

平成30年度  
飲食店における受動喫煙防止対策の実態に  
関するアンケート調査結果



## 目 次

I	調査の概要	4
II	調査対象の概要	
1	飲食店の種類	6
2	飲食店の経営形態	7
3	飲食店の座席数	8
4	飲食店の従業員数	9
5	飲食店の客席の面積	10
6	飲食店の店舗（客席・厨房・共有スペース）の面積	11
III	調査結果の概要	
1	飲食店の喫煙対策	12
	（1）概要	12
	（2）種類別の状況	13
	（3）経営形態別の状況	14
	（4）客席面積別の状況	15
2	分煙の対策の内容	16
3	喫煙対策をしていない理由	17
4	受動喫煙防止対策を行う上で、県の施策に望むこと	18
5	喫煙対策についての自由意見	19
IV	まとめ	19
参考	保健所別有効回答数	20
	調査票	21

# I 調査の概要

## 1 調査名

飲食店における受動喫煙防止対策の実施状況に関するアンケート

## 2 目的

改正健康増進法に適切に対応するため、埼玉県内の飲食店における受動喫煙防止対策の現状等を把握する。

## 3 調査方法

県内保健所（市設置保健所を含む）において、原則として、業者が食品衛生営業許可の更新又は新規申請のために保健所に来所した際に、調査票の記入を依頼し、その場で回収。

## 4 調査時期

平成30年8月～11月の間で各保健所3か月相当期間を選択

## 5 調査対象

上記期間中に営業許可の更新又は新規申請をする埼玉県内の飲食店のうち、客席を設けて営業する飲食店（委託給食、フードコートは除く）。

## 6 回答結果

回答数	有効回答数	有効回答率
804	732	91.0%

※分析はすべて有効回答のみを用いて実施

## 7 その他

- (1) アンケートの調査結果の集計に当たっては、小数点第2位を四捨五入しているため、内訳の合計が100%にならないことがある。
- (2) nは当該設問の回答者数（母数）である。
- (3) 複数の回答が可能な設問では、タイトル末に「複数回答」と記載してあり、記載がない場合は、「単数回答」であることを示している。

- (4) 複数の回答が可能な設問では、構成比の合計が100%を超える場合がある。
- (5) 出現件数が「0」の場合は、「-」で示した。

## Ⅱ 調査対象の概要

### 1 飲食店の種類

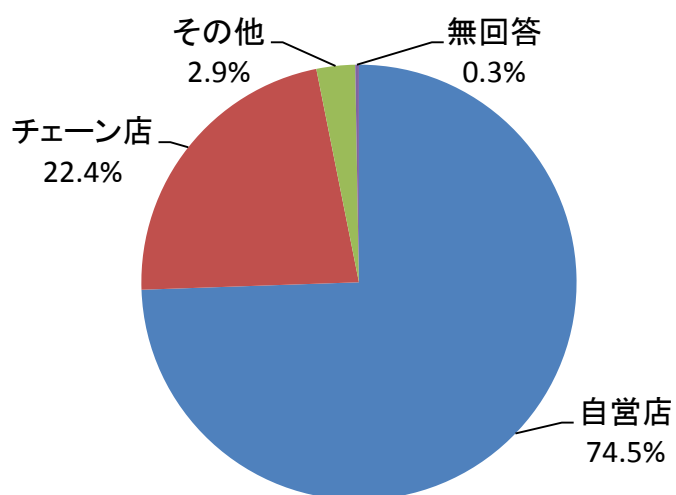
「酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）」からの回答が最も多く、全体の25.3%を占め、次いで、「喫茶店」、「バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ」の順となっている。

	回答数	構成比
喫茶店	90	12.3%
ファミリーレストラン	35	4.8%
そば・うどん店	49	6.7%
寿司店	16	2.2%
上記以外の日本料理店(天ぷら料理、うなぎ料理、牛丼、鍋料理、しゃぶしゃぶ、料亭等)	39	5.3%
西洋料理店(フランス料理、イタリア料理など)	30	4.1%
中華料理店(ラーメン店を含む)	56	7.7%
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	35	4.8%
一般食堂(定食屋など)	32	4.4%
ファストフード店	23	3.1%
お好み焼店、もんじゃ焼店	5	0.7%
小料理店	13	1.8%
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	80	10.9%
酒場、ビヤホール(居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)	185	25.3%
その他上記以外の飲食店	35	4.8%
無回答	9	1.2%
合計	732	100.0%

