

第36表 施設数・構成割合、分煙の状況×営業形態-経営主体-立地条件-従業員の規模-1日平均客数-地域別

	実 数						構 成 割 合						
	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳	
総数	386	22	31	7	301	25	100.0	5.7	8.0	1.8	78.0	6.5	
営業 形態	料亭	163	10	15	3	124	11	100.0	6.1	9.2	1.8	76.1	6.7
	割烹	135	10	13	-	107	5	100.0	7.4	9.6	-	79.3	3.7
	一般飲食店	69	2	2	4	54	7	100.0	2.9	2.9	5.8	78.3	10.1
	その他	19	-	1	-	16	2	100.0	-	5.3	-	84.2	10.5
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
経営 主体	個人経営	98	4	7	2	79	6	100.0	4.1	7.1	2.0	80.6	6.1
	株式会社	131	14	13	3	91	10	100.0	10.7	9.9	2.3	69.5	7.6
	有限会社	144	4	10	2	119	9	100.0	2.8	6.9	1.4	82.6	6.3
	その他	13	-	1	-	12	-	100.0	-	7.7	-	92.3	-
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
立地 条件	商業地区	262	10	20	2	212	18	100.0	3.8	7.6	0.8	80.9	6.9
	住宅地区	81	7	9	1	59	5	100.0	8.6	11.1	1.2	72.8	6.2
	工場・オフィス街	4	1	-	-	3	-	100.0	25.0	-	-	75.0	-
	郊外の幹線道路沿い	16	3	-	1	12	-	100.0	18.8	-	6.3	75.0	-
	その他	22	1	2	3	14	2	100.0	4.5	9.1	13.6	63.6	9.1
	不詳	1	-	-	-	1	-	100.0	-	-	-	100.0	-
従業 者の 規模	1人	2	-	-	-	2	-	100.0	-	-	-	100.0	-
	2人	10	-	1	-	9	-	100.0	-	10.0	-	90.0	-
	3人	11	-	2	-	7	2	100.0	-	18.2	-	63.6	18.2
	4人	18	-	-	2	15	1	100.0	-	-	11.1	83.3	5.6
	5~9人	112	2	10	2	89	9	100.0	1.8	8.9	1.8	79.5	8.0
	10~19人	135	9	10	2	107	7	100.0	6.7	7.4	1.5	79.3	5.2
	20人以上	97	11	8	1	71	6	100.0	11.3	8.2	1.0	73.2	6.2
	不詳	1	-	-	-	1	-	100.0	-	-	-	100.0	-
1日 平均 客数	50人未満	257	7	19	4	210	17	100.0	2.7	7.4	1.6	81.7	6.6
	50~100	69	6	9	1	48	5	100.0	8.7	13.0	1.4	69.6	7.2
	100~200	33	6	1	1	24	1	100.0	18.2	3.0	3.0	72.7	3.0
	200人以上	22	3	2	1	16	-	100.0	13.6	9.1	4.5	72.7	-
	不詳	5	-	-	-	3	2	100.0	-	-	-	60.0	40.0
地域 ブ ロ ック	北海道・東北	62	3	5	1	47	6	100.0	4.8	8.1	1.6	75.8	9.7
	関東・甲信越	112	6	16	2	83	5	100.0	5.4	14.3	1.8	74.1	4.5
	東海・北陸	54	2	3	2	42	5	100.0	3.7	5.6	3.7	77.8	9.3
	近畿	54	9	2	-	40	3	100.0	16.7	3.7	-	74.1	5.6
	中国・四国	58	-	2	1	51	4	100.0	-	3.4	1.7	87.9	6.9
	九州	46	2	3	1	38	2	100.0	4.3	6.5	2.2	82.6	4.3

