

(4) 加藤 一隆

【所属等】 社団法人日本フードサービス協会 専務理事

【意見】

* 現状とそれを踏まえた対策の必要性について

職場における受動喫煙防止対策における外食産業における職場とは、一般の事務所等とは異なり、店舗が該当することになる。

外食産業は、多様なメニューの提供を通じて国民の食生活に貢献するとともに、利用者に対するサービスの提供を通じて、快適な空間とくつろいだ時間を提供している。すなわち、外食店舗においては多様な飲食環境を提供し、利用者が好みに応じて選択するという関係を通して、国民生活の質的充実が図られている。したがって、喫煙との関係についても、それぞれの施設で「喫煙」、「分煙」、「禁煙」などの空間を提供し、あとは利用者がそれらの飲食空間から自由に選択できることが望ましい。以上のように、外食店舗においては事業者と労働者という関係以外に利用者という要素が存在し、利用者を全く無視して営業を行うことは困難である。こうしたことから、一律的な全面禁煙又は空間分離を課すことは現実的ではなく、実行が可能な取り組みを時間をかけて検討することが必要である。

職場における受動喫煙防止対策について

社団法人日本フードサービス協会

1．外食産業の概況について

外食産業の市場規模、店舗数、雇用者数
業 態
雇用上の特徴

2．外食産業の提供する機能について

多様なメニューの提供
豊かな国民の食生活への貢献
快適な空間、時間の提供

3．職場における受動喫煙防止対策に対する意見

労働者の健康確保
外食産業における職場……ビジネスの場であると同時に働く職場である店舗

4．外食産業の自主的努力

5．技術的な問題点

6．まとめ