## 2 飲食店の経営形態

「自営店」からの回答が最も多く、全体の74.5%を占めている。

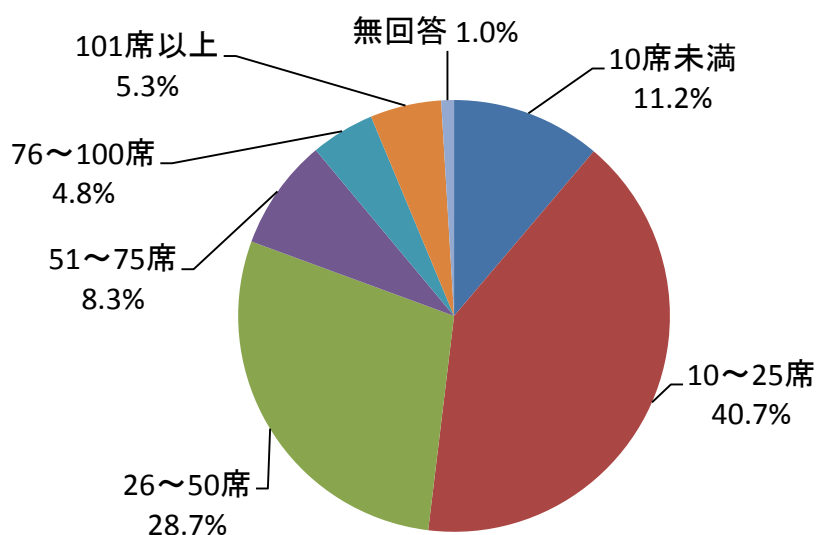
	回答数	構成比
自営店	545	74.5%
チェーン店	164	22.4%
その他	21	2.9%
無回答	2	0.3%
合計	732	100.0%



### 3 飲食店の座席数

「10～25席」の回答が最も多く、全体の40.7%を占め、次いで「26～50席」が28.7%となっており、50席以下が全体の約80%を占めている。

	回答数	構成比
10席未満	82	11.2%
10～25席	298	40.7%
26～50席	210	28.7%
51～75席	61	8.3%
76～100席	35	4.8%
101席以上	39	5.3%
無回答	7	1.0%
合計	732	100.0%

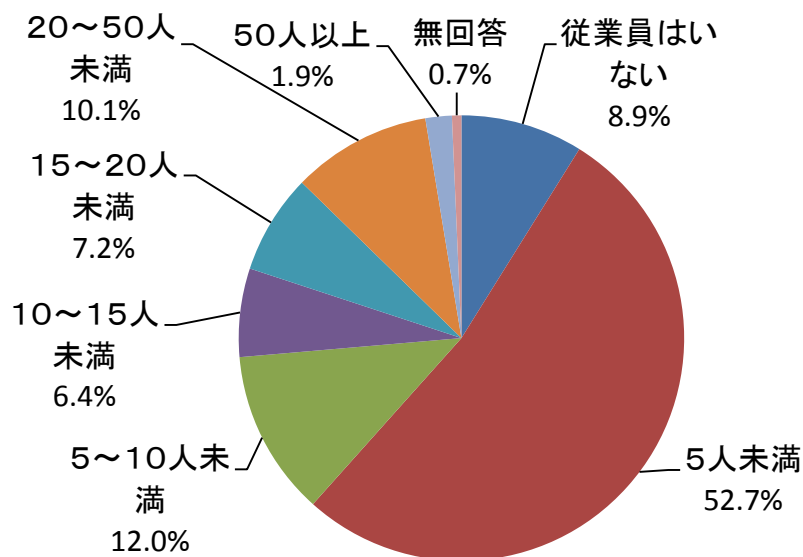




#### 4 飲食店の従業員数

「5人未満」の回答が最も多く、全体の52.7%を占め、次いで「5～10人未満」、「20～50人未満」の順となっている。

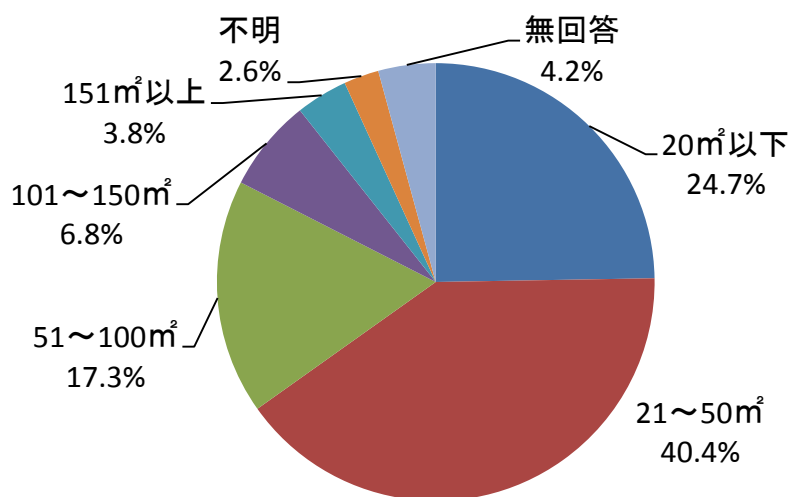
	回答数	構成比
従業員はいない	65	8.9%
5人未満	386	52.7%
5～10人未満	88	12.0%
10～15人未満	47	6.4%
15～20人未満	53	7.2%
20～50人未満	74	10.1%
50人以上	14	1.9%
無回答	5	0.7%
合計	732	100.0%



## 5 飲食店の客席の面積

「21～50㎡(約16～37席)」の回答が最も多く、全体の40.4%を占め、次いで「20㎡以下(約15席)」、「51～100㎡(約38～74席)」の順となっている。