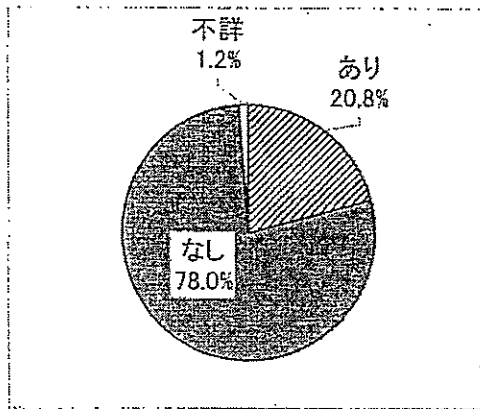
平成15年度生活衛生関係営業  
経営実態調査報告  
喫茶店営業

(平成15年10月1日現在)

(2) 高齢者や車椅子利用者に配慮した設備「あり」は約2割

高齢者等に配慮した設備について「あり」が20.8%で、「段差解消設備」が13.7%、「車椅子用駐車スペース確保」が7.5%となっている。

(図21) 高齢者等に配慮した設備の状況(%)



(3) 分煙（禁煙）なしの施設が約8割

分煙（禁煙）していない施設は75.5%となっている。

7 経営者の意識に関する項目

(1) 経営上の問題点は「客数の減少」

経営上の問題点について、「客数の減少」と考えている経営者は85.2%、次いで、「客単価の減少」が38.0%、「諸経費の上昇」が28.3%となっている。

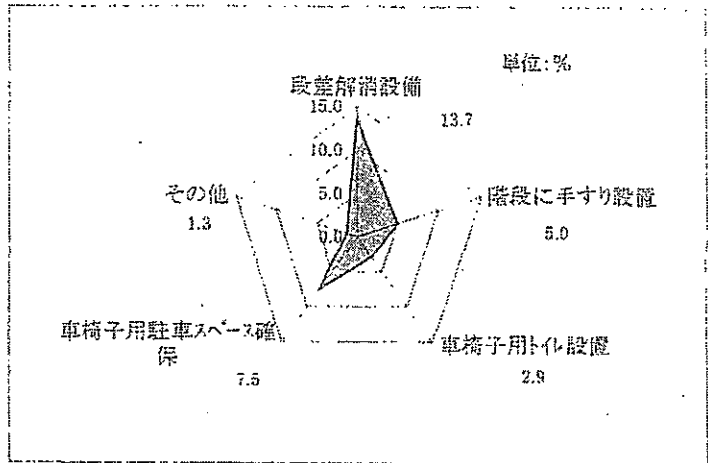
(2) 今後の経営方針は「新メニューの開発」

今後の経営方針については、「新メニューの開発」が55.7%、次いで「顧客サービスの改善」が39.3%、「他店との差別化」33.5%となっている。

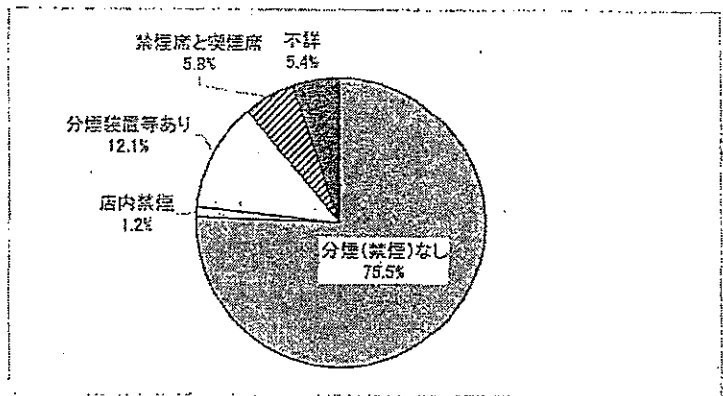
(表4) 経営上の問題点別施設数の構成割合(複数回答)

経営上の問題点	%
客数の減少	85.2
客単価の減少	38.0
諸経費の上昇	28.3
立地条件の悪化	25.4
原材料費の上昇	21.4
嗜好の変化	17.1
後継者難	16.0
資金調達難	15.8

(図20) 高齢者等配慮設備の状況別施設数の構成割合(複数回答)



(図22) 分煙の状況(%)



(表5) 今後の経営方針別施設数の構成割合(複数回答)

今後の経営方針	%
新メニューの開発	55.7
顧客サービスの改善	39.3
他店との差別化	33.5
施設・設備の改装	29.7
広告・宣伝等の強化	17.3
営業時間の変更	14.6
特になし	12.5
転廃業	9.4

