対策の現状について、本公聴会において意見させていただきたい。

(1) 平成15年度からの取り組み経過

(2) 飲食店（中小）経営者の考え方

(3) 今後の取り組みへの課題



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



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？



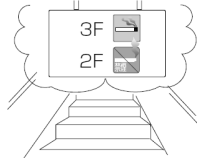
タバコの煙が流れてこない空間づくり

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れてくる場合。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ので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。

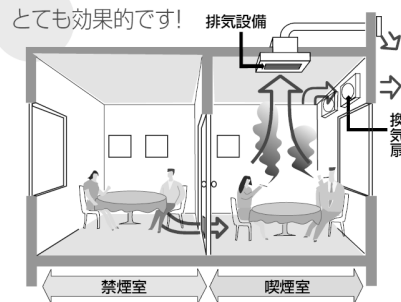
分煙対策事例 その1

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く空気の流れが必要です。ドアをつける場合は、ドアは空気の取り入れ口（ガラリ）があるものにしましょう。



とても効果的です！

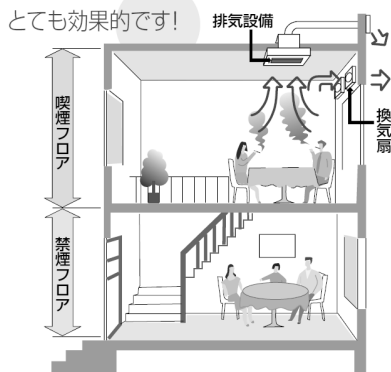
分煙対策事例 その2

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、フロアごとで分煙する方法。

※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！

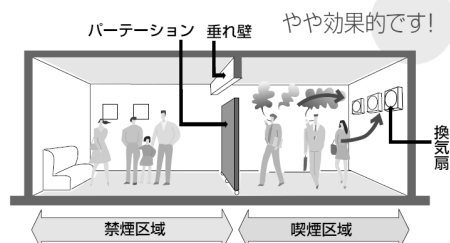
分煙対策事例 その3

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（ついで）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。



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！



※パーテー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！！



9

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と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亡者は年間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様を増やします

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」がお客様を増やします。

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。



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

喫煙するお客様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。「禁する」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）がいっぱいいますので、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「禁する」という言葉を使わないことがポイントです。

11

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、家族連れのお客様が増えた
- ガラの悪いお客様が減少した
- 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。