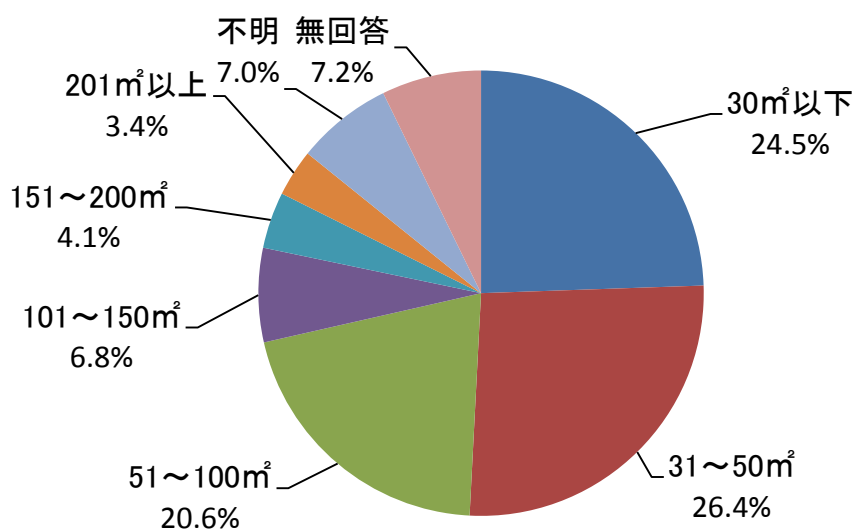
	回答数	構成比
20㎡以下 (約15席)	181	24.7%
21～50㎡ (約16～37席)	296	40.4%
51～100㎡ (約38～74席)	127	17.3%
101～150㎡ (約75席～112席)	50	6.8%
151㎡以上 (約113席以上)	28	3.8%
不明	19	2.6%
無回答	31	4.2%
合計	732	100.0%



## 6 飲食店の店舗（客席・厨房・共有スペース）の面積

「31～50㎡」の回答が最も多く、全体の26.4%を占め、次いで「30㎡以下」、「51～100㎡」の順となっており、100㎡以下が全体の約70%を占めている。

	回答数	構成比
30㎡以下	179	24.5%
31～50㎡	193	26.4%
51～100㎡	151	20.6%
101～150㎡	50	6.8%
151～200㎡	30	4.1%
201㎡以上	25	3.4%
不明	51	7.0%
無回答	53	7.2%
合計	732	100.0%



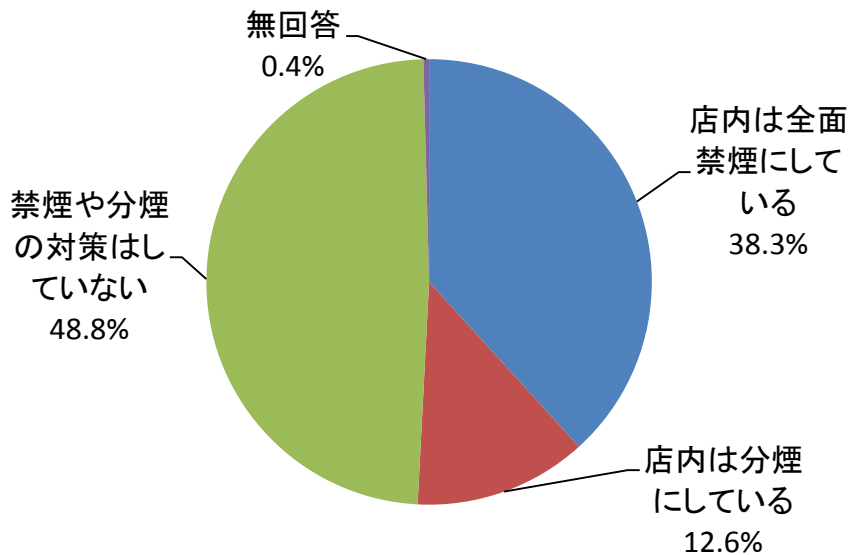
### Ⅲ 調査結果の概要

#### 1 飲食店の喫煙対策の状況

##### (1) 概要

「店内は全面禁煙にしている」または「店内は分煙にしている」という回答を合わせると全体の50.9%を占め、約半数が喫煙対策を実施している。

	回答数	構成比	
店内は全面禁煙にしている	280	38.3%	50.9%
店内は分煙にしている	92	12.6%	
禁煙や分煙の対策はしていない	357	48.8%	48.8%
無回答	3	0.4%	0.4%
合計	732	100.0%	100.0%



## (2) 種類別の状況

喫煙対策をしている飲食店は「喫茶店」が多く全体の10.4%を占めている。また、喫煙対策をしていない飲食店は「酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）」が多く全体の21.3%となっている。