第35表 施設数・構成割合、分煙の状況×営業形態-経営主体-FC等加入状況-立地条件-従業員の規模-1日平均客数-地域ブロック別

	実 数						構 成 割 合						
	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳	
総数	519	30	63	6	392	28	100.0	5.8	12.1	1.2	75.5	5.4	
営業 形 態	飲食中心喫茶店	217	11	33	2	160	11	100.0	5.1	15.2	0.9	73.7	5.1
	喫茶(軽食)店	268	15	28	2	208	15	100.0	5.6	10.4	0.7	77.6	5.6
	漫画喫茶店	1	1	-	-	-	-	100.0	100.0	-	-	-	-
	インターネットカフェ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	33	3	2	2	24	2	100.0	9.1	6.1	6.1	72.7	6.1
不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
経 営 主 体	個人経営	358	16	42	3	275	22	100.0	4.5	11.7	0.8	76.8	6.1
	株式会社	45	4	5	1	33	2	100.0	8.9	11.1	2.2	73.3	4.4
	有限会社	109	10	14	2	81	2	100.0	9.2	12.8	1.8	74.3	1.8
	その他	7	-	2	-	3	2	100.0	-	28.6	-	42.9	28.6
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FC 加 入	加入している	18	3	2	-	12	1	100.0	16.7	11.1	-	66.7	5.6
	加入していない	497	26	60	6	379	26	100.0	5.2	12.1	1.2	76.3	5.2
	不詳	4	1	1	-	1	1	100.0	25.0	25.0	-	25.0	25.0
立 地 条 件	商業地区	258	16	36	2	191	13	100.0	6.2	14.0	0.8	74.0	5.0
	住宅地区	121	5	11	2	93	10	100.0	4.1	9.1	1.7	76.9	8.3
	工場・オフィス街	30	1	3	-	25	1	100.0	3.3	10.0	-	83.3	3.3
	郊外の幹線道路沿い	56	5	8	-	40	3	100.0	8.9	14.3	-	71.4	5.4
	複合施設内	24	2	-	1	20	1	100.0	8.3	-	4.2	83.3	4.2
	その他	28	1	5	1	21	-	100.0	3.6	17.9	3.6	75.0	-
不詳	2	-	-	-	2	-	100.0	-	-	-	100.0	-	
従 業 者 の 規 模	1人	24	-	1	-	22	1	100.0	-	4.2	-	91.7	4.2
	2人	102	3	12	1	74	12	100.0	2.9	11.8	1.0	72.5	11.8
	3人	89	2	16	-	66	5	100.0	2.2	18.0	-	74.2	5.6
	4人	62	6	6	-	48	2	100.0	9.7	9.7	-	77.4	3.2
	5~9人	165	8	19	5	129	4	100.0	4.8	11.5	3.0	78.2	2.4
	10~19人	57	3	5	-	46	3	100.0	5.3	8.8	-	80.7	5.3
	20人以上	15	8	3	-	4	-	100.0	53.3	20.0	-	26.7	-
不詳	5	-	1	-	3	1	100.0	-	20.0	-	60.0	20.0	
1日 平 均 客 数	50未満	172	6	17	2	134	13	100.0	3.5	9.9	1.2	77.9	7.6
	50~100	164	9	23	2	120	10	100.0	5.5	14.0	1.2	73.2	6.1
	100~200	118	4	15	2	94	3	100.0	3.4	12.7	1.7	79.7	2.5
	200人以上	63	11	8	-	43	1	100.0	17.5	12.7	-	68.3	1.6
	不詳	2	-	-	-	1	1	100.0	-	-	-	50.0	50.0
地 域 ブ ロ ッ ク	北海道・東北	74	2	4	2	64	2	100.0	2.7	5.4	2.7	86.5	2.7
	関東・甲信越	84	8	11	-	61	4	100.0	9.5	13.1	-	72.6	4.8
	東海・北陸	192	7	28	2	138	17	100.0	3.6	14.6	1.0	71.9	8.9
	近畿	70	4	11	-	53	2	100.0	5.7	15.7	-	75.7	2.9
	中国・四国	59	2	5	1	50	1	100.0	3.4	8.5	1.7	84.7	1.7
	九州	40	7	4	1	26	2	100.0	17.5	10.0	2.5	65.0	5.0

平成14年度生活衛生関係営業  
経営実態調査報告  
飲食店営業（そば・うどん店）

（平成14年10月1日現在）

第25表 施設数・構成割合、設備等の状況×営業形態－経営主体－FC等加入状況－1日平均客数－従業員の規模－地域ブロック別

	実 数											
	総数	保有設備の種類										
		空気 清浄機	分煙 設備	整水 機器	省電力 機器	駐車場 設備	労働環境 整備施設	全自動手指 洗浄消毒器	デビットカ ード関連機器	情報近代 化設備	空気調和 設備	
総数	805	247	311	305	151	582	86	121	32	151	349	
営業 形態	そば店	125	32	45	49	20	100	17	18	4	30	54
	うどん店	81	25	31	28	18	58	6	10	2	14	38
	そば・うどん店	589	188	233	227	113	419	63	93	25	107	254
	立ち食いそば(うどん)	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
	不詳	9	2	1	-	-	5	-	-	1	-	3
経営 主体	個人経営	479	136	180	136	57	334	25	50	11	50	182
	株式会社	71	28	30	37	29	51	16	28	14	30	35
	有限会社	249	78	98	127	63	191	42	43	7	71	130
	その他	6	5	3	5	2	6	3	-	-	-	2
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FC 加入	加入している	8	3	4	1	1	5	1	1	-	1	5
	加入していない	789	243	303	304	150	569	85	120	32	149	341
	不詳	8	1	4	-	-	8	-	-	-	1	3
1日 平均 客数	50人未満	197	51	79	52	21	143	11	17	4	18	61
	50～100	268	73	96	89	36	173	19	32	6	29	110
	100～200	220	75	83	102	50	174	28	39	8	53	112
	200人以上	119	48	53	62	43	91	27	33	14	50	65
	不詳	1	-	-	-	1	1	1	-	-	1	1
従 業 者 の 規 模	1人	9	4	3	-	-	5	-	-	-	-	2
	2人	92	27	35	12	4	52	2	10	1	4	27
	3人	103	28	40	32	10	62	6	6	3	6	32
	4人	116	29	46	43	11	80	10	8	4	17	48
	5～9人	300	95	109	121	55	229	33	45	5	51	132
	10～19人	127	41	52	66	40	105	19	32	4	35	71
	20人以上	58	23	26	31	31	49	16	20	15	38	37
不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
地 域 ブ ロ ッ ク	北海道・東北	119	35	44	51	28	95	20	15	3	29	45
	関東・甲信越	177	60	66	87	32	139	20	32	4	39	87
	東海・北陸	132	36	48	36	23	99	13	18	6	22	48
	近畿	94	29	29	33	17	37	9	19	7	15	40
	中国・四国	140	45	52	35	17	102	10	14	3	18	57
	九州	143	42	72	63	34	110	14	23	9	28	72