	対策を実施している			禁煙や分煙の対策はしていない	無回答	合計
	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	小計			
喫茶店	64 8.7%	12 1.6%	76 10.4%	14 1.9%	- -	90 12.3%
ファミリーレストラン	23 3.1%	11 1.5%	34 4.6%	1 0.1%	- -	35 4.8%
そば・うどん店	32 4.4%	5 0.7%	37 5.1%	12 1.6%	- -	49 6.7%
寿司店	3 0.4%	3 0.4%	6 0.8%	10 1.4%	- -	16 2.2%
上記以外の日本料理店(天ぷら料理、うなぎ料理、牛丼、鍋料理、しゃぶしゃぶ、料亭等)	12 1.6%	11 1.5%	23 3.1%	16 2.2%	- -	39 5.3%
西洋料理店(フランス料理、イタリア料理など)	19 2.6%	7 1.0%	26 3.6%	3 0.4%	1 0.1%	30 4.1%
中華料理店(ラーメン店を含む)	26 3.6%	9 1.2%	35 4.8%	20 2.7%	1 0.1%	56 7.7%
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	12 1.6%	5 0.7%	17 2.3%	18 2.5%	- -	35 4.8%
一般食堂(定食屋など)	20 2.7%	4 0.5%	24 3.3%	8 1.1%	- -	32 4.4%
ファストフード店	21 2.9%	2 0.3%	23 3.1%	- -	- -	23 3.1%
お好み焼店、もんじゃ焼店	1 0.1%	- -	1 0.1%	4 0.5%	- -	5 0.7%
小料理店	3 0.4%	- -	3 0.4%	10 1.4%	- -	13 1.8%
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	4 0.5%	4 0.5%	8 1.1%	72 9.8%	- -	80 10.9%
酒場、ビヤホール(居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)	11 1.5%	17 2.3%	28 3.8%	156 21.3%	1 0.1%	185 25.3%
その他上記以外の飲食店	26 3.6%	1 0.1%	27 3.7%	8 1.1%	- -	35 4.8%
無回答	3 0.4%	1 0.1%	4 0.5%	5 0.7%	- -	9 1.2%
合計	280 38.3%	92 12.6%	372 50.8%	357 48.8%	3 0.4%	732 100.0%

※上段は回答件数、下段は全回答内での割合

### (3) 経営形態別の状況

自営店では「禁煙や分煙の対策はしていない」という回答が最も多く、59.3%を占めており、チェーン店では「店内は全面禁煙にしている」が58.5%、次いで「店内は分煙にしている」が23.8%と、喫煙対策を実施しているところが多くなっている。

	対策を実施している			禁煙や分煙の対策はしていない	無回答	合計
	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	小計			
自営店	170 31.2% (23.2%)	49 9.0% (6.7%)	219 40.2% (29.9%)	323 59.3% (44.1%)	3 0.6% (0.4%)	545 100.0% (74.5%)
チェーン店	96 58.5% (13.1%)	39 23.8% (5.3%)	135 82.3% (18.4%)	29 17.7% (4.0%)	- - -	164 100.0% (22.4%)
その他	14 66.7% (1.9%)	4 19.0% (0.5%)	18 85.7% (2.5%)	3 14.3% (0.4%)	- - -	21 100.0% (2.9%)
無回答	- - -	- - -	- - -	2 100.0% (0.3%)	- - -	2 100.0% (0.3%)
合計	280 38.3% (38.3%)	92 12.6% (12.6%)	372 50.8% (50.8%)	357 48.8% (48.8%)	3 0.4% (0.4%)	732 100.0% (100.0%)

※上段は回答件数、中段は同種経営形態内での割合、下段は全回答内での割合

#### (4) 客席面積別の状況

客席面積が50㎡以下の飲食店においては、「禁煙や分煙の対策はしていない」という回答が最も多く、半数以上を占めているが、客席面積が50㎡以上の飲食店については喫煙対策をしている飲食店が半数以上を占めている。