第25表 施設数・構成割合、設備等の状況×営業形態－経営主体－FC等加入状況－1日平均客数－従業員の規模－地域ブロック別

	総数	構成割合										
		保有設備の種類										
		空気 清浄機	分煙 設備	整水 機器	省電力 機器	駐車場 設備	労働環境 整備施設	全自動手指 洗浄消毒器	デビットカ ード関連機器	情報近代 化設備	空気調和 設備	
総数	100.0	30.7	38.6	37.9	18.8	72.3	10.7	15.0	4.0	18.8	43.4	
営業 形 態	そば店	100.0	25.6	36.0	39.2	16.0	80.0	13.6	14.4	3.2	24.0	43.2
	うどん店	100.0	30.9	38.3	34.6	22.2	71.6	7.4	12.3	2.5	17.3	46.9
	そば・うどん店	100.0	31.9	39.6	38.5	19.2	71.1	10.7	15.8	4.2	18.2	43.1
	立ち食いそば(うどん)	100.0	-	100.0	100.0	-	-	-	-	-	-	-
	不詳	100.0	22.2	11.1	-	-	55.6	-	-	11.1	-	33.3
経 営 主 体	個人経営	100.0	28.4	37.6	28.4	11.9	69.7	5.2	10.4	2.3	10.4	38.0
	株式会社	100.0	39.4	42.3	52.1	40.8	71.8	22.5	39.4	19.7	42.3	49.3
	有限会社	100.0	31.3	39.4	51.0	25.3	76.7	16.9	17.3	2.8	28.5	52.2
	その他	100.0	83.3	50.0	83.3	33.3	100.0	50.0	-	-	-	33.3
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FC 加 入	加入している	100.0	37.5	50.0	12.5	12.5	62.5	12.5	12.5	-	12.5	62.5
	加入していない	100.0	30.8	38.4	38.5	19.0	72.1	10.8	15.2	4.1	18.9	43.2
	不詳	100.0	12.5	50.0	-	-	100.0	-	-	-	12.5	37.5
1日 平 均 客 数	50人未満	100.0	25.9	40.1	26.4	10.7	72.6	5.6	8.6	2.0	9.1	31.0
	50~100	100.0	27.2	35.8	33.2	13.4	64.6	7.1	11.9	2.2	10.8	41.0
	100~200	100.0	34.1	37.7	46.4	22.7	79.1	12.7	17.7	3.6	24.1	50.9
	200人以上	100.0	40.3	44.5	52.1	36.1	76.5	22.7	27.7	11.8	42.0	54.6
	不詳	100.0	-	-	-	100.0	100.0	100.0	-	-	100.0	100.0
従 業 者 の 規 模	1人	100.0	44.4	33.3	-	-	55.6	-	-	-	-	22.2
	2人	100.0	29.3	38.0	13.0	4.3	56.5	2.2	10.9	1.1	4.3	29.3
	3人	100.0	27.2	38.8	31.1	9.7	60.2	5.8	5.8	2.9	5.8	31.1
	4人	100.0	25.0	39.7	37.1	9.5	69.0	8.6	6.9	3.4	14.7	41.4
	5~9人	100.0	31.7	36.3	40.3	18.3	76.3	11.0	15.0	1.7	17.0	44.0
	10~19人	100.0	32.3	40.9	52.0	31.5	82.7	15.0	25.2	3.1	27.6	55.9
	20人以上	100.0	39.7	44.8	53.4	53.4	84.5	27.6	34.5	25.9	65.5	63.8
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
地 域 ブ ロ ッ ク	北海道・東北	100.0	29.4	37.0	42.9	23.5	79.8	16.8	12.6	2.5	24.4	37.8
	関東・甲信越	100.0	33.9	37.3	49.2	18.1	78.5	11.3	18.1	2.3	22.0	49.2
	東海・北陸	100.0	27.3	36.4	27.3	17.4	75.0	9.8	13.6	4.5	16.7	36.4
	近畿	100.0	30.9	30.9	35.1	18.1	39.4	9.6	20.2	7.4	16.0	42.6
	中国・四国	100.0	32.1	37.1	25.0	12.1	72.9	7.1	10.0	2.1	12.9	40.7
	九州	100.0	29.4	50.3	44.1	23.8	76.9	9.8	16.1	6.3	19.6	50.3

# 平成18年度生活衛生関係営業

## 経営実態調査報告

### 旅館業

(平成18年10月1日現在)

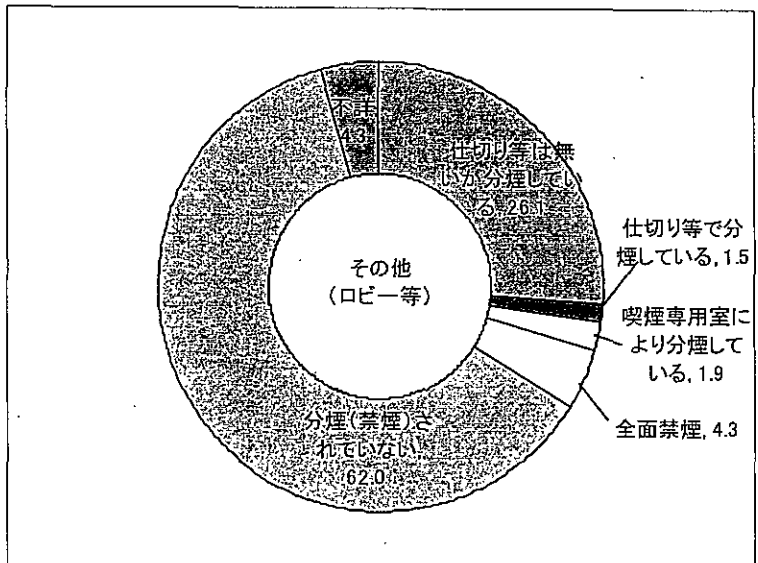
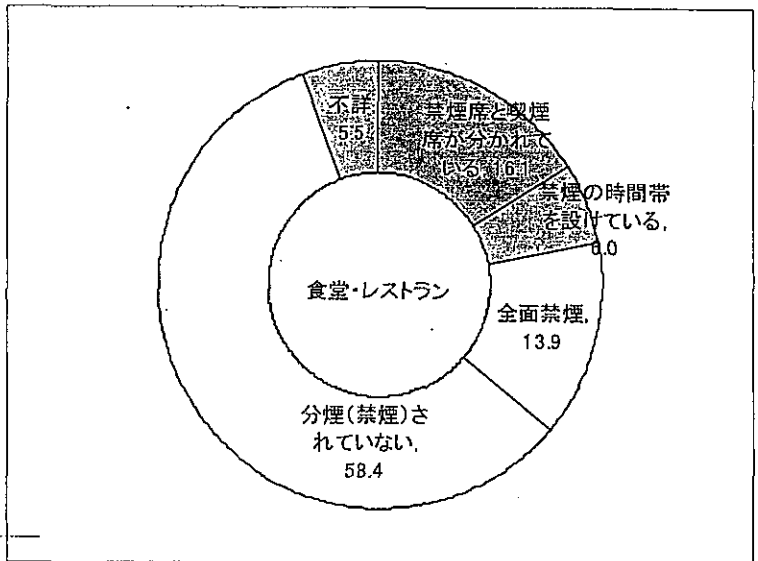
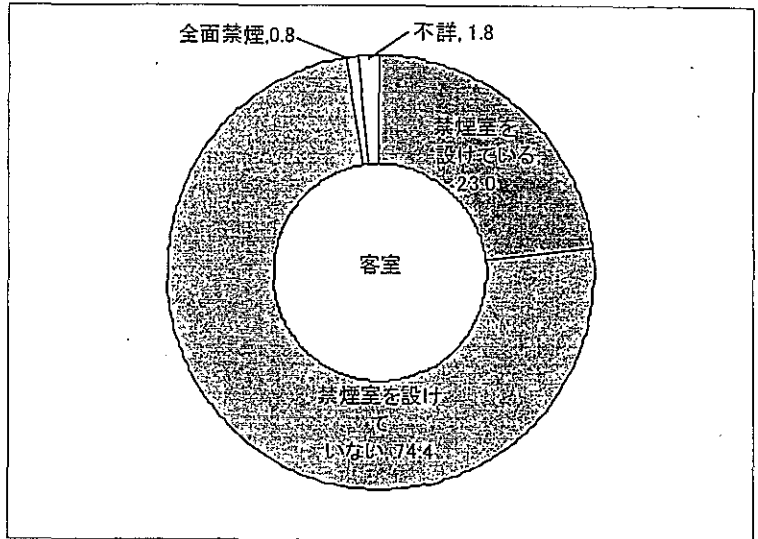


(6) 分煙の状況

分煙の状況について、それぞれの施設数の構成割合を見ると、客室では「喫煙室を設けていない」が74.4%と最も高くなっている。

次に、食堂・レストランでは、「分煙(禁煙)されていない」が58.4%、また、その他(ロビー等)においても62.0%と半数以上を占めている。

(図22) 分煙の状況別施設数の割合 (単位: %)