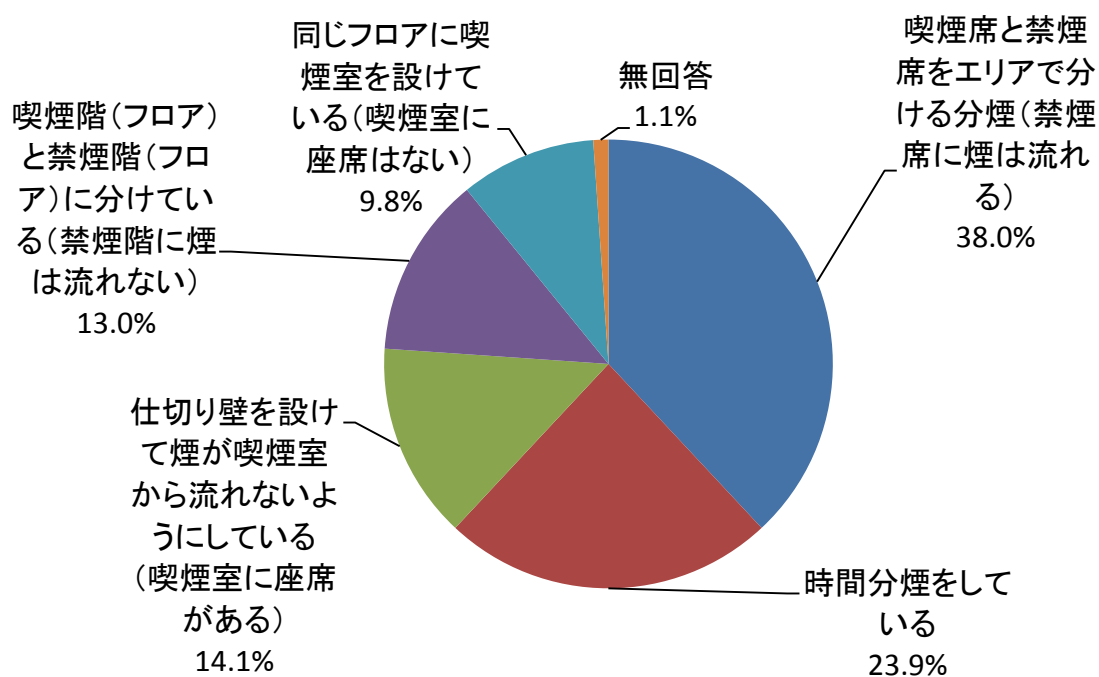
	対策を実施している			禁煙や分煙の対策はしていない	無回答	合計
	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	小計			
20㎡以下 (約15席)	65 35.9% (8.9%)	7 3.9% (1.0%)	72 39.8% (9.8%)	108 59.7% (14.8%)	1 0.6% (0.1%)	181 100.0% (24.7%)
21～50㎡ (約16～37席)	112 37.8% (15.3%)	32 10.8% (4.4%)	144 48.6% (19.7%)	150 50.7% (20.5%)	2 0.7% (0.3%)	296 100.0% (40.4%)
51～100㎡ (約38～74席)	54 42.5% (7.4%)	25 19.7% (3.4%)	79 62.2% (10.8%)	48 37.8% (6.6%)	— — —	127 100.0% (17.3%)
101～150㎡ (約75席～112席)	19 38.0% (2.6%)	12 24.0% (1.6%)	31 62.0% (4.2%)	19 38.0% (2.6%)	— — —	50 100.0% (6.8%)
151㎡以上 (約113席以上)	12 42.9% (1.6%)	10 35.7% (1.4%)	22 78.6% (3.0%)	6 21.4% (0.8%)	— — —	28 100.0% (3.8%)
不明	7 36.8% (1.0%)	3 15.8% (0.4%)	10 52.6% (1.4%)	9 47.4% (1.2%)	— — —	19 100.0% (2.6%)
無回答	11 35.5% (1.5%)	3 9.7% (0.4%)	14 45.2% (1.9%)	17 54.8% (2.3%)	— — —	31 100.0% (4.2%)
合計	280 38.3% (38.3%)	92 12.6% (12.6%)	372 50.8% (50.8%)	357 48.8% (48.8%)	3 0.4% (0.4%)	732 100.0% (100.0%)

※上段は回答件数、中段は同じ客席面積内での割合、下段は全回答内での割合

## 2 分煙の対策の内容

1 (1) において「店内は分煙にしている」という回答のうち、「喫煙席と禁煙席をエリアで分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)」が最も多く全体の38.0%を占め、次いで「時間分煙をしている」、「仕切り壁を設けて煙が喫煙室から流れないようにしている(喫煙室に座席がある)」の順となっている。

	回答数	構成比
喫煙席と禁煙席をエリアで分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)	35	38.0%
時間分煙をしている	22	23.9%
仕切り壁を設けて煙が喫煙室から流れないようにしている(喫煙室に座席がある)	13	14.1%
喫煙階(フロア)と禁煙階(フロア)に分けている(禁煙階に煙は流れない)	12	13.0%
同じフロアに喫煙室を設けている(喫煙室に座席はない)	9	9.8%
無回答	1	1.1%
合計	92	100.0%



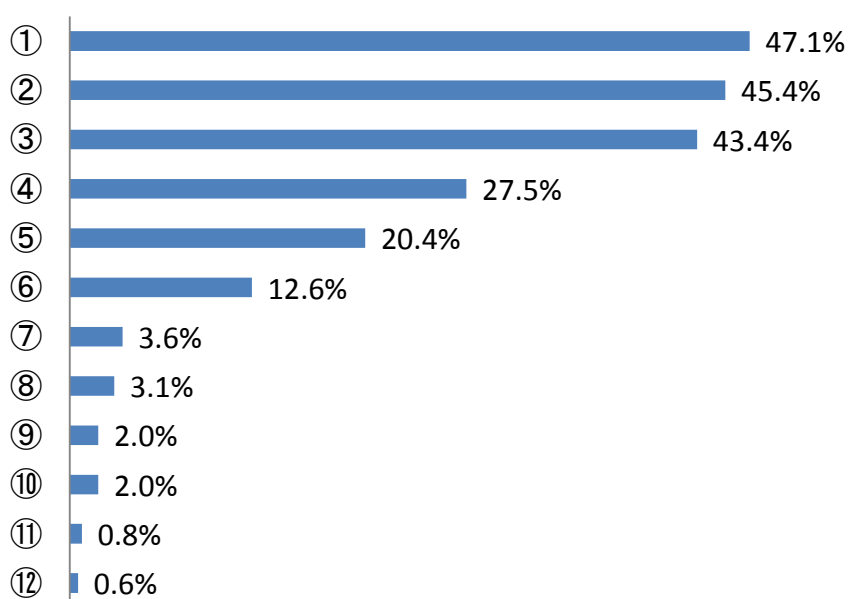


### 3 喫煙対策をしていない理由（複数回答）

1（1）において「禁煙や分煙の対策はしていない」理由として、「店の面積や構造上、分煙が難しいため」が最も多く全体の47.1%を占め、次いで「お客様や売上が減少する恐れがあるため」、「お客様の要望がないため」の順となっている。

	回答数	構成比
①店の面積や構造上、分煙が難しいため	168	47.1%
②お客様や売上が減少する恐れがあるため	162	45.4%
③お客様の要望がないため	155	43.4%
④たばこを吸える店として営業していきたいため	98	27.5%
⑤分煙のための喫煙室の設置や空調設備導入などに費用がかかるため	73	20.4%
⑥特に理由はない	45	12.6%
⑦その他	13	3.6%
⑧所属する組合やチェーン本部の方針のため	11	3.1%
⑨対策をしたいが方法がわからないため	7	2.0%
⑩過去に禁煙（分煙）に取り組んだが、お客様の要望により取りやめたため	7	2.0%
⑪受動喫煙の健康影響を知らないため	3	0.8%
⑫過去に禁煙（分煙）に取り組んだが、売上の減少により取りやめたため	2	0.6%

(n=357)

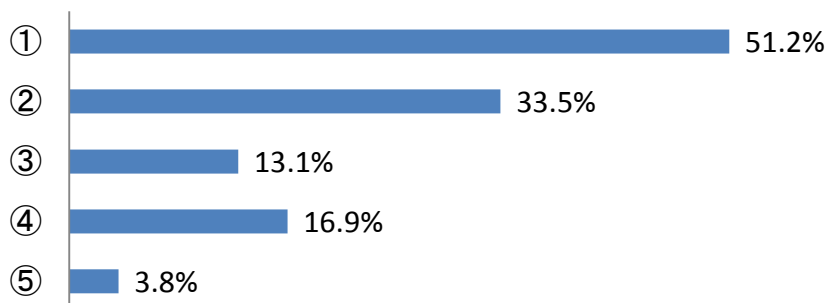


#### 4 受動喫煙防止対策を行う上で、県の施策に望むこと（複数回答）

「入口等に掲示する標識（ステッカー等）の配布」を希望する回答が最も多く、全体の51.2%を占め、次いで「喫煙専用室又は喫煙室を設置するための費用補助」、「受動喫煙防止の必要性に関する普及啓発の実施」の順となっている。

	回答数	構成比
①入口等に掲示する標識(ステッカー等)の配布	375	51.2%
②喫煙専用室又は喫煙室を設置するための費用補助	245	33.5%
③受動喫煙防止の必要性に関する普及啓発の実施	124	16.9%
④法の規制を上回る受動喫煙防止対策(=喫煙専用室・喫煙室を設置せず屋内完全禁煙とする)に自主的に取り組む施設に対する県の後押し(施設認証等)	96	13.1%
⑤その他	28	3.8%

(n=732)



## 5 喫煙対策についての自由意見

- ・ 従業員の健康にも影響するため、飲食店の禁煙に賛成。
- ・ 受動喫煙防止対策を推進してほしい。
- ・ 近い将来全面禁煙に向けて考えている。
- ・ たばこを吸う人は外で喫煙してもらいたい。
- ・ 費用と場所について、店の負担になれば良い。
- ・ 全面禁煙は営業上厳しいので、分煙を進めたい。
- ・ 健康上、受動喫煙が良くないのは理解しているが、お客様に喫煙者が多いため、店内での禁煙はできない。
- ・ 店舗判断で分煙・禁煙・喫煙可を選択し、差別化を図ればよい。
- ・ 規制するなら一律に規制してほしい。
- ・ 無理矢理禁煙にする必要はない。吸わない人になるべく迷惑をかけないように吸うべき。
- ・ マナー向上への呼びかけをしてほしい。

## IV まとめ

受動喫煙防止については、平成30年7月に健康増進法が改正され、対策が強化されることとなった。具体的には、施設や場所の類型ごとに禁煙措置や喫煙場所の特定、掲示の義務付け等の対策を講ずることが定められた。

こうした法改正を受けて実施したアンケートの結果、飲食店全体の約半数は喫煙対策を実施しているが、経営形態別にみると、チェーン店では82.3%が喫煙対策を実施しているが、自営店では40.2%に留まっており、自営店での喫煙対策の推進が課題である。

今後、飲食店を含む事業者の受動喫煙防止対策を推進するため、改正法及び受動喫煙による健康への影響等について周知啓発を行うとともに、改正法の規定を上回る受動喫煙防止対策を実施する施設を認証する制度により、自主的な取組を促すなど、より一層、受動喫煙防止対策を強化していく。