6. 受動喫煙対策に関するアンケート調査・中間評価(飲食店)

平成15年度生衛振興推進事業

分煙対策推進事業

調査研究報告書

#### 4. 禁煙・分煙への対応 《Q4、Q5》

##### (1) 法施行前後の変化

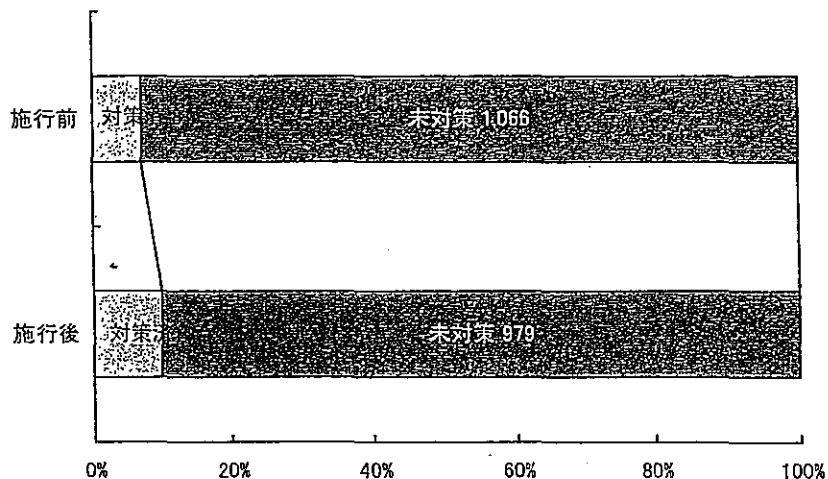
健康増進法の施行の前後における禁煙・分煙対策を聞いた。

施行前に禁煙あるいは分煙等、何らかの「対策を講じている」(左表の1～4の合計)のは6.8%だった。それに対して「何にもしていない」(左表の5)のは88.8%。

法施行後は、「対策を講じている」(右表の2～5と7の合計)のが8.9%、「何もししていない」(右表の1)のが81.6%となり、対策を講じた店が微増となった。

法施行前	全体	%		法施行後	全体	%
1. 完全に禁煙	16	1.3%	➔	1. 対応していない	979	81.6%
2. 完全に分煙	25	2.1%		2. 完全禁煙にした	19	1.6%
3. 分煙	35	2.9%		3. 完全分煙にした	13	1.1%
4. 禁煙タイムを設ける	5	0.4%		4. 分煙にした	12	1.0%
5. 自由に喫煙可能	1,066	88.8%		5. 禁煙タイムを設けた	6	0.5%
6. その他	20	1.7%		6. その他	54	4.5%
7. 未記入	33	2.8%		7. 対応済み	57	4.7%
計	1,200	100.0%		8. 未記入	60	5.0%
			計	1,200	100.0%	