参考 保健所別有効回答数

	南 部 保 健 所	朝 霞 保 健 所	春 日 部 保 健 所	草 加 保 健 所	鴻 巣 保 健 所	東 松 山 保 健 所	坂 戸 保 健 所	狭 山 保 健 所	加 須 保 健 所	幸 手 保 健 所	熊 谷 保 健 所	本 庄 保 健 所	秩 父 保 健 所	さい たま 市	川 越 市	越 谷 市	川 口 市	合 計
喫茶店	3	12	2	5	4	1	16	9	4	12	1	-	1	15	2	1	2	90
ファミリーレストラン	1	6	1	2	1	-	4	4	-	2	1	1	1	3	1	3	4	35
そば・うどん店	-	2	-	4	-	1	10	2	4	2	-	2	10	6	2	2	2	49
寿司店	1	3	1	2	-	1	1	-	-	1	-	2	-	1	-	1	2	16
上記以外の日本料理店 (天ぷら料理、うなぎ料 理、牛丼、鍋料理、しゃ ぶしゃぶ、料亭等)	-	5	1	10	-	1	5	1	-	-	-	3	1	4	2	1	5	39
西洋料理店(フランス料 理、イタリア料理など)	1	3	-	-	-	1	6	1	1	1	-	4	1	5	2	3	1	30
中華料理店(ラーメン店 を含む)	3	11	-	5	1	2	6	4	1	5	1	-	-	11	2	3	1	56
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	1	7	1	2	-	1	-	2	2	-	-	-	2	11	1	3	2	35
一般食堂(定食屋など)	-	4	3	2	1	6	3	1	1	5	1	2	1	1	-	1	-	32
ファストフード店	-	7	1	2	-	-	1	2	2	-	-	-	-	3	1	2	2	23
お好み焼店、もんじゃ焼 店	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	1	5
小料理店-	-	2	-	-	-	-	1	2	-	1	-	-	-	5	-	-	2	13
バー、スナック、キャバ レー、ナイトクラブ	2	9	2	6	-	1	11	7	3	5	2	3	4	16	-	6	3	80
酒場、ビヤホール(居酒 屋、焼鳥屋、ダイニング バーなど)	4	38	9	10	5	3	17	12	4	7	-	7	2	34	11	13	9	185
その他上記以外の飲食 店	-	3	1	-	1	-	11	4	2	1	1	1	1	5	-	2	2	35
無回答	1	1	-	-	-	1	-	2	-	-	1	-	-	2	-	-	1	9
合計	17	113	22	51	13	19	92	53	24	43	8	26	24	123	24	41	39	732

# 飲食店における受動喫煙防止対策の実態に関するアンケート

**\* 受動喫煙防止対策の実態に関するアンケートへの協力をお願い \***

埼玉県では、健康増進法の改正を受け、望まない受動喫煙を防止するための施策を検討しています。

つきましては、今後の受動喫煙防止対策を検討する上で参考としたいため、本アンケートに御回答くださるようお願いいたします。

なお、アンケートに記載していただいた内容については、上記目的以外に使用されることはなく、店名等を公表することはありません。

埼玉県保健医療部健康長寿課

◆差し支えない範囲で、該当するものに○をつけてください。

問1 お店の業種をお知らせください。(下記から最も近いものを1つだけ選んでください)

- |   |                 |                   |       |
|---|-----------------|-------------------|-------|
| 1 喫茶店                                       | 2 ファミリーレストラン    | 3 そば・うどん店         | 4 寿司店 |
| 5 上記以外の日本料理店(天ぷら料理、うなぎ料理、牛丼、鍋料理、しゃぶしゃぶ、料亭等) |                 |                   |       |
| 6 西洋料理店(フランス料理、イタリア料理など)                    |                 | 7 中華料理店(ラーメン店を含む) |       |
| 8 焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など                     |                 | 9 一般食堂(定食屋など)     |       |
| 10 ファストフード店                                 | 11 お好み焼店、もんじゃ焼店 | 12 小料理店           |       |
| 13 バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ                     |                 |                   |       |
| 14 酒場、ビヤホール(居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)              |                 |                   |       |
| 15 その他上記以外の飲食店( )                           |                 |                   |       |

問2 お店の経営形態をお知らせください。(○は1つ)

- |              |         |
|--------------|---------|
| 1 自営店        | 2 チェーン店 |
| 3 その他(具体的に ) |         |

問3 お店の客席数(定員となる座席の数)をお知らせください。(○は1つ)

- |           |          |          |          |
|-----------|----------|----------|----------|
| 1 10席未満   | 2 10~25席 | 3 26~50席 | 4 51~75席 |
| 5 76~100席 | 6 101席以上 |          |          |

問4 総従業員数(オーナー様、同居親族様を除く。アルバイト含む)をお知らせください。(○は1つ)

- |            |           |            |            |
|------------|-----------|------------|------------|
| 1 5人未満     | 2 5~10人未満 | 3 10~15人未満 | 4 15~20人未満 |
| 5 20~50人未満 | 6 50人以上   | 7 従業員はいない  |            |

問5 お店の客席の大まかな面積についてお知らせください。(○は1つ) ※1坪=約3.3㎡です

- |                       |                   |                    |  |
|-----------------------|-------------------|--------------------|--|
| 1 20㎡以下(約15席)         | 2 21~50㎡(約16~37席) | 3 51~100㎡(約38~74席) |  |
| 4 101~150㎡(約75席~112席) | 5 151㎡以上(約113席以上) | 6 不明               |  |

※面積については、大体で構いませんので可能な限り該当する平米数を選択してください。

問6 店舗(客席・厨房・共有スペース)の大まかな面積についてお知らせください。(○は1つ)

- |            |          |           |            |
|------------|----------|-----------|------------|
| 1 30㎡以下    | 2 31~50㎡ | 3 51~100㎡ | 4 101~150㎡ |
| 5 151~200㎡ | 6 201㎡以上 | 7 不明      |            |

問7 店内(お客様の利用するスペースのみ。屋上やテラス席は除く)の禁煙・分煙対策の状況をお知らせください。(○は1つ)

- |                  |        |
|------------------|--------|
| 1 店内は全面禁煙にしている   | ⇒ 問10へ |
| 2 店内は分煙にしている     | ⇒ 問8へ  |
| 3 禁煙や分煙の対策はしていない | ⇒ 問9へ  |

問7で「2 店内は分煙にしている」と答えた方にお聞きします。

問8 分煙の対策の内容をお知らせください。(○は1つ) ※分煙のイメージは次ページ参照

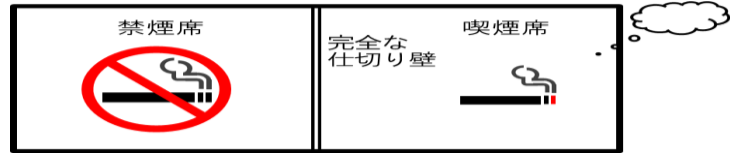
- |   |        |
|---|--------|
| 1 同じフロアに喫煙室を設けている(喫煙室に座席はない)            |        |
| 2 仕切り壁を設けて煙が喫煙室から流れないようにしている(喫煙室に座席がある) |        |
| 3 喫煙階(フロア)と禁煙階(フロア)に分けている(禁煙階に煙は流れない)   |        |
| 4 喫煙席と禁煙席をエリアで分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)          |        |
| 5 時間分煙をしている                             | ⇒ 問10へ |

<分煙のイメージ>

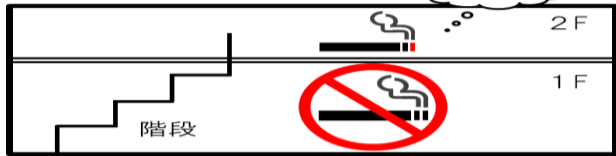
①同じフロアに喫煙室を設けている  
(喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気)



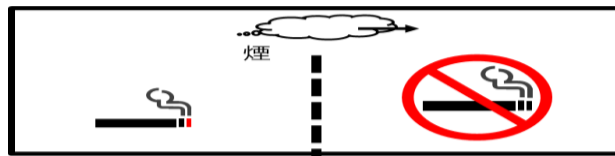
②仕切り壁を設けて煙が流れないようにしている(煙は屋外に排気)



③喫煙階と禁煙階に分けている  
(禁煙階には煙は流れない)



④ついたてやカーテン等で分けているが、禁煙席に煙は流れる



問7で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と答えた方にお聞きします。

問9 対策をしていない理由をお知らせください。(〇はあてはまるものすべて)

- |                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| 1 お客様や売上が減少する恐れがあるため                | 2 お客様の要望がないため      |
| 3 店の面積や構造上、分煙が難しいため                 |                    |
| 4 分煙のための喫煙室の設置や空調設備導入などに費用がかかるため    |                    |
| 5 対策をしたいが方法がわからないため                 | 6 受動喫煙の健康影響を知らないため |
| 7 たばこを吸える店として営業していきたいため             |                    |
| 8 所属する組合やチェーン本部の方針のため               |                    |
| 9 過去に禁煙(分煙)に取り組んだが、お客様の要望により取りやめたため |                    |
| 10 過去に禁煙(分煙)に取り組んだが、売上の減少により取りやめたため |                    |
| 11 特に理由はない                          | 12 その他( )          |

すべての方にお聞きします。

問10 健康増進法が改正され、飲食店における喫煙が規制されることとなります。今後、貴施設が受動喫煙防止対策を行う上で、県施策としてどのようなことを希望しますか。(〇はあてはまるものすべて)

- |   |          |
|---|----------|
| 1 入口等に掲示する標識(ステッカー等)の配布   |          |
| 2 喫煙専用室又は喫煙室を設置するための費用補助  |          |
| 3 法の規制を上回る受動喫煙防止対策(=喫煙専用室・喫煙室を設置せず屋内完全禁煙とする)に自主的に取り組む施設に対する県の後押し(施設認証等) |          |
| 4 受動喫煙防止の必要性に関する普及啓発の実施   | 5 その他( ) |

<法改正の内容>

施設区分	法律による規制内容	
	従来のたばこ	アイコスなどの加熱式たばこ
飲食店	原則屋内禁煙 (喫煙専用室でのみ喫煙可) 注1	原則屋内禁煙 (喫煙室のみ喫煙可) 注2
客席面積100㎡以下 かつ 資本金5,000万円以下の既存の飲食店	標識の掲示により喫煙可 注3	

\* 喫煙可能とする場合、20歳未満の立入は法律上禁止される。

注1 喫煙専用室とは、喫煙のみを行うものであり、国が定める基準を満たさなければならない。

注2 喫煙室とは、アイコスなどの加熱式たばこについては、この室内では飲食等をしながら喫煙ができるものであり、国が定める基準を満たさなければならない。

注3 店の出入り口等に、喫煙可能な店である旨の掲示をしなければならない。

(裏面に続く)

◆飲食店の受動喫煙対策について、何でも結構ですので御意見がありましたら御記入ください。

[ ]

店名(御記入は自由です)	
所在地(市町村名のみ)の御記入でも結構です)	

質問は以上です。御協力ありがとうございました。 埼玉県保健医療部健康長寿課