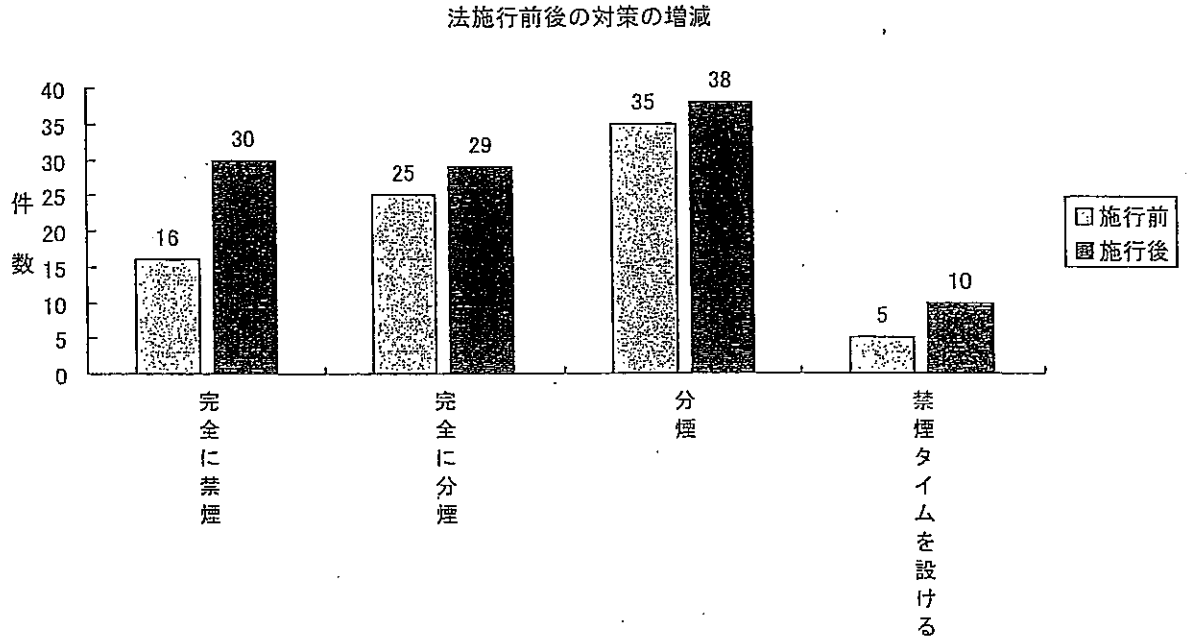
※ここでいう「分煙」(完全に分煙をのぞく)は、換気扇や空気清浄機の設置程度の対策であり、健康増進法でいうところの分煙にあたらぬ。



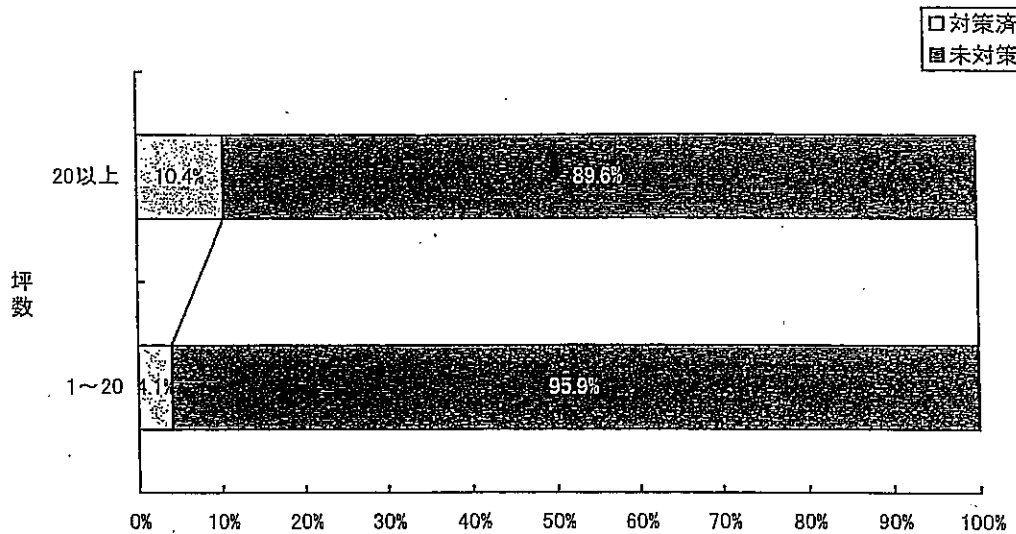
- 対策済 施行前⇒上左表の1～4の合計 施行後⇒上右表の2～5、7の合計
- 未対策 施行前⇒上左表の5 施行後⇒上右表の1

(2) 禁煙・分煙対策への取り組み

また、法施行前後の対策増加傾向は以下のとおりである。完全に分煙は倍増に近いが、それ以外は微増にとどまっている。



下の表は、法施行後の対策の有無について、店舗の坪数で分類した。1～20坪の店舗では、4.1%が対策済であったが、20坪以上では10.4%が対応している。店舗の狭さがネックになっているといえる。



7. 労働者健康状況調査(事務所)

# 労働者健康状況調査報告

Survey on State of Employees' Health

平成14年

(2002)

厚生労働省大臣官房統計情報部

Statistics and Information Department,

Minister's Secretariat, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan