

平成 29 年度
飲食店における受動喫煙防止対策実態調査
報告書

はじめに

東京都は、平成25年3月、「東京都健康推進プラン21（第二次）」を策定し、たばこによる健康影響を防止するため、喫煙の健康影響についての普及啓発や未成年者の喫煙防止、受動喫煙の防止、禁煙希望者への支援等に取り組んでいます。

受動喫煙防止の取組については、健康増進法（第25条）で受動喫煙防止の努力義務が規定されている施設管理者を対象とした研修会や、都民・飲食店向けのリーフレット、職場向けのハンドブックの作成・配布などを行っています。

今回、受動喫煙防止対策の強化に向けて、飲食店の現在の取組状況を把握するため、調査を実施しました。この報告書は、その調査結果を取りまとめたものです。関係者の皆様の受動喫煙防止対策に役立てていただければ幸いです。

最後に、本調査の実施に当たり、御協力いただきました店舗経営者・管理者の皆様、関係者の皆様に心より感謝申し上げます。

平成29年11月

東京都福祉保健局保健政策部長
矢内 真理子

第1部 調査概要

1 調査目的	3
2 調査期間	3
3 調査設計	3
4 アンケート回収結果	3
5 業種別回答（全体）	4
6 この調査における禁煙・分煙の定義	5
7 その他	5

第2部 調査の結果〈一般飲食店〉

1 回答者の属性	9
(1) 業種	9
(2) 経営形態	10
(3) 客席数	12
(4) 従業員数	14
(5) 店舗面積	16
(6) 客席面積	18
2 受動喫煙に関する知識	20
(1) 健康への影響の認知度	20
(2) 健康増進法上の努力義務の認知度	22
(3) 受動喫煙防止対策の具体的内容についての認知度	24
(4) 受動喫煙に関する情報の入手方法	26
3 禁煙・分煙対策の状況	28
(1) 禁煙・分煙の状況	28
(2) 分煙の種類	30
(3) 空間分煙の内容	32
(4) 対策をしていない理由	34
(5) 対策はしていないが、客への配慮としての取組内容	36
(6) 受動喫煙防止の取組を行っている理由	38
① 全体	38
② 全面禁煙とした理由	40
③ 完全分煙とした理由	42
④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由	44
⑤ 時間分煙とした理由	46
(7) 取組開始時期	48
(8) 取組を実施したことによるメリット	50
(9) 取組を実施したことによるデメリット	52
(10) 取組への客の反応	54
(11) 客の反応の具体的な内容	56
(12) 取組を実施したことによる客層の変化	58

(13) 今後の受動喫煙防止対策の予定	60
① 全体	60
② 全面禁煙をしている飲食店の今後の予定	62
③ 完全分煙をしている飲食店の今後の予定	63
④ 喫煙席と禁煙席を分ける分煙をしている飲食店の今後の予定	64
⑤ 時間分煙をしている飲食店の今後の予定	65
⑥ 対策をしていない飲食店の今後の予定	66
(14) 屋外喫煙所の状況	68
4 禁煙・分煙の取組の表示	70
(1) 表示状況	70
(2) 表示物の入手経路	74
(3) 表示によるメリット	76
(4) 表示場所	78
(5) 非表示理由	80
5 従業員に対する受動喫煙対策について	82
(1) 経営者・管理者の喫煙習慣	82
(2) 従業員の喫煙の有無（経営者や管理者を除く）	84
(3) 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明有無	86
(4) 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容	88
(5) 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策	90
6 東京都への要望	91
7 法律や条例に関する考え方	93
(1) 受動喫煙防止対策における国の法律による全国統一的な規制について	93
① 規制への意見と具体的な規制内容	93
(2) 受動喫煙防止対策における東京都及び区市町村の条例による独自の規制について	97
① 規制への意見と具体的な規制内容	97
(3) 受動喫煙防止対策強化のための望ましい規制内容	101
(4) 建物内禁煙又は建物内完全分煙の義務化による店舗経営への影響	103

第3部 調査の結果〈遊興飲食店〉

1 回答者の属性	107
(1) 業種	107
(2) 経営形態	108
(3) 客席数	110
(4) 従業員数	112
(5) 店舗面積	114
(6) 客席面積	116
2 受動喫煙に関する知識	118
(1) 健康への影響の認知度	118
(2) 健康増進法上の努力義務の認知度	120
(3) 受動喫煙防止対策の具体的内容についての認知度	122
(4) 受動喫煙に関する情報の入手方法	124
3 禁煙・分煙対策の状況	126
(1) 禁煙・分煙の状況	126
(2) 分煙の種類	128
(3) 空間分煙の内容	130
(4) 対策をしていない理由	132
(5) 対策はしていないが、客への配慮としての取組内容	134
(6) 受動喫煙防止の取組を行っている理由	136
① 全体	136
② 全面禁煙とした理由	138
③ 完全分煙とした理由	140
④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由	142
⑤ 時間分煙とした理由	144
(7) 取組開始時期	146
(8) 取組を実施したことによるメリット	148
(9) 取組を実施したことによるデメリット	150
(10) 取組への客の反応	152
(11) 客の反応の具体的な内容	154
(12) 取組を実施したことによる客層の変化	156

(13) 今後の受動喫煙防止対策の予定	158
① 全体	158
② 全面禁煙をしている飲食店の今後の予定	160
③ 完全分煙をしている飲食店の今後の予定	161
④ 喫煙席と禁煙席を分ける分煙をしている飲食店の今後の予定	162
⑤ 時間分煙をしている飲食店の今後の予定	163
⑥ 対策をしていない飲食店の今後の予定	164
(14) 屋外喫煙所の状況	166
4 禁煙・分煙の取組の表示	168
(1) 表示状況	168
(2) 表示物の入手経路	172
(3) 表示によるメリット	174
(4) 表示場所	176
(5) 非表示理由	178
5 従業員に対する受動喫煙対策について	180
(1) 経営者・管理者の喫煙習慣	180
(2) 従業員の喫煙の有無（経営者や管理者を除く）	182
(3) 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明有無	184
(4) 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容	186
(5) 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策	188
6 東京都への要望	189
7 法律や条例に関する考え方	191
(1) 受動喫煙防止対策における国の法律による全国統一的な規制について	191
① 規制への意見と具体的な規制内容	191
(2) 受動喫煙防止対策における東京都及び区市町村の条例による独自の規制について	195
① 規制への意見と具体的な規制内容	195
(3) 受動喫煙防止対策強化のための望ましい規制内容	199
(4) 建物内禁煙又は建物内完全分煙の義務化による店舗経営への影響	201
第4部 その他の意見	
その他の意見	205
第5部 参考資料	
調査票	219

第 1 部 調査概要

1 調査の目的

東京都では、健康増進法第25条における「受動喫煙防止対策」及び「東京都受動喫煙防止ガイドライン」に基づき、対策を推進してきた。

そこで、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会の開催に向け、国内外から多くの人々が東京を訪れることを踏まえ、より実効性のある受動喫煙防止対策を進めるため、飲食店における実態を把握することを目的とする。

2 調査期間

平成29年7月から平成29年8月

3 調査設計

- (1) 調査対象：東京都全域（島しょ地域を含む。）に所在地がある飲食店から無作為抽出した20,000標本
- (2) 調査方法：郵送配布・郵送回収及び調査員による訪問回収

4 アンケート回収結果

表 調査回収結果

発送数	回収数	回収率
20,000	6,898	34.5%

5 業種別回答（全体）

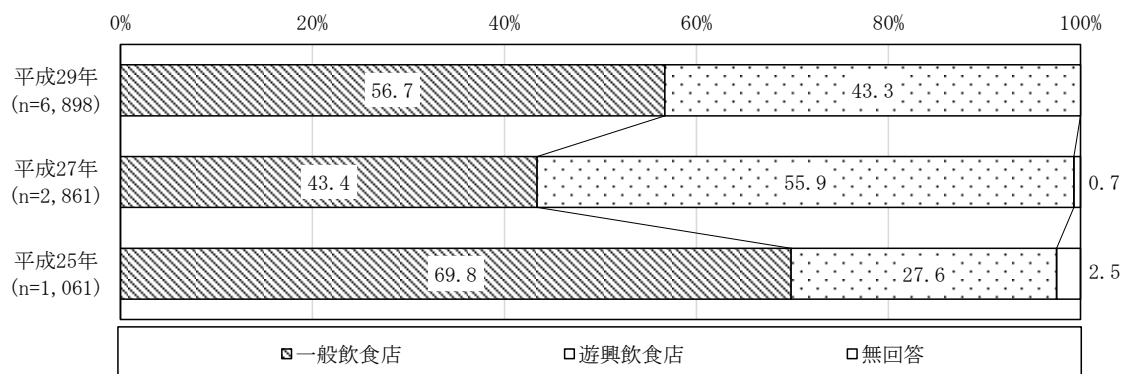
業種〈問1〉

「酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）」が23.2%で最も多い。

表1 業種（平成29年：n=6,898 平成27年：n=2,861、平成25年：n=1,061）

平成29年				平成27年		平成25年	
		件数	構成比	件数	構成比	件数	構成比
一般飲食店 平成29年 (n=3,914) 平成27年 (n=1,241) 平成25年 (n=741)	喫茶店	774	11.2%	93	3.3%	106	10.0%
	ファミリーレストラン	75	1.1%	75	2.6%	27	2.5%
	そば・うどん店	373	5.4%	74	2.6%	101	9.5%
	寿司店	298	4.3%	89	3.1%	56	5.3%
	上記以外の日本料理店 (てんぷら料理、うなぎ料理、 かに料理、牛丼、鍋料理、 しゃぶしゃぶなど)	391	5.7%	218	7.6%	86	8.1%
	西洋料理店 (フランス料理、イタリア料理 など)	445	6.5%	154	5.4%	45	4.2%
	中華料理店 (ラーメン店を含む)	618	9.0%	183	6.4%	113	10.7%
	焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	390	5.7%	90	3.1%	40	3.8%
	一般食堂 (定食屋など)	251	3.6%	91	3.2%	57	5.4%
	ファーストフード店	65	0.9%	82	2.9%	32	3.0%
	お好み焼店、もんじゃ焼店	107	1.6%	28	1.0%	18	1.7%
	その他上記以外の飲食店 (たこ焼き屋、甘味処など)	127	1.8%	64	2.2%	60	5.7%
	一般飲食店計	3,914	56.7%	1,241	43.4%	741	69.8%
遊興飲食店 平成29年 (n=2,984) 平成27年 (n=1,600) 平成25年 (n=293)	料亭	22	0.3%	14	0.5%	10	0.9%
	小料理店	263	3.8%	242	8.5%	-	-
	バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	1,096	15.9%	554	19.4%	96	9.0%
	酒場、ビヤホール (居酒屋、焼鳥屋、ダイニング バーなど)	1,603	23.2%	790	27.6%	187	17.6%
	遊興飲食店計	2,984	43.3%	1,600	55.9%	293	27.6%
無回答	0	0.0%	20	0.7%	27	2.5%	
合計	6,898	100.0%	2,861	100.0%	1,061	100.0%	

図1 業種（平成29年・平成27年・平成25年）



※ 本調査においては、飲食店のうち、「料亭」、「小料理店」、「バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ」、「酒場、ビヤホール」を『遊興飲食店』として掲載している。

6 この調査における禁煙・分煙の定義

この調査においては、以下の通り定義する。

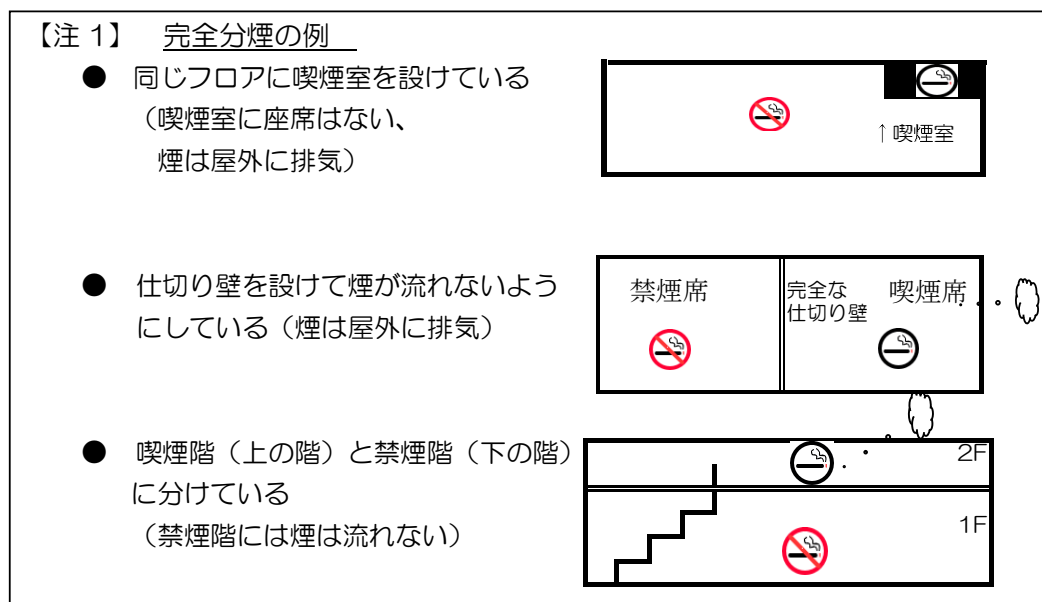
(1) 禁煙

全ての営業時間帯において、店内で喫煙できないこと。

(2) 空間分煙

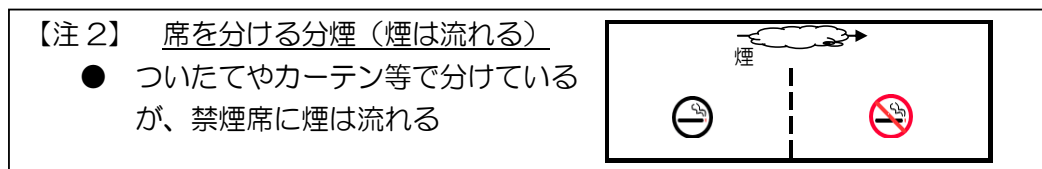
① 完全分煙

煙が流れないように、喫煙室又は仕切り壁を設置するなど、喫煙席と禁煙席を区分すること



② 喫煙席と禁煙席に分ける分煙

喫煙席と禁煙席とを分けているが、禁煙席にも煙が流れること



(3) 時間分煙

ランチタイムなど特定の時間帯を設けて、その時間帯においては店内で喫煙できないこと

7 その他

- (1) アンケート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) nが少数にとどまる分析軸については、あえて記述していない場合もある。
- (4) 複数の回答が可能な設問では、図表タイトル末に「複数回答」と記載しており、記載がない場合は、「単数回答」であることを示している。
- (5) 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。
- (6) 表・グラフ中の*については、当該年度に選択項目がなかったものである。
- (7) 出現件数が「0」の場合は、「-」で表示した。
- (8) サンプル数が少数のものについては、参考値とされたい。

第2部 調査の結果<一般飲食店>

1 回答者の属性

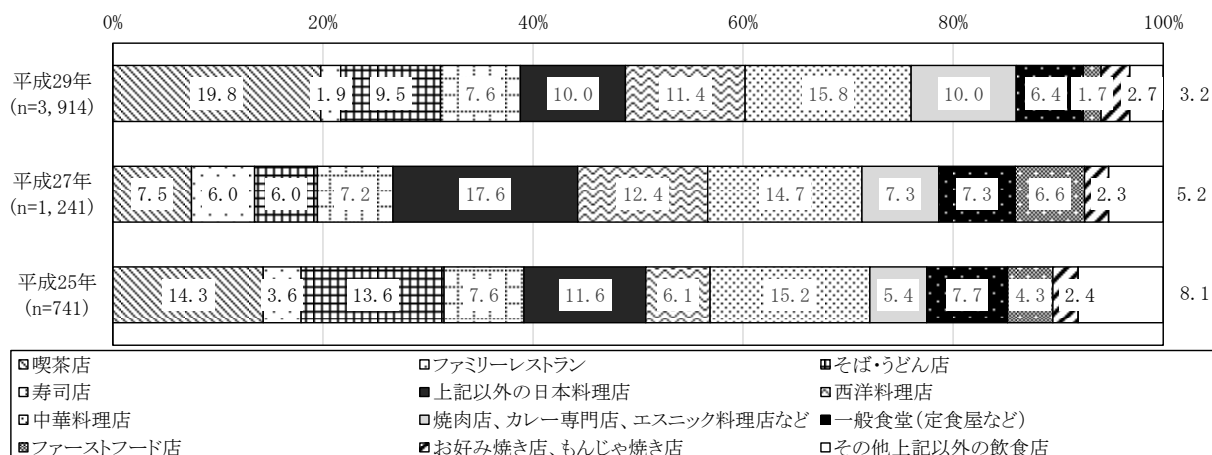
(1) 業種<問1>

平成29年の一般飲食店の業種は、「喫茶店」(19.8%)、「中華料理店」(15.8%)、「西洋料理店」(11.4%)が上位を占めている。平成27年に比べて、「喫茶店」の構成比は高くなり(12.3ポイント)、「ファミリーレストラン」、「上記以外の日本料理店」、「ファーストフード」は低下している。

表1 業種(平成29年:n=3,914 平成27年:n=1,241、平成25年:n=741)

	平成29年		平成27年		平成25年		
	件数	構成比	件数	構成比	件数	構成比	
一般飲食店 平成29年 (n=3,914) 平成27年 (n=1,241) 平成25年 (n=741)	喫茶店	774	19.8%	93	7.5%	106	14.3%
	ファミリーレストラン	75	1.9%	75	6.0%	27	3.6%
	そば・うどん店	373	9.5%	74	6.0%	101	13.6%
	寿司店	298	7.6%	89	7.2%	56	7.6%
	上記以外の日本料理店 (てんぷら料理、うなぎ料理、 かに料理、牛丼、鍋料理、 しゃぶしゃぶなど)	391	10.0%	218	17.6%	86	11.6%
	西洋料理店 (フランス料理、イタリア料理 など)	445	11.4%	154	12.4%	45	6.1%
	中華料理店 (ラーメン店を含む)	618	15.8%	183	14.7%	113	15.2%
	焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	390	10.0%	90	7.3%	40	5.4%
	一般食堂 (定食屋など)	251	6.4%	91	7.3%	57	7.7%
	ファーストフード店	65	1.7%	82	6.6%	32	4.3%
	お好み焼店、もんじゃ焼店	107	2.7%	28	2.3%	18	2.4%
	その他上記以外の飲食店 (たこ焼き屋、甘味処など)	127	3.2%	64	5.2%	60	8.1%
一般飲食店計	3,914	100.0%	1,241	100.0%	741	100.0%	

図1 業種(平成29年:n=3,914、平成27年:n=1,241、平成25年:n=741)



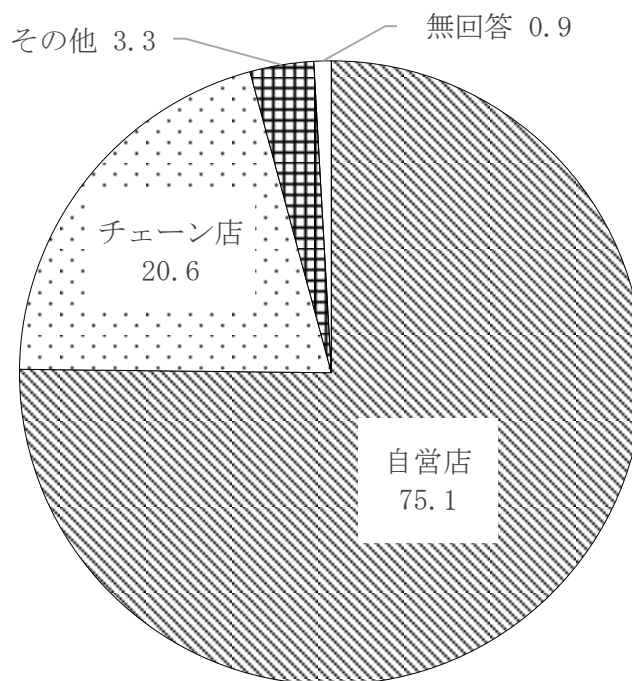
(2) 経営形態<問2>

一般飲食店の経営形態では、「自営店」が75.1%と7割台半ばを占め、「チェーン店」は20.6%と約2割である。

表 2-1 経営形態 (n=3,914)

	件数	構成比
自営店	2,940	75.1%
チェーン店	806	20.6%
その他	131	3.3%
無回答	37	0.9%
合計	3,914	100.0%

図 2-1 経営形態 (n=3,914 単位：%)



《経年比較》

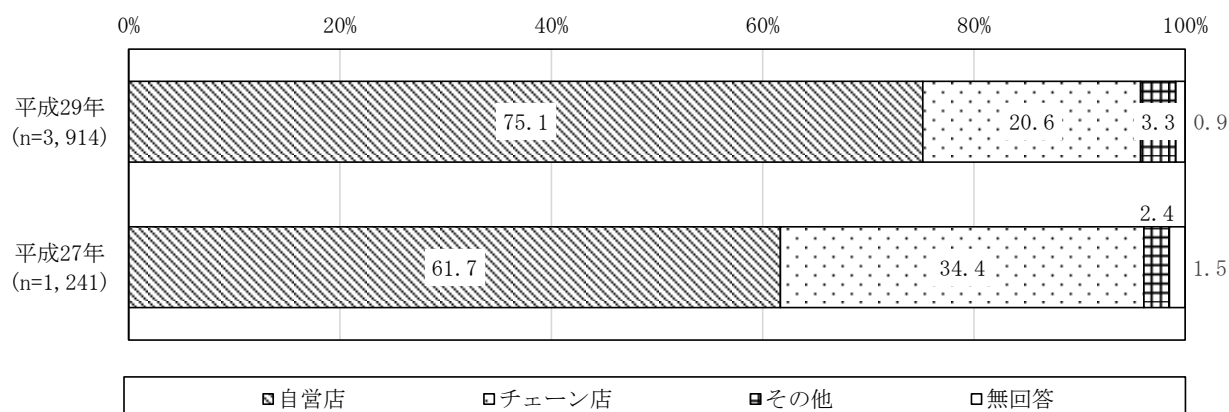
経営形態の構成比を平成27年と比べると、「自営店」が13.4ポイント高くなり、一方、「チェーン店」は13.8ポイント低くなっている。

表 2-2 経営形態（平成 29 年：n=3,914、平成 27 年：n=1,241）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
自営店	2,940	75.1%	766	61.7%
チェーン店	806	20.6%	427	34.4%
その他	131	3.3%	30	2.4%
無回答	37	0.9%	18	1.5%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%

＜参考＞

図 2-2 経営形態（平成 29 年：n=3,914、平成 27 年：n=1,241）



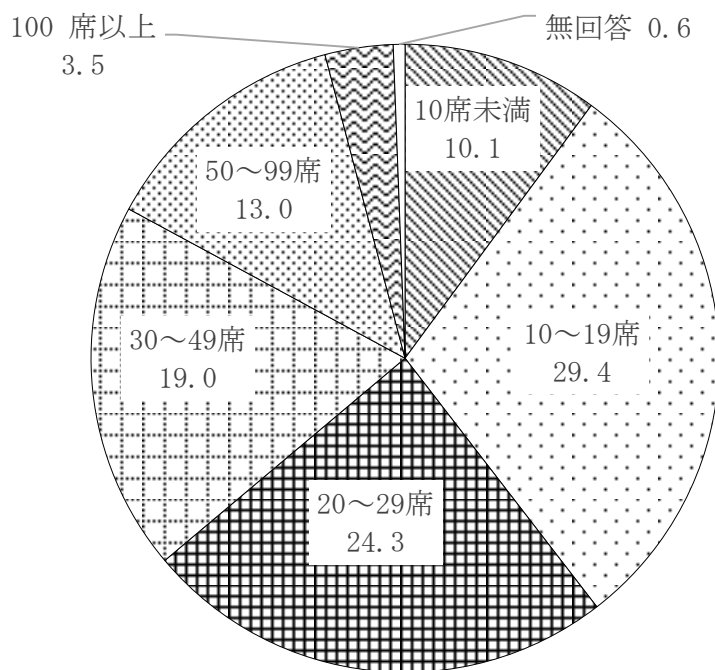
(3) 客席数<問3>

一般飲食店の客席数をみると、「10～19席」(29.4%)が約3割と最も多く、「20～29席」(24.3%)、「30～49席」(19.0%)が2割前後と多くなっている。

表3-1 客席数 (n=3,914)

客席数	件数	構成比
10席未満	396	10.1%
10～19席	1,151	29.4%
20～29席	950	24.3%
30～49席	745	19.0%
50～99席	509	13.0%
100席以上	138	3.5%
無回答	25	0.6%
合計	3,914	100.0%

図3-1 客席数 (n=3,914 単位: %)



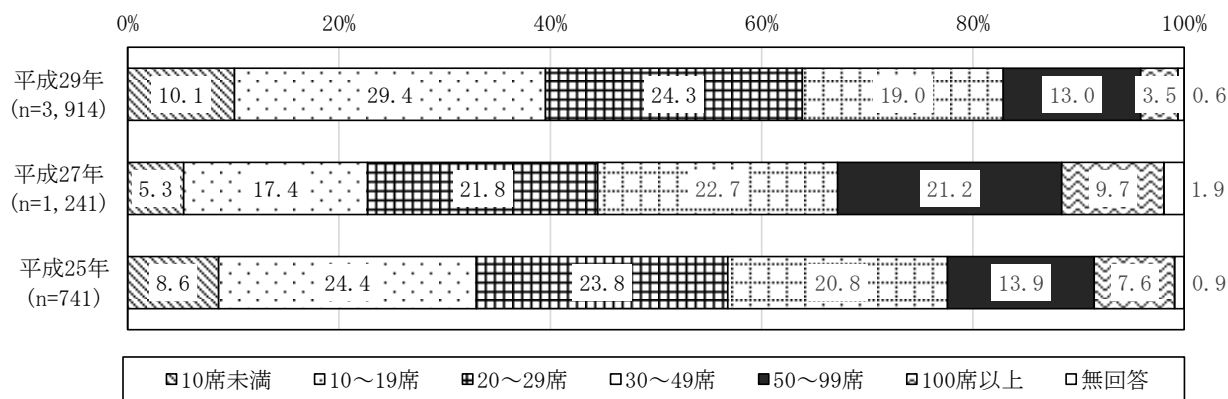
《経年比較》

平成27年に比べると、「10～19席」が12ポイント高くなっている一方、「50～99席」が8.2ポイント、「100席以上」も6.2ポイント低くなっている

表3-2 客席数（平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241、平成25年：n=741）

平成29年			平成27年		平成25年	
客席数	件数	構成比	件数	構成比	件数	構成比
10席未満	396	10.1%	66	5.3%	64	8.6%
10～19席	1,151	29.4%	216	17.4%	181	24.4%
20～29席	950	24.3%	271	21.8%	176	23.8%
30～49席	745	19.0%	282	22.7%	154	20.8%
50～99席	509	13.0%	263	21.2%	103	13.9%
100席以上	138	3.5%	120	9.7%	56	7.6%
無回答	25	0.6%	23	1.9%	7	0.9%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%	741	100.0%

図3-2 客席数（平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241、平成25年：n=741）



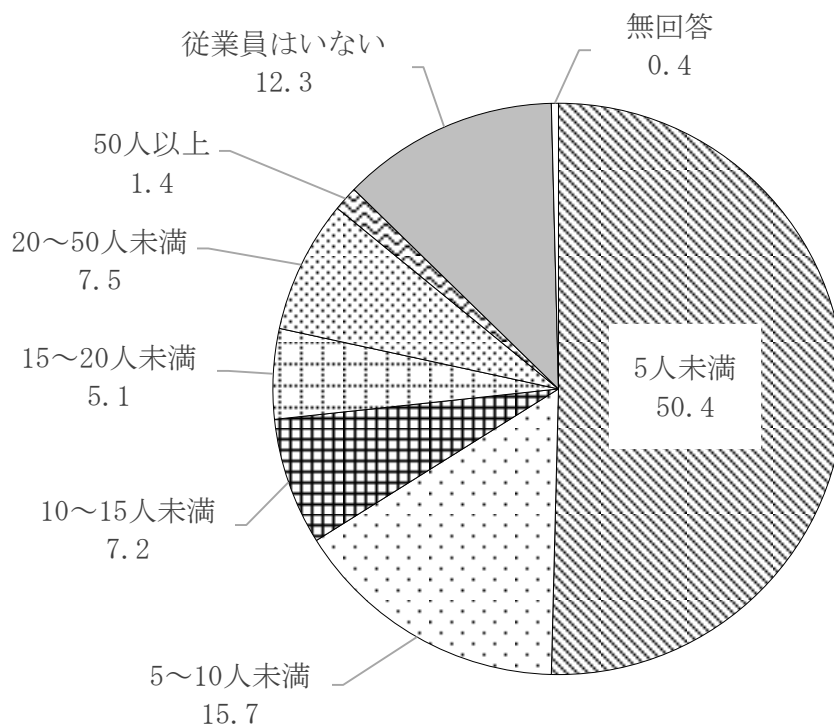
(4) 従業員数<問4>

従業員数は、「5人未満」が50.4%と5割を占めており、「5～10人未満」(15.7%)を含めた10人未満で66.1%と、全体の7割弱となっている。

表 4-1 従業員数 (n=3,914)

	件数	構成比
5人未満	1,972	50.4%
5～10人未満	616	15.7%
10～15人未満	282	7.2%
15～20人未満	198	5.1%
20～50人未満	292	7.5%
50人以上	56	1.4%
従業員はいない	482	12.3%
無回答	16	0.4%
合計	3,914	100.0%

図 4-1 従業員数 (n=3,914 単位: %)



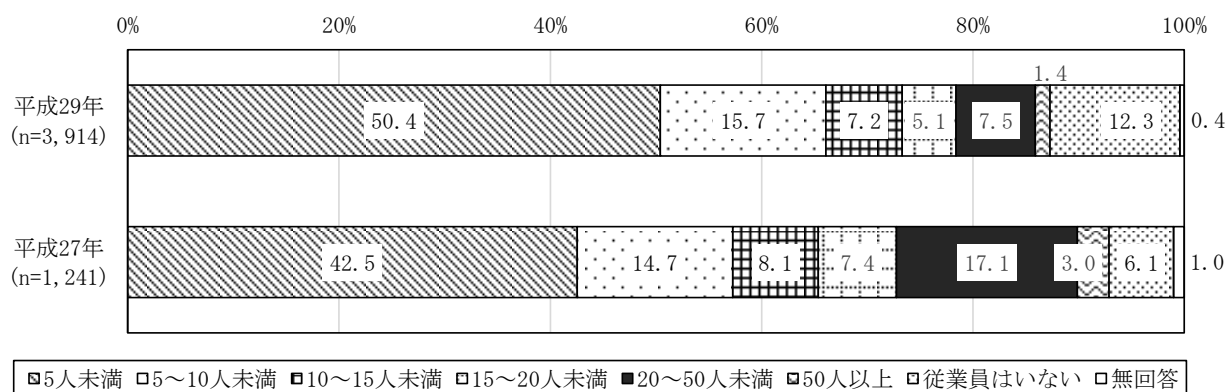
《経年比較》

平成27年に比べ、「5人未満」の割合が7.9ポイント高くなり、「20～50人未満」が9.6ポイント低くなっている。

表4-2 従業員数（平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241）

平成29年			平成27年		
	件数	構成比		件数	構成比
5人未満	1,972	50.4%	528	42.5%	
5～10人未満	616	15.7%	182	14.7%	
10～15人未満	282	7.2%	101	8.1%	
15～20人未満	198	5.1%	92	7.4%	
20～50人未満	292	7.5%	212	17.1%	
50人以上	56	1.4%	37	3.0%	
従業員はいない	482	12.3%	76	6.1%	
無回答	16	0.4%	13	1.0%	
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%	

図4-2 従業員数（平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241）



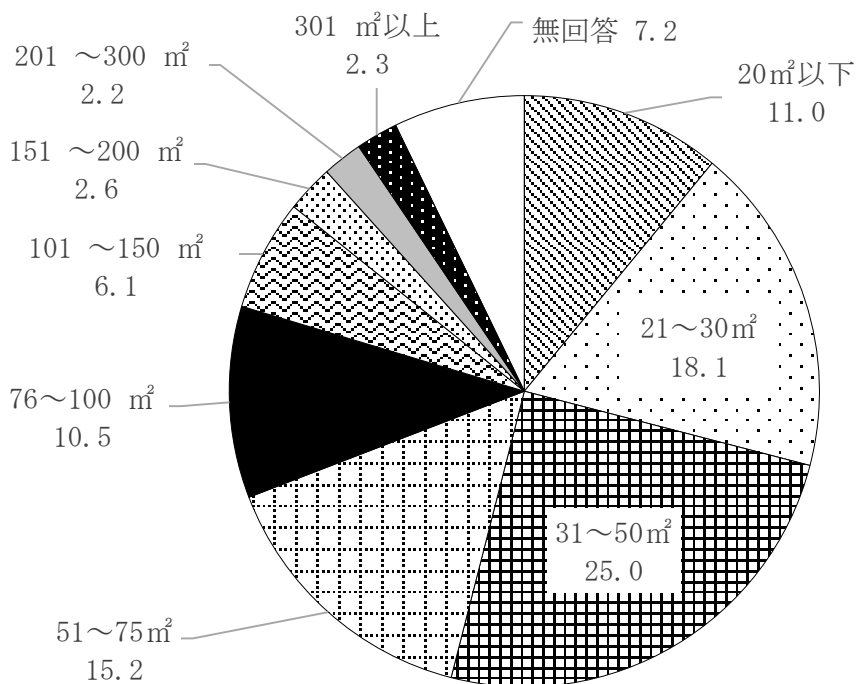
(5) 店舗面積<問5>

店舗面積は、「31～50㎡」(25.0%)が最も多くなっている。次いで「21～30㎡」(18.1%)、「51～75㎡」(15.2%)の順である。

表 5-1 店舗面積 (n=3,914)

	件数	構成比
20㎡以下	429	11.0%
21～30㎡	708	18.1%
31～50㎡	977	25.0%
51～75㎡	593	15.2%
76～100㎡	410	10.5%
101～150㎡	238	6.1%
151～200㎡	102	2.6%
201～300㎡	87	2.2%
301㎡以上	90	2.3%
無回答	280	7.2%
合計	3,914	100.0%

図 5-1 店舗面積 (n=3,914 単位: %)



《経年比較》

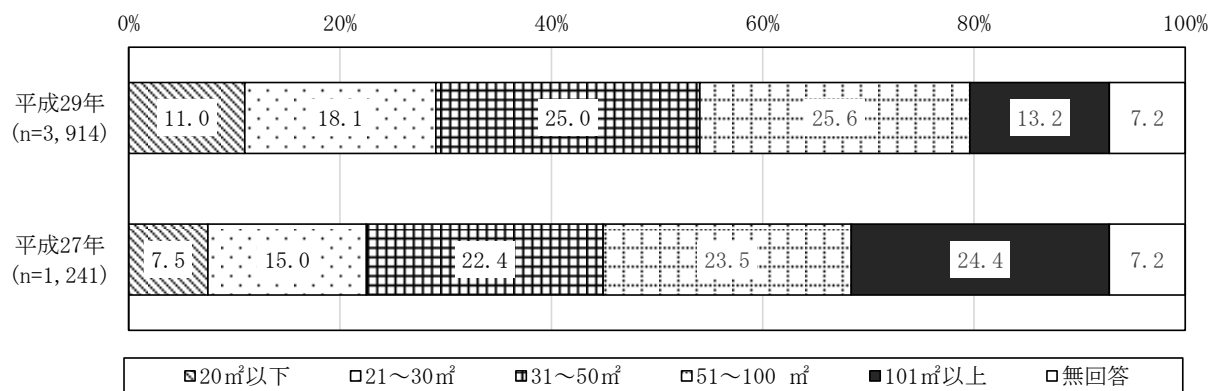
平成27年に比べ、「101㎡以上」の割合が11.2ポイント低くなっている。それ以下の面積の店舗が、それぞれ2～3%ずつ高くなっている（注：経年比較では、前回調査と比べやすくするために、一部の項目を合算している）。

表5-2 店舗面積（平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
20㎡以下	429	11.0%	93	7.5%
21～30㎡	708	18.1%	186	15.0%
31～50㎡	977	25.0%	278	22.4%
51～100㎡	1,003	25.6%	292	23.5%
101㎡以上	517	13.2%	303	24.4%
無回答	280	7.2%	89	7.2%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%

<参考>

図5-2 店舗面積（平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241）



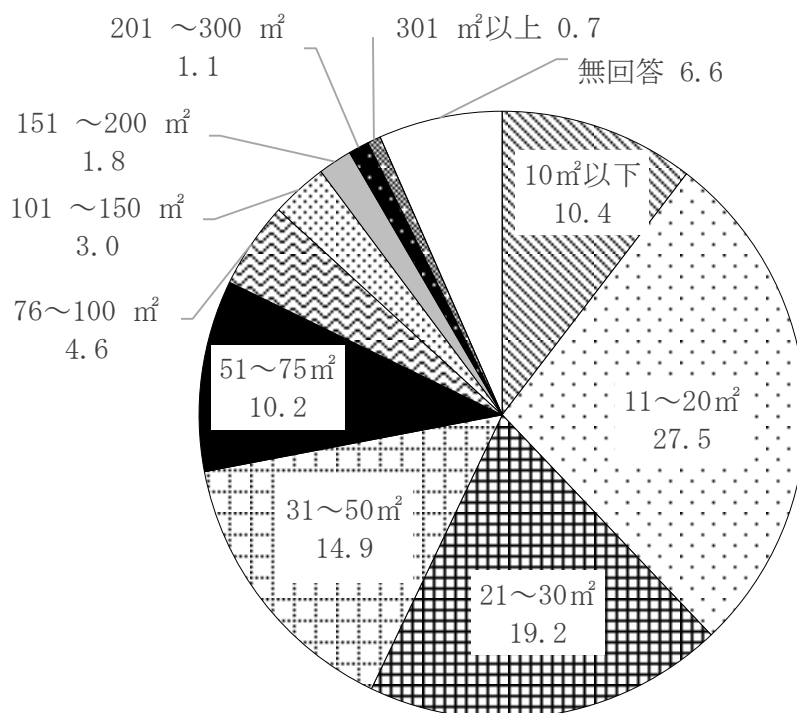
(6) 客席面積<問6>

客席面積は、「11～20㎡」(27.5%)が最も多く、次いで「21～30㎡」(19.2%)、「31～50㎡(14.9%)」の順となっている。

表 6-1 客席面積 (n=3,914)

	件数	構成比
10㎡以下	407	10.4%
11～20㎡	1,075	27.5%
21～30㎡	751	19.2%
31～50㎡	583	14.9%
51～75㎡	399	10.2%
76～100㎡	180	4.6%
101～150㎡	117	3.0%
151～200㎡	69	1.8%
201～300㎡	44	1.1%
301㎡以上	29	0.7%
無回答	260	6.6%
合計	3,914	100.0%

図 6-1 客席面積 (n=3,914 単位: %)



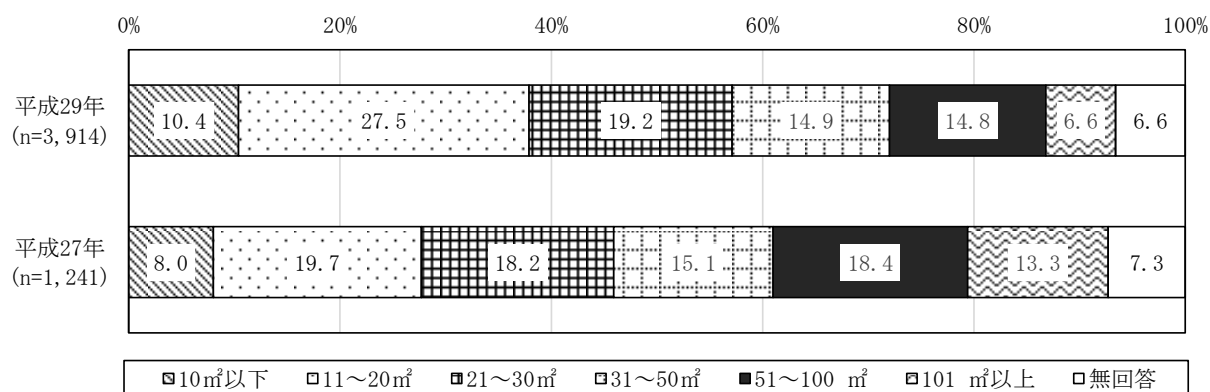
《経年比較》

平成27年に比べ、「11～20㎡」の割合が7.8ポイント高くなっており、「101㎡以上」の割合が6.7ポイント低くなっている。（注：経年比較では、前回調査と比べやすくするために、一部の項目を合算している）。

表 6-2 客席面積（平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
10㎡以下	407	10.4%	99	8.0%
11～20㎡	1,075	27.5%	245	19.7%
21～30㎡	751	19.2%	226	18.2%
31～50㎡	583	14.9%	187	15.1%
51～100㎡	579	14.8%	228	18.4%
101㎡以上	259	6.6%	165	13.3%
無回答	260	6.6%	91	7.3%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%

図 6-2 客席面積（平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241）



2 受動喫煙に関する知識

(1) 健康への影響の認知度〈問7〉

受動喫煙が健康に影響することを「知っている」のは97.2%と大半であるが、「今回のアンケートで初めて知った」ものも2.5%と少数ではあるがみられる。

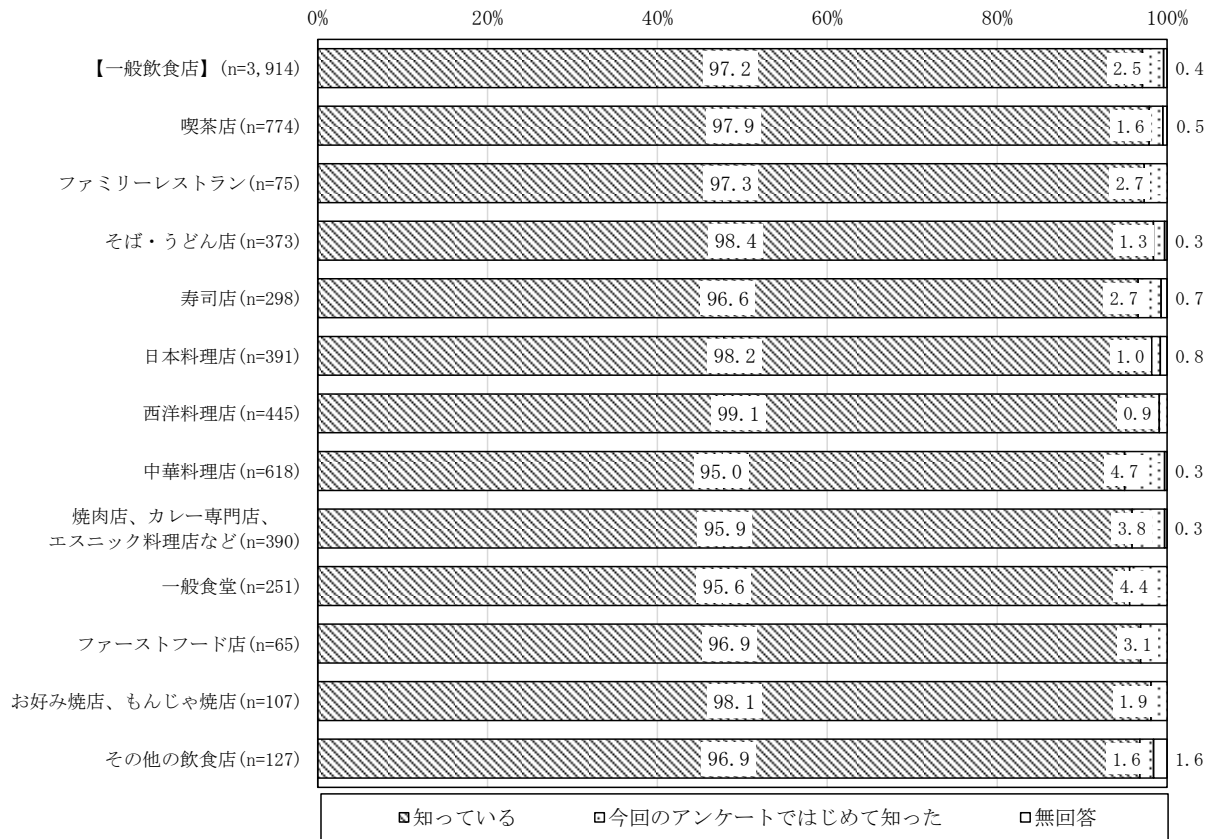
業種別にみても、全ての業種で概ね認知度は95%を超えており、高い認知状況となっている。

表7-1 健康への影響の認知度 (n=3,914)

上段：件数
下段：構成比

	知っている	今回のアンケート ではじめて知った	無回答	合計
【一般飲食店】	3,803 (97.2)	96 (2.5)	15 (0.4)	3,914 (100.0)
喫茶店	758 (97.9)	12 (1.6)	4 (0.5)	774 (100.0)
ファミリーレストラン	73 (97.3)	2 (2.7)	-	75 (100.0)
そば・うどん店	367 (98.4)	5 (1.3)	1 (0.3)	373 (100.0)
寿司店	288 (96.6)	8 (2.7)	2 (0.7)	298 (100.0)
日本料理店	384 (98.2)	4 (1.0)	3 (0.8)	391 (100.0)
西洋料理店	441 (99.1)	4 (0.9)	-	445 (100.0)
中華料理店	587 (95.0)	29 (4.7)	2 (0.3)	618 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	374 (95.9)	15 (3.8)	1 (0.3)	390 (100.0)
一般食堂	240 (95.6)	11 (4.4)	-	251 (100.0)
ファーストフード店	63 (96.9)	2 (3.1)	-	65 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	105 (98.1)	2 (1.9)	-	107 (100.0)
その他の飲食店	123 (96.9)	2 (1.6)	2 (1.6)	127 (100.0)

図 7-1 健康への影響の認知度 (n=3,914)



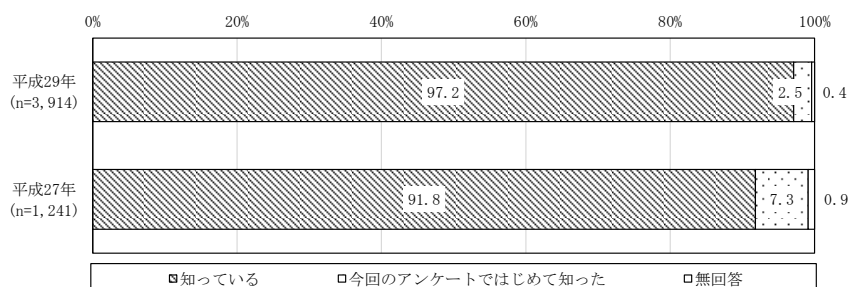
《経年比較》

平成27年に比べ、認知度は5.4ポイント高くなっている。一方、「今回のアンケートではじめて知った」が4.8ポイント低下し、健康への影響についての認知が27年よりも浸透している。

表 7-2 健康への影響の認知度 (平成29年 : n=3,914、平成27年 : n=1,241)

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
知っている	3,803	97.2%	1,139	91.8%
今回のアンケートではじめて知った	96	2.5%	91	7.3%
無回答	15	0.4%	11	0.9%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%

図 7-2 健康への影響の認知度 (平成29年 : n=3,914、平成27年 : n=1,241)



(2) 健康増進法上の努力義務の認知度<問8>

健康増進法で、飲食店の営業者にも受動喫煙の防止への努力義務が規定されたことを「知っている」ものは64.6%と6割台半ば、「今回のアンケートで初めて知った」ものは33.3%と3割強である。

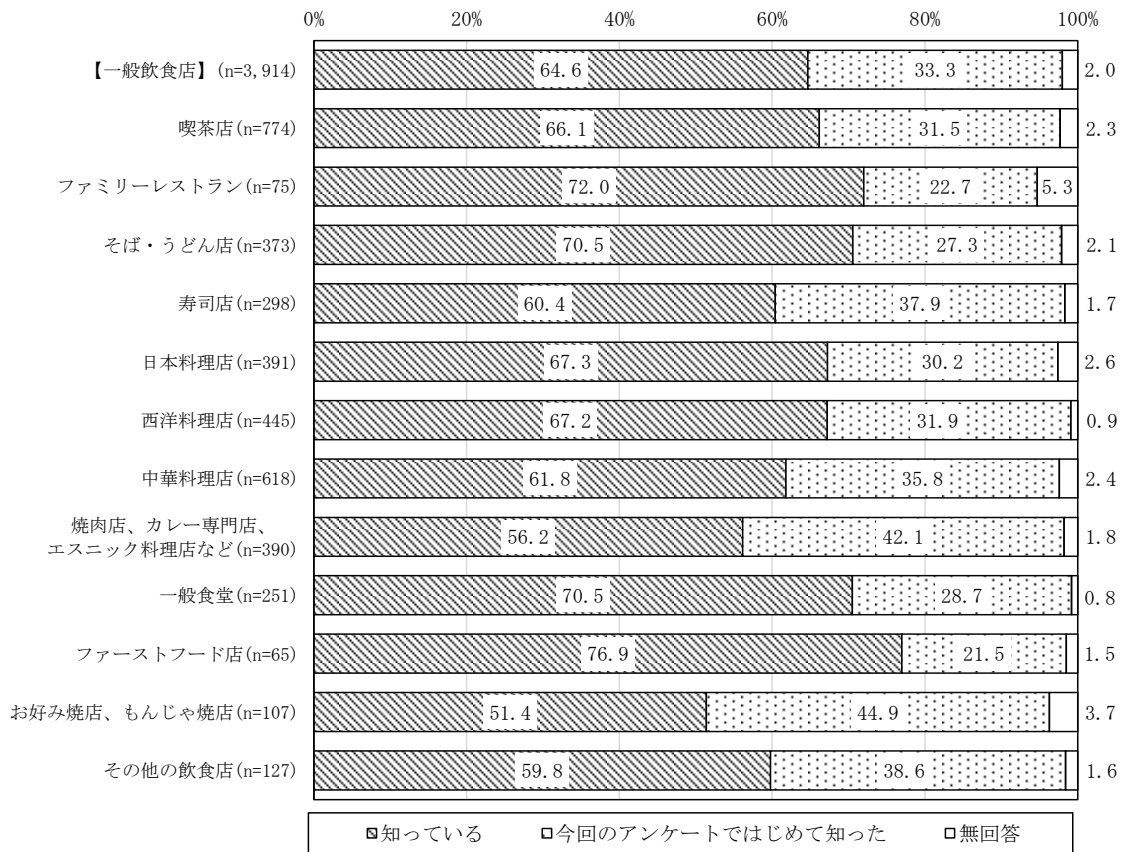
業種別にみると、認知度が高いのは<ファーストフード店> (76.9%) や<ファミリーレストラン> (72.0%) である。一方、低い業種は<お好み焼店、もんじゃ焼店> (51.4%)、<焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など> (56.2%) などである。

表8-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=3,914)

上段：件数
下段：構成比

	知っている	今回のアンケート ではじめて知った	無回答	合計
【一般飲食店】	2,530 (64.6)	1,304 (33.3)	80 (2.0)	3,914 (100.0)
喫茶店	512 (66.1)	244 (31.5)	18 (2.3)	774 (100.0)
ファミリーレストラン	54 (72.0)	17 (22.7)	4 (5.3)	75 (100.0)
そば・うどん店	263 (70.5)	102 (27.3)	8 (2.1)	373 (100.0)
寿司店	180 (60.4)	113 (37.9)	5 (1.7)	298 (100.0)
日本料理店	263 (67.3)	118 (30.2)	10 (2.6)	391 (100.0)
西洋料理店	299 (67.2)	142 (31.9)	4 (0.9)	445 (100.0)
中華料理店	382 (61.8)	221 (35.8)	15 (2.4)	618 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	219 (56.2)	164 (42.1)	7 (1.8)	390 (100.0)
一般食堂	177 (70.5)	72 (28.7)	2 (0.8)	251 (100.0)
ファーストフード店	50 (76.9)	14 (21.5)	1 (1.5)	65 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	55 (51.4)	48 (44.9)	4 (3.7)	107 (100.0)
その他の飲食店	76 (59.8)	49 (38.6)	2 (1.6)	127 (100.0)

図 8-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=3,914)



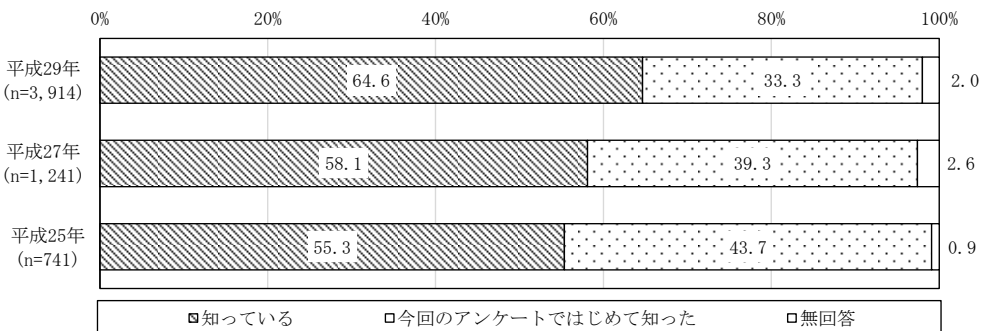
《経年比較》

健康増進法上の努力義務の認知度は、平成 25、27 年に比べ上昇傾向が認められる。

表 8-2 健康増進法上の努力義務の認知度 (平成 29 年 : n=3,914、平成 27 年 : n=1,241、平成 25 年 : n=741)

平成29年			平成27年		平成25年	
	件数	構成比	件数	構成比	件数	構成比
知っている	2,530	64.6%	721	58.1%	410	55.3%
今回のアンケートではじめて知った	1,304	33.3%	488	39.3%	324	43.7%
無回答	80	2.0%	32	2.6%	7	0.9%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%	741	100.0%

図 8-2 健康増進法上の努力義務の認知度 (平成 29 年 : n=3,914、平成 27 年 : n=1,241、平成 25 年 : n=741)



(3) 受動喫煙防止対策の具体的な内容についての認知度<問9>

[問8で「1」「健康増進法を知っている」と回答した飲食店]

受動喫煙防止対策の具体的な内容について、「知っている」ものは健康増進法上の努力義務認知者のうち68.3%と7割弱、28.3%が「今回のアンケートで初めて知った」としている。

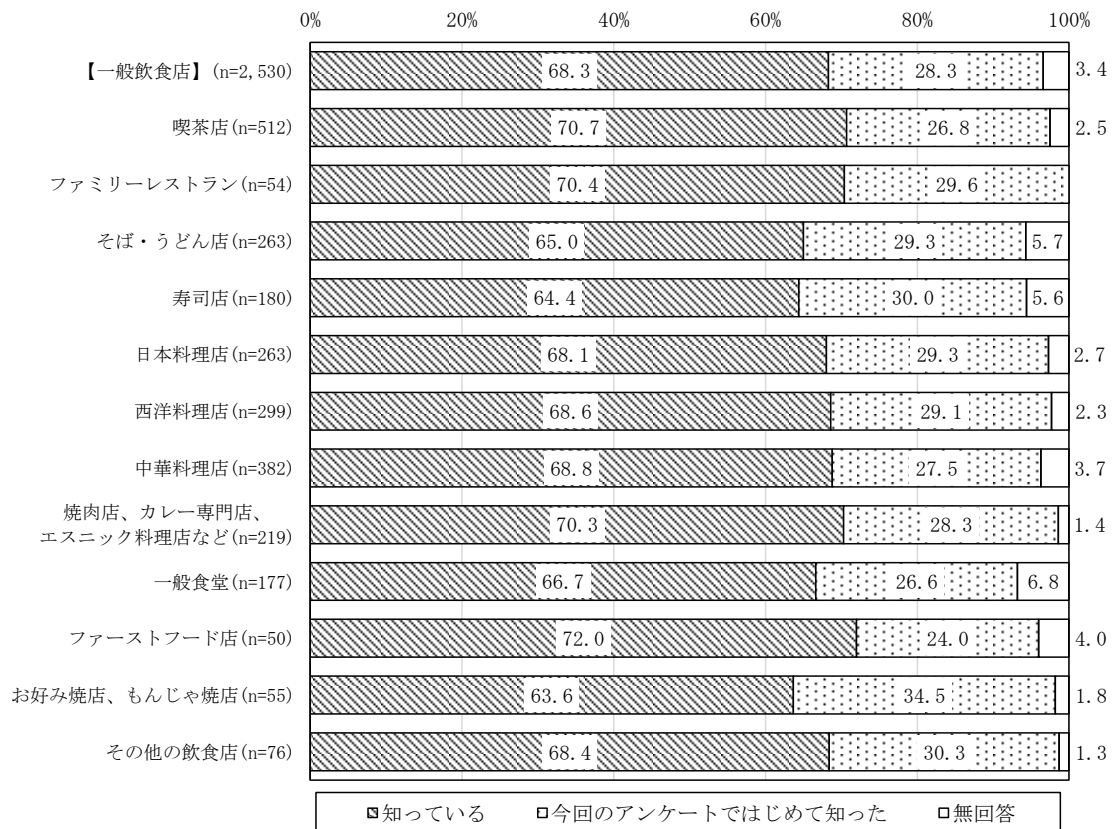
業種別にみると、認知度が高い業種は<ファーストフード店> (72.0%) や<喫茶店> (70.7%) などが上位に挙がる。一方、低い業種は<お好み焼店、もんじゃ焼店> (63.6%)、<寿司店> (64.4%) などである。

表9-1 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (n=2,530)

上段：件数
下段：構成比

	知っている	今回のアンケート ではじめて知った	無回答	合計
【一般飲食店】	1,729 (68.3)	716 (28.3)	85 (3.4)	2,530 (100.0)
喫茶店	362 (70.7)	137 (26.8)	13 (2.5)	512 (100.0)
ファミリーレストラン	38 (70.4)	16 (29.6)	-	54 (100.0)
そば・うどん店	171 (65.0)	77 (29.3)	15 (5.7)	263 (100.0)
寿司店	116 (64.4)	54 (30.0)	10 (5.6)	180 (100.0)
日本料理店	179 (68.1)	77 (29.3)	7 (2.7)	263 (100.0)
西洋料理店	205 (68.6)	87 (29.1)	7 (2.3)	299 (100.0)
中華料理店	263 (68.8)	105 (27.5)	14 (3.7)	382 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	154 (70.3)	62 (28.3)	3 (1.4)	219 (100.0)
一般食堂	118 (66.7)	47 (26.6)	12 (6.8)	177 (100.0)
ファーストフード店	36 (72.0)	12 (24.0)	2 (4.0)	50 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	35 (63.6)	19 (34.5)	1 (1.8)	55 (100.0)
その他の飲食店	52 (68.4)	23 (30.3)	1 (1.3)	76 (100.0)

図9-1 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (n=2,530)



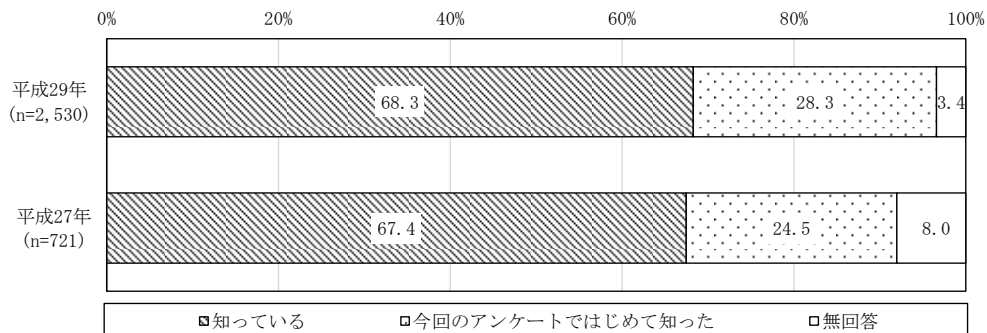
《経年比較》

受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度は、平成27年とほぼ同率となっている。

表9-2 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (平成29年：n=2,530、平成27年：n=721)

平成29年			<参考>	
	件数	構成比	平成27年	
			件数	構成比
知っている	1,729	68.3%	486	67.4%
今回のアンケートではじめて知った	716	28.3%	177	24.5%
無回答	85	3.4%	58	8.0%
合計	2,530	100.0%	721	100.0%

図9-2 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (平成29年：n=2,530、平成27年：n=721)

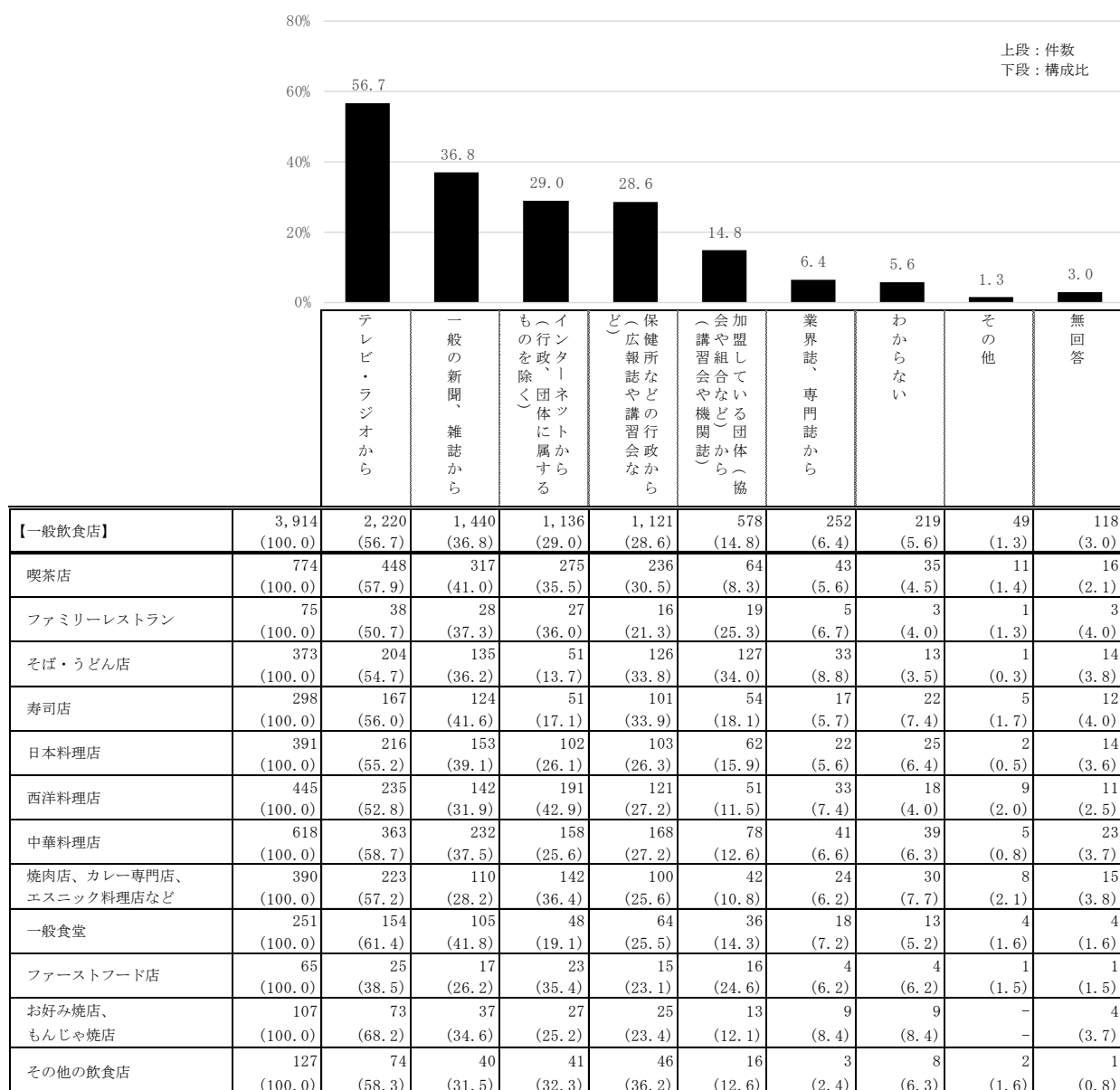


(4) 受動喫煙に関する情報の入手方法<問10>

受動喫煙に関する情報の入手方法は、「テレビ・ラジオから」(56.7%)が最も多く、「一般の新聞、雑誌から」(36.8%)、「インターネットから」(29.0%)、「保健所などの行政から(広報誌や講習会など)」(28.6%)が続いている。

業種別にみると、<ファミリーレストラン><そば・うどん店>では、「加盟している団体(協会や組合など)から」が他の業種よりも高く、<西洋料理店>では「インターネットから」(42.9%)が他の業種よりも高くなっている。

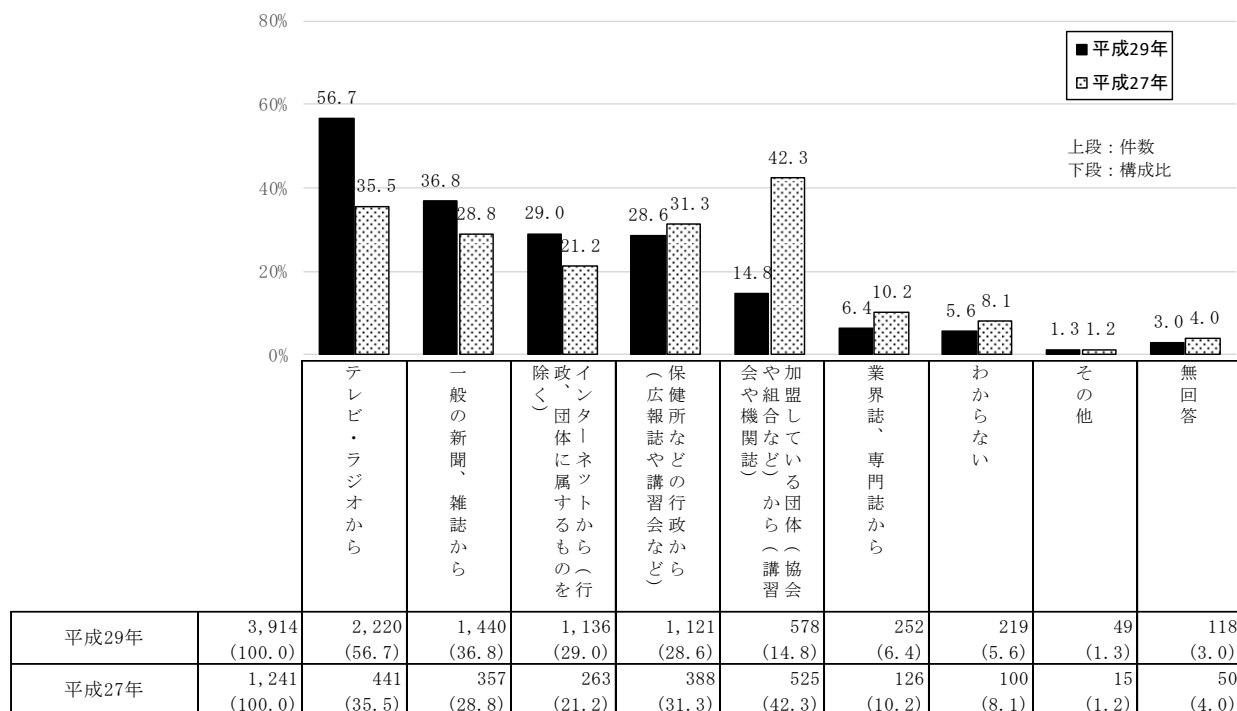
図 10-1 受動喫煙に関する情報の入手方法 (n=3,914 複数回答)



《経年比較》

平成27年と比較すると、「テレビ・ラジオから」が21.2ポイントと大幅に高くなり、一方、「加盟している団体から」が27.5ポイントと大幅に低下している。

図 10-2 受動喫煙に関する情報の入手方法（平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241 複数回答）



3 禁煙・分煙対策の状況

(1) 禁煙・分煙の状況<問11-1>

「全面禁煙にしている」(44.7%)が最も多く、次いで「禁煙や分煙の対策はしていない」(35.7%)、「分煙にしている」(19.3%)の順となっている。

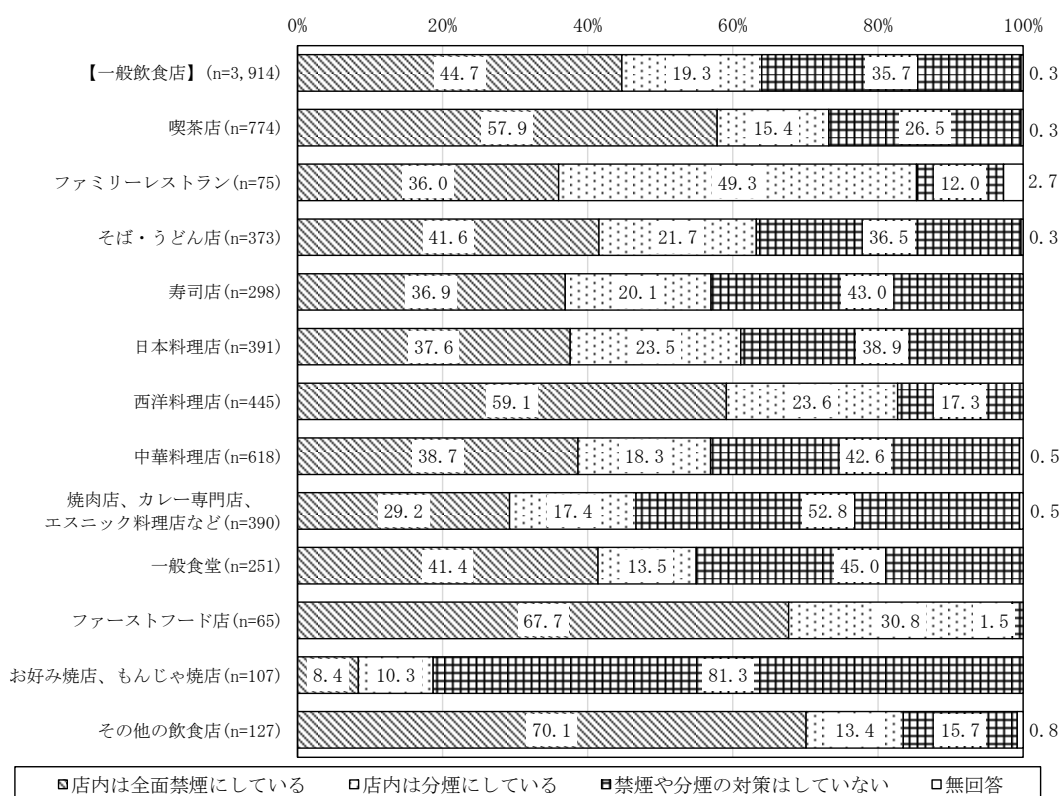
業種別にみると、<ファーストフード店>(67.7%)や<西洋料理店>(59.1%)、<喫茶店>(57.9%)では「全面禁煙」が多い。一方、<お好み焼店、もんじゃ焼店>(81.3%)では「禁煙や分煙の対策はしていない」が多くなっている。「分煙にしている」が多いのは<ファミリーレストラン>(49.3%)などで、業種によって対策に差がみられている。

表 11-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=3,914)

上段：件数
下段：構成比

	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	禁煙や分煙の対策はしていない	無回答	合計
【一般飲食店】	1,749 (44.7)	757 (19.3)	1,397 (35.7)	11 (0.3)	3,914 (100.0)
喫茶店	448 (57.9)	119 (15.4)	205 (26.5)	2 (0.3)	774 (100.0)
ファミリーレストラン	27 (36.0)	37 (49.3)	9 (12.0)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	155 (41.6)	81 (21.7)	136 (36.5)	1 (0.3)	373 (100.0)
寿司店	110 (36.9)	60 (20.1)	128 (43.0)	-	298 (100.0)
日本料理店	147 (37.6)	92 (23.5)	152 (38.9)	-	391 (100.0)
西洋料理店	263 (59.1)	105 (23.6)	77 (17.3)	-	445 (100.0)
中華料理店	239 (38.7)	113 (18.3)	263 (42.6)	3 (0.5)	618 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	114 (29.2)	68 (17.4)	206 (52.8)	2 (0.5)	390 (100.0)
一般食堂	104 (41.4)	34 (13.5)	113 (45.0)	-	251 (100.0)
ファーストフード店	44 (67.7)	20 (30.8)	1 (1.5)	-	65 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	9 (8.4)	11 (10.3)	87 (81.3)	-	107 (100.0)
その他の飲食店	89 (70.1)	17 (13.4)	20 (15.7)	1 (0.8)	127 (100.0)

図 11-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=3,914)



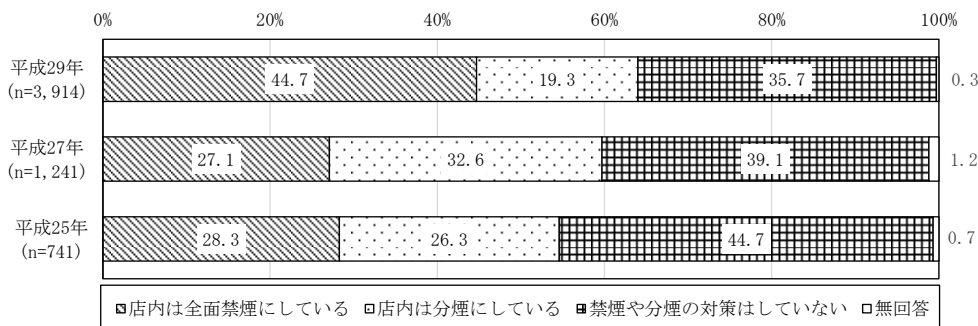
《経年比較》

「全面禁煙」は平成27年(27.1%)より17.6ポイント高くなり、「分煙」は13.3ポイント低くなっている。「禁煙や分煙の対策はしていない」は平成27年よりも3.4ポイント低くなり、低下傾向である。

表 11-1-2 禁煙・分煙の状況 (平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241、平成25年：n=741)

平成29年			〈参考〉平成27年		〈参考〉平成25年	
	件数	構成比	件数	構成比	件数	構成比
店内は全面禁煙にしている	1,749	44.7%	336	27.1%	210	28.3%
店内は分煙にしている	757	19.3%	405	32.6%	195	26.3%
禁煙や分煙の対策はしていない	1,397	35.7%	485	39.1%	331	44.7%
無回答	11	0.3%	15	1.2%	5	0.7%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%	741	100.0%

図 11-1-2 禁煙・分煙の状況 (平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241、平成25年：n=741)



(2) 分煙の種類<問 11-2>

[問 11-1 で「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

分煙の種類では、「空間分煙のみをしている」(38.7%)と「時間分煙のみをしている」(37.3%)が約4割、「空間分煙と時間分煙を両方している」(19.2%)が約2割となっている。

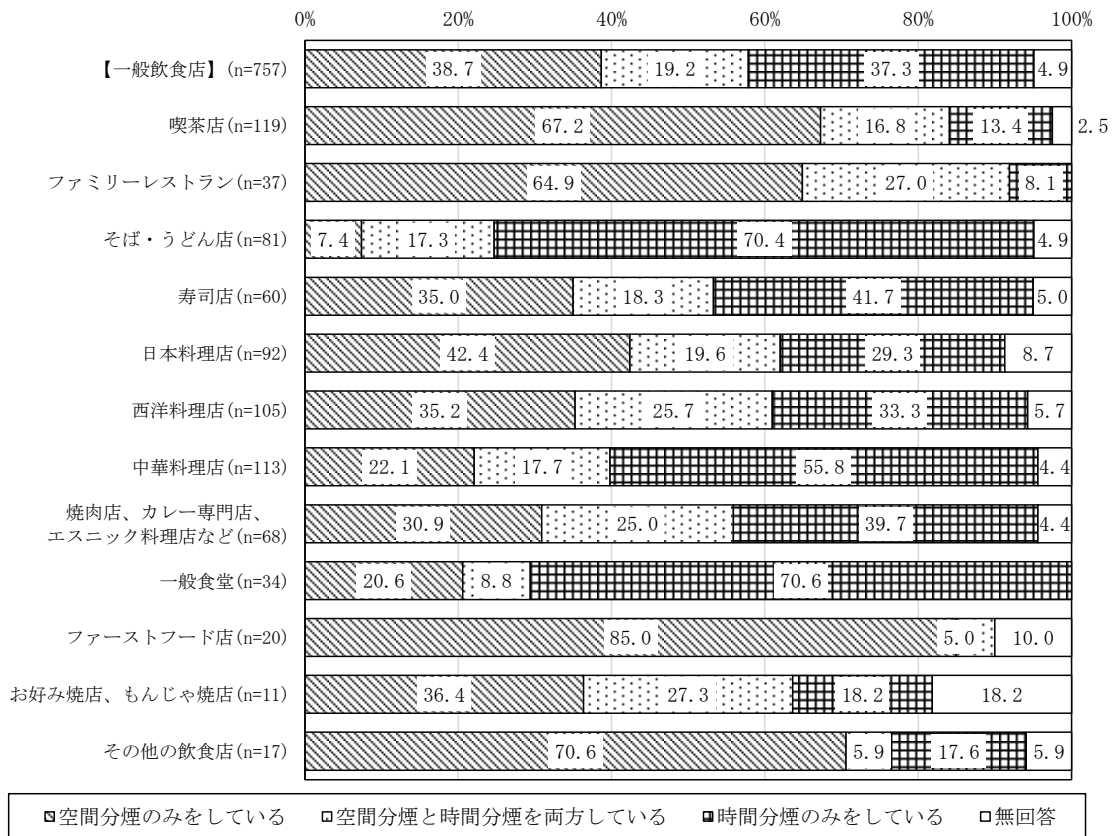
業種別にみると、「空間分煙のみ」では<喫茶店>(67.2%)や<ファミリーレストラン>(64.9%)が多く、「時間分煙のみ」では<一般食堂>(70.6%)や<そば・うどん店>(70.4%)が多くなっている。「空間分煙と時間分煙を両方」は<ファミリーレストラン>(27.0%)や<西洋料理店>(25.7%)、<焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など>(25.0%)が多い。

表 11-2-1 分煙の種類 (n=757)

上段：件数
下段：構成比

	空間分煙のみ をしている	空間分煙と時間分 煙を両方している	時間分煙のみ をしている	無回答	合計
【一般飲食店】	293 (38.7)	145 (19.2)	282 (37.3)	37 (4.9)	757 (100.0)
喫茶店	80 (67.2)	20 (16.8)	16 (13.4)	3 (2.5)	119 (100.0)
ファミリーレストラン	24 (64.9)	10 (27.0)	3 (8.1)	-	37 (100.0)
そば・うどん店	6 (7.4)	14 (17.3)	57 (70.4)	4 (4.9)	81 (100.0)
寿司店	21 (35.0)	11 (18.3)	25 (41.7)	3 (5.0)	60 (100.0)
日本料理店	39 (42.4)	18 (19.6)	27 (29.3)	8 (8.7)	92 (100.0)
西洋料理店	37 (35.2)	27 (25.7)	35 (33.3)	6 (5.7)	105 (100.0)
中華料理店	25 (22.1)	20 (17.7)	63 (55.8)	5 (4.4)	113 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	21 (30.9)	17 (25.0)	27 (39.7)	3 (4.4)	68 (100.0)
一般食堂	7 (20.6)	3 (8.8)	24 (70.6)	-	34 (100.0)
ファーストフード店	17 (85.0)	1 (5.0)	-	2 (10.0)	20 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	4 (36.4)	3 (27.3)	2 (18.2)	2 (18.2)	11 (100.0)
その他の飲食店	12 (70.6)	1 (5.9)	3 (17.6)	1 (5.9)	17 (100.0)

図 11-2-1 分煙の種類 (n=757)



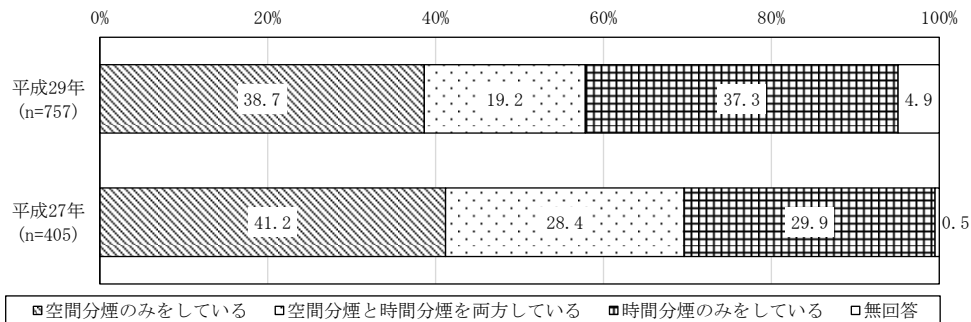
《経年比較》

「空間分煙と時間分煙を両方している」店舗は平成27年（28.4%）よりも9.2ポイント低下し、「時間分煙のみをしている」店舗は7.4ポイント増加している。

表 11-2-2 分煙の種類 (平成29年：n=757、平成27年：n=405)

平成29年			<参考>	
	件数	構成比	平成27年	構成比
空間分煙のみをしている	293	38.7%	167	41.2%
空間分煙と時間分煙を両方している	145	19.2%	115	28.4%
時間分煙のみをしている	282	37.3%	121	29.9%
無回答	37	4.9%	2	0.5%
合計	757	100.0%	405	100.0%

図 11-2-2 分煙の種類 (平成29年：n=757、平成27年：n=405)



(3) 空間分煙の内容<問 11-3>

[問 11-2 で「1 空間分煙のみをしている」または「2 空間分煙と時間分煙の両方をしている」と回答した飲食店]

空間分煙の内容では、「喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」が47.9%と5割弱、「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）」（20.5%）、「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）」（14.8%）、「喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分けている（禁煙階には煙は流れない）」（11.2%）がそれぞれ1割から2割となっている。

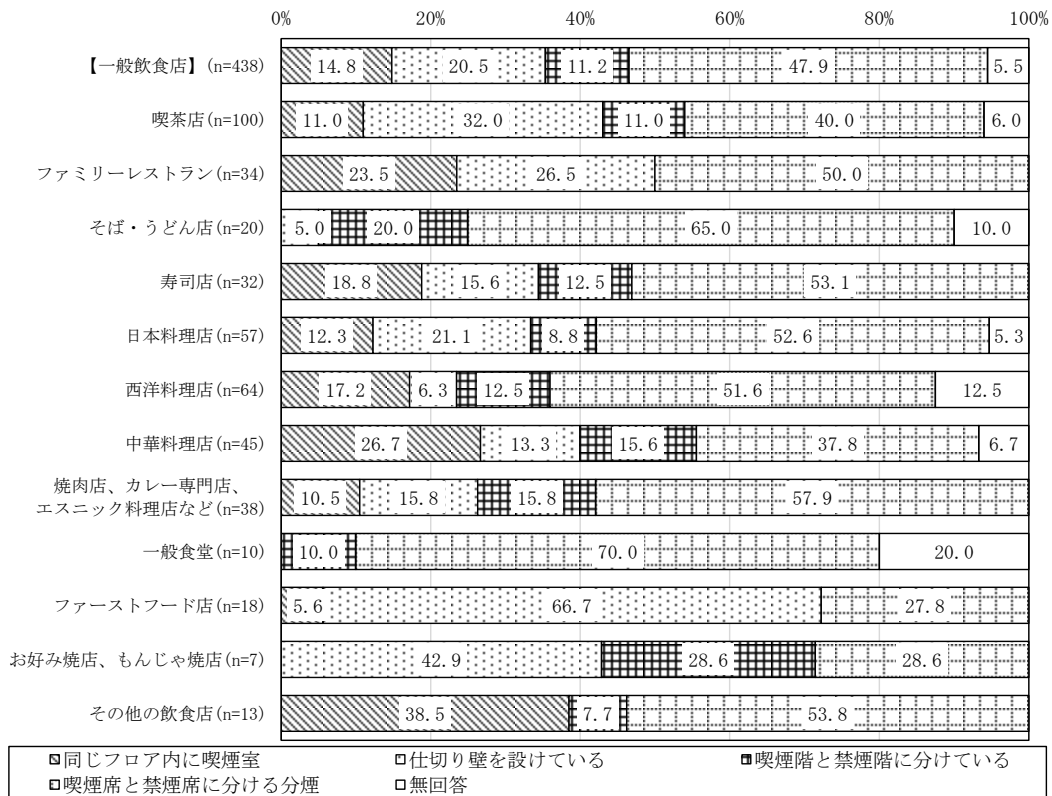
業種別にみると、「喫煙席と禁煙席に分ける分煙」が高いのは<焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など>（57.9%）など、「仕切り壁を設けて分煙」は<喫茶店>（32.0%）や<ファミリーレストラン>（26.5%）など、「喫煙室を設けている」は<中華料理店>（26.7%）などで高い。

表 11-3-1 空間分煙の内容 (n=438)

上段：件数
下段：構成比

	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）	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）	喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分けている（禁煙階には煙は流れない）	喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている	無回答	合計
【一般飲食店】	65 (14.8)	90 (20.5)	49 (11.2)	210 (47.9)	24 (5.5)	438 (100.0)
喫茶店	11 (11.0)	32 (32.0)	11 (11.0)	40 (40.0)	6 (6.0)	100 (100.0)
ファミリーレストラン	8 (24.0)	9 (27.0)	-	17 (50.0)	-	34 (100.0)
そば・うどん店	-	1 (5.0)	4 (20.0)	13 (65.0)	2 (10.0)	20 (100.0)
寿司店	6 (18.8)	5 (15.6)	4 (12.5)	17 (53.1)	-	32 (100.0)
日本料理店	7 (12.3)	12 (21.1)	5 (8.8)	30 (52.6)	3 (5.3)	57 (100.0)
西洋料理店	11 (17.2)	4 (6.3)	8 (12.5)	33 (51.6)	8 (12.5)	64 (100.0)
中華料理店	12 (26.7)	6 (13.3)	7 (15.6)	17 (37.8)	3 (6.7)	45 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	4 (10.5)	6 (15.8)	6 (15.8)	22 (57.9)	-	38 (100.0)
一般食堂	-	-	1 (10.0)	7 (70.0)	2 (20.0)	10 (100.0)
ファーストフード店	1 (5.6)	12 (66.7)	-	5 (27.8)	-	18 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	3 (42.9)	2 (28.6)	2 (28.6)	-	7 (100.0)
その他の飲食店	5 (38.5)	-	1 (7.7)	7 (53.8)	-	13 (100.0)

図 11-3-1 空間分煙の内容 (n=438)



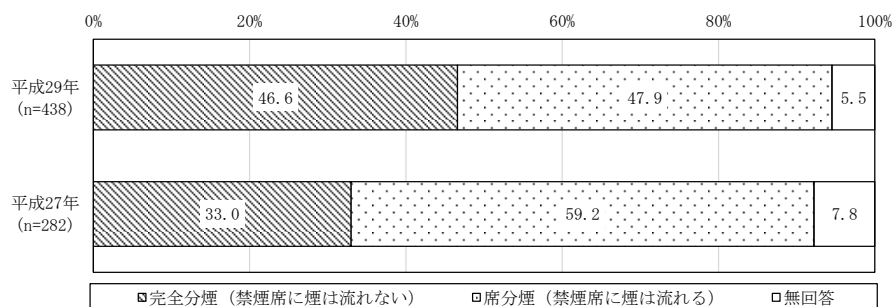
《経年比較》

平成27年と比較すると、「完全分煙」が13.6ポイント高くなり、一方、「席を分ける分煙」が11.3ポイント低下した（注：経年比較では、前回調査と比べやすくするために、「同じフロア内に喫煙室」「仕切り壁を設けている」「喫煙階と禁煙階に分けている」を合算して「完全分煙」としている）。

表 11-3-2 空間分煙の内容 (平成29年：n=438、平成27年：n=282)

	平成29年		平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
完全分煙 (禁煙席に煙は流れない)	204	46.6%	93	33.0%
席を分ける分煙 (禁煙席に煙は流れる)	210	47.9%	167	59.2%
無回答	24	5.5%	22	7.8%
合計	438	100.0%	282	100.0%

図 11-3-2 空間分煙の内容 (平成29年：n=438、平成27年：n=282)



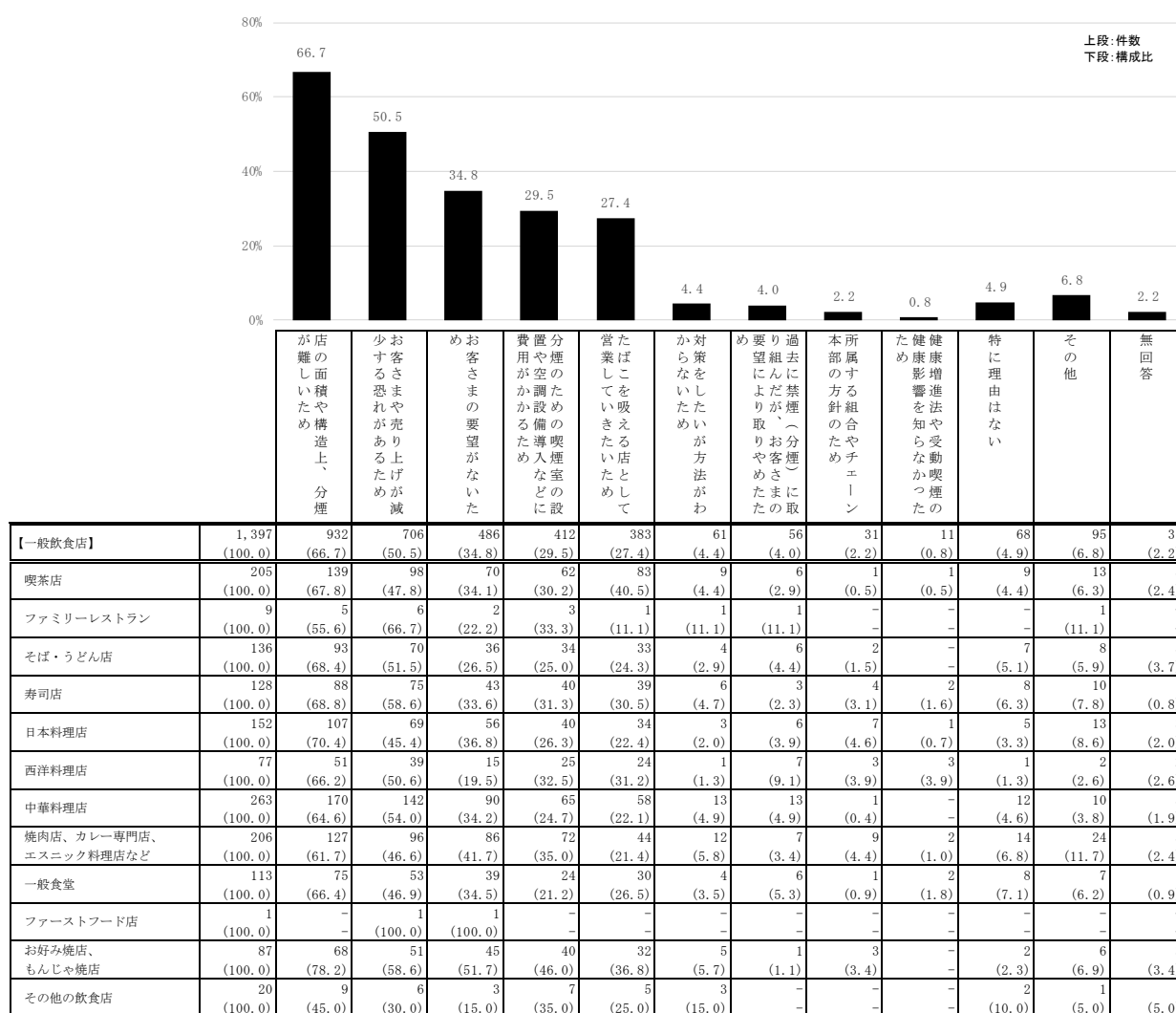
(4) 対策をしていない理由<問 12-1>

[問 11-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「店の面積や構造上、分煙が難しいため」が66.7%で最も多くなっている。次いで「お客さまや売り上げが減少する恐れがあるため」(50.5%)、「お客さまの要望がないため」(34.8%)、「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」(29.5%)、「たばこを吸える店として営業していきたいため」(27.4%)の順である。

業種別にみると、<喫茶店>では「たばこを吸える店として営業していきたいため」が約4割と、他の業種よりも高い特徴がみられる。

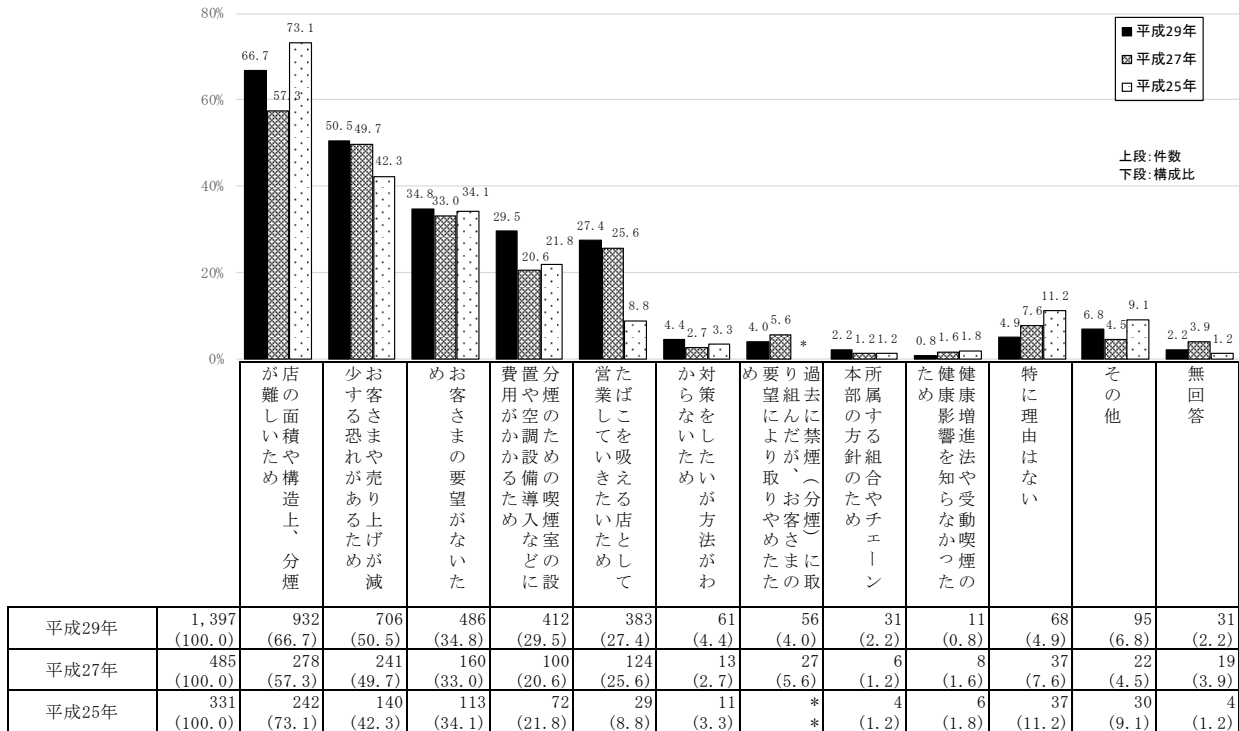
図 12-1-1 対策をしていない理由 (n=1,397 複数回答)



《経年比較》

「お客さまや売上げが減少する恐れがあるため」という理由の割合が上昇傾向をみせている（42.3%→49.7%→50.5%）。また「たばこを吸える店として営業していきたいため」も、同様に上昇傾向にある（8.8%→25.6%→27.4%）。

図 12-1-2 対策をしていない理由（平成 29 年：n=1,397、平成 27 年：n=485、平成 25 年：n=331 複数回答）



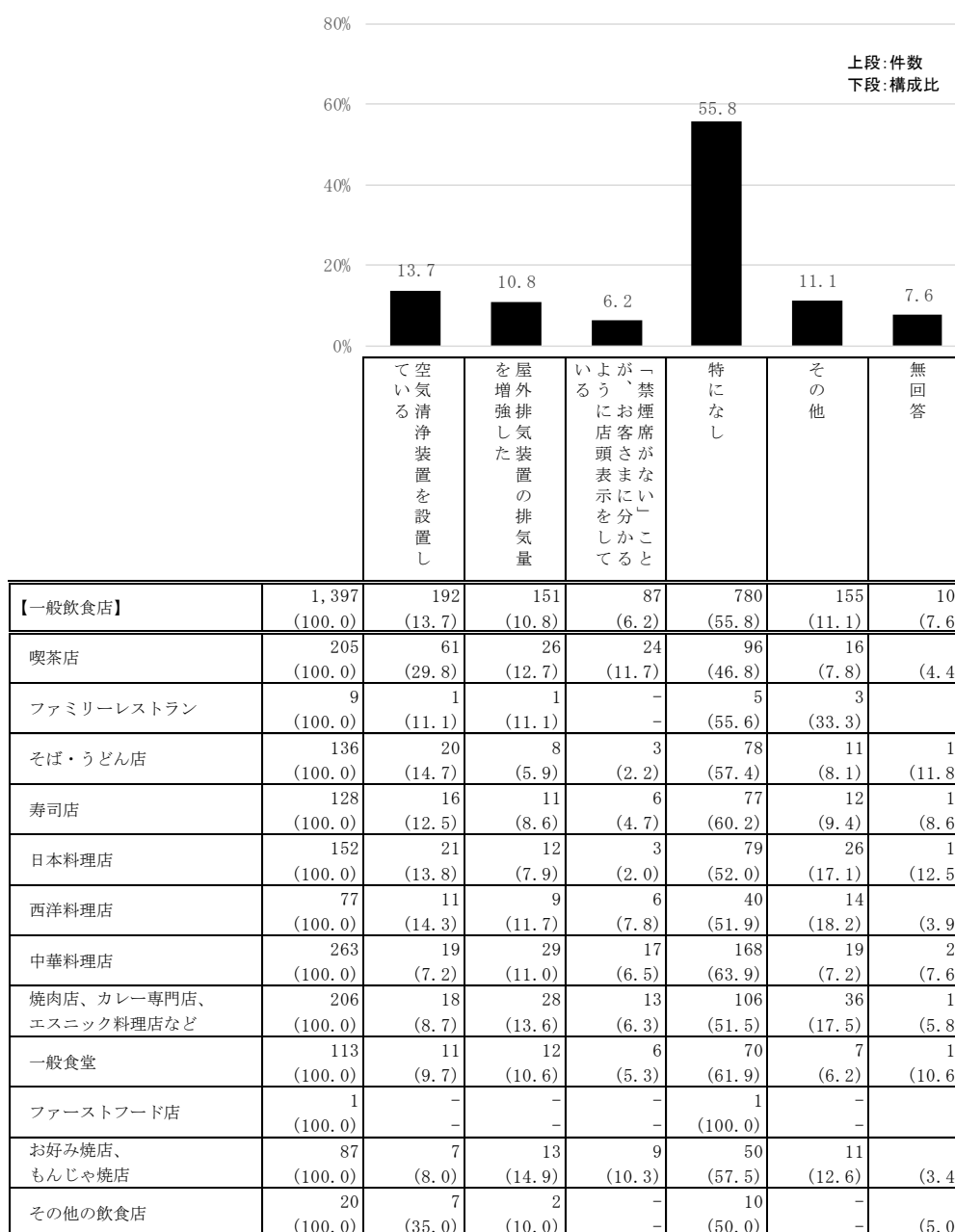
(5) 対策はしていないが、客への配慮としての取組内容<問 12-2>

[問 11-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

対策はしていないが、客への配慮として取り組んでいる内容としては、「空気清浄装置を設置している」が13.7%と多くなっている。次いで「屋外排気装置の排気量を増強した」が10.8%、「禁煙席がないことが、お客さまに分かるように店頭表示をしている」が6.2%となり、「特になし」とする店舗は55.8%と5割を超えている。

業種別にみると、<喫茶店>では「空気清浄装置を設置している」が29.8%と高くなっている。

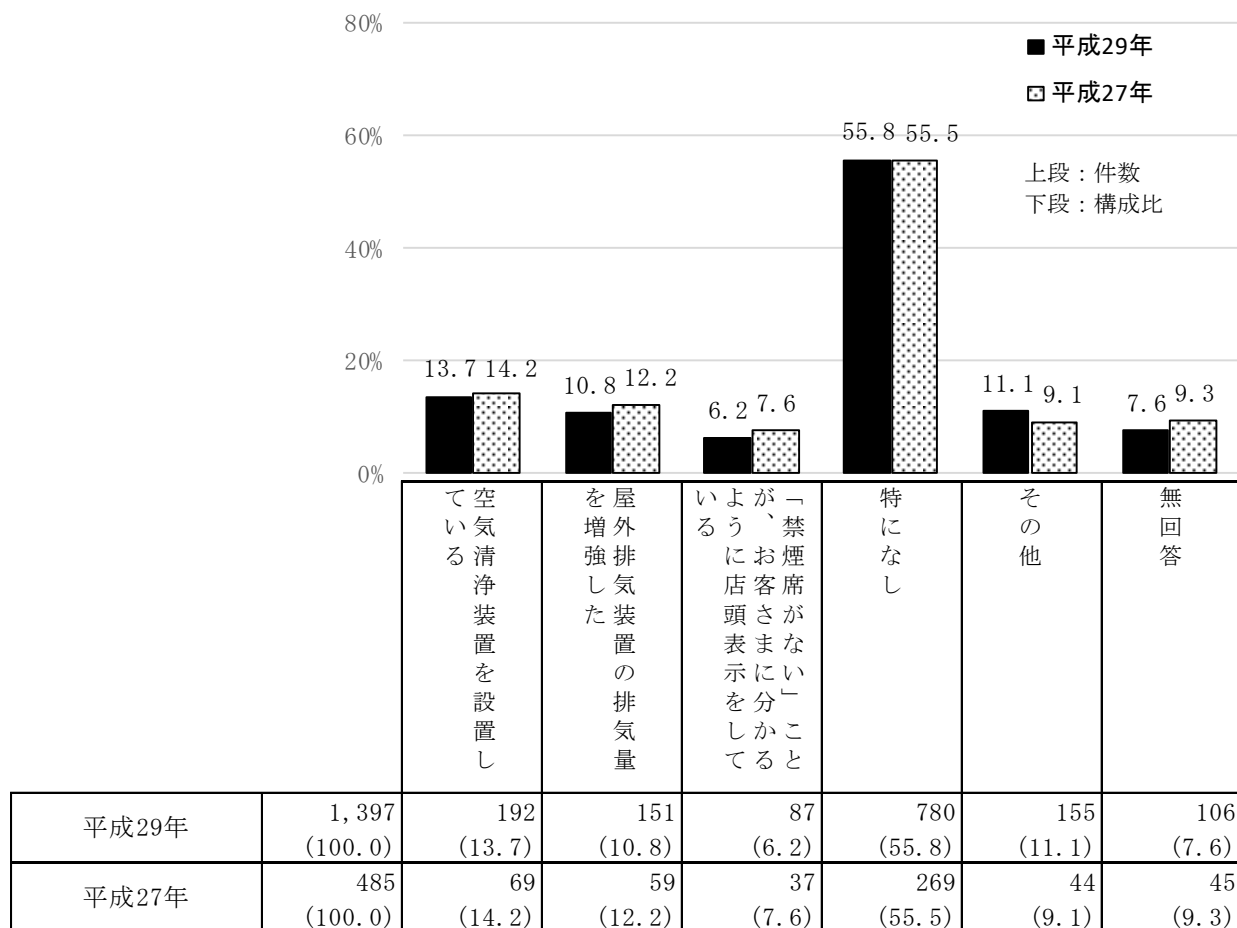
図 12-2-1 客への配慮としての取組内容 (n=1,397 複数回答)



《経年比較》

平成27年と比較すると、大きな変動はみられない。

図 12-2-2 客への配慮としての取組内容（平成29年：n=1,397、平成27年：n=485 複数回答）



(6) 受動喫煙防止の取組を行っている理由<問 13-1>

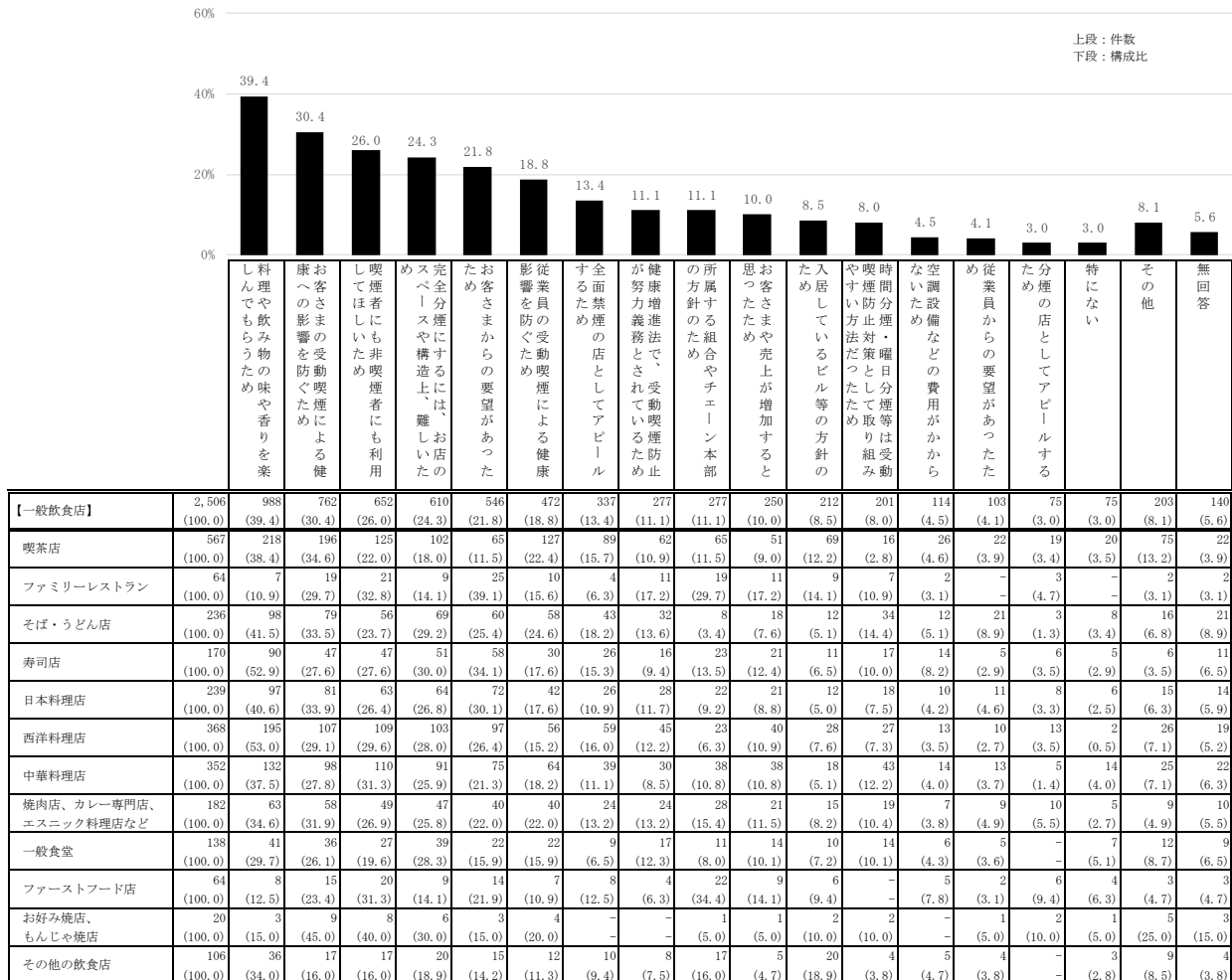
① 全体

[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしていると回答した飲食店]

「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」が39.4%で最も高く、これに「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(30.4%)、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」(26.0%)、「完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため」(24.3%)「お客さまからの要望があったため」(21.8%)が上位に続いている。

業種別にみると、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」ではく西洋料理店>(53.0%) やく寿司店>(52.9%) で高く、「お客さまからの要望があったため」ではくファミリーレストラン>(39.1%) やく寿司店>(34.1%) が高い。<ファミリーレストラン>は「所属する組合やチェーン本部の方針のため」(29.7%) という理由も高い。

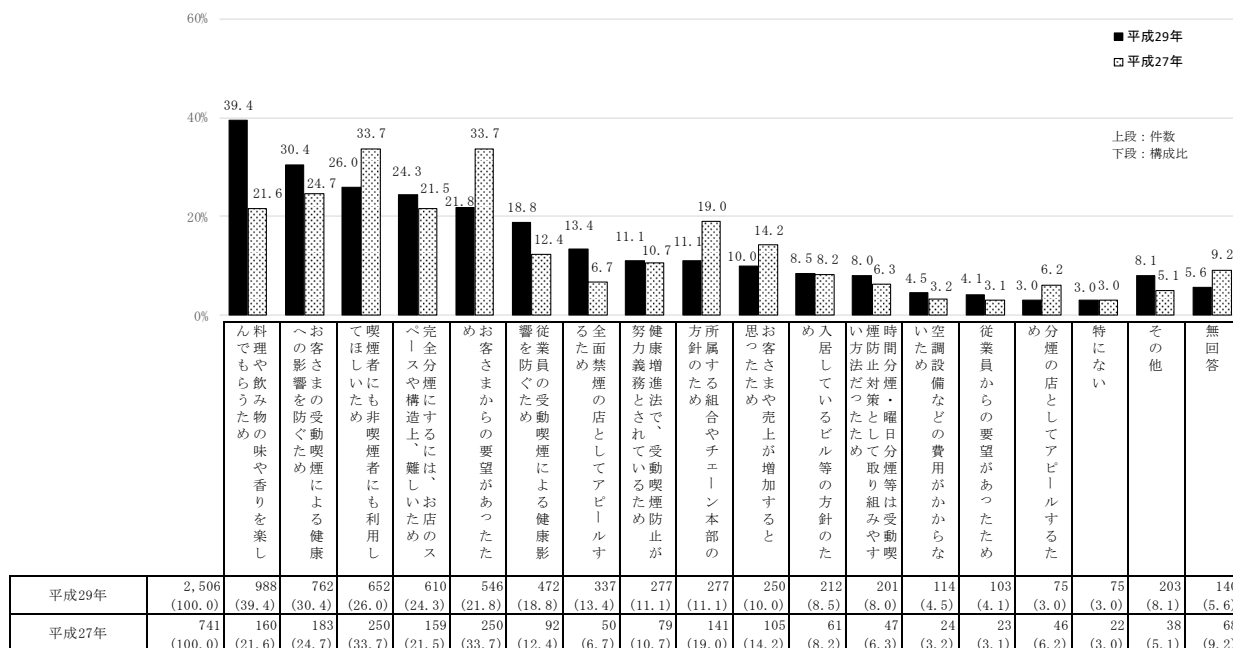
図 13-1-1 受動喫煙防止の取組を行っている理由 (n=2,506 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」「全面禁煙の店としてアピールするため」「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」が高くなっている（それぞれ17.8ポイント、6.7ポイント、6.4ポイント）。低下したのは「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」「お客さまからの要望があったため」「所属する組合やチェーン本部の方針のため」などである。

図 13-1-2 受動喫煙防止の取組を行っている理由（平成29年：n=2,506、平成27年：n=741 複数回答）



② 全面禁煙とした理由

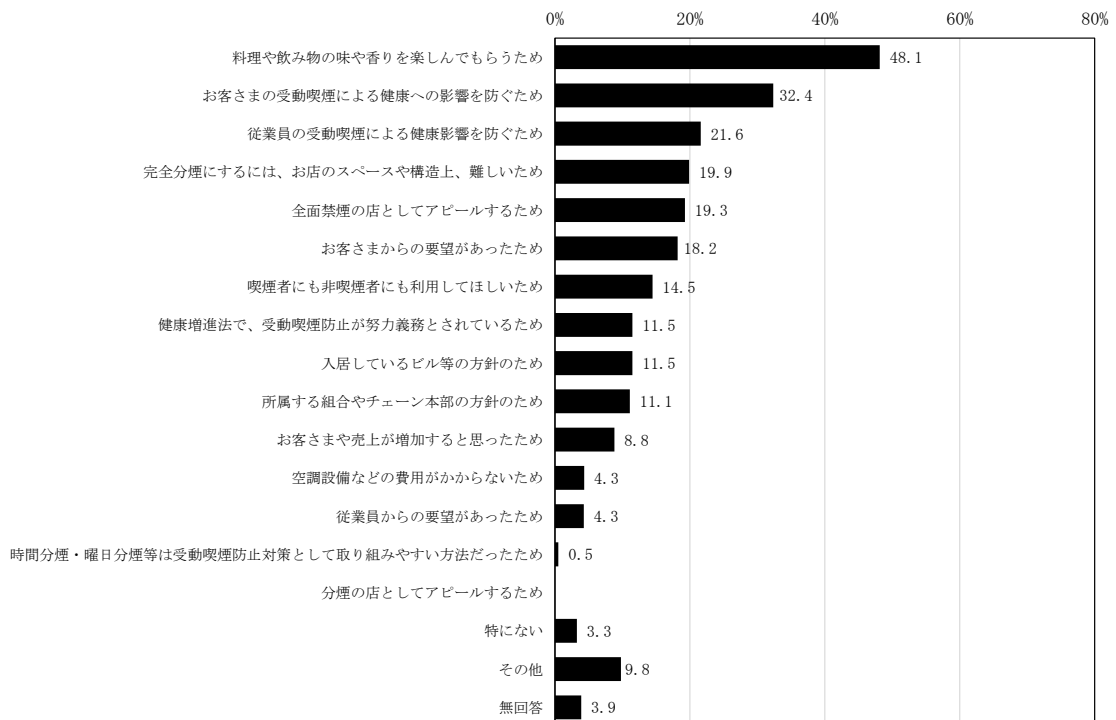
[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

全面禁煙とした理由は、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」が48.1%と最も多く、次いで「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(32.4%)、「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」(21.6%)の順となっている。

表 13-1-1 全面禁煙とした理由 (n=1,749 複数回答)

	件数	構成比
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	842	48.1%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	566	32.4%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	378	21.6%
完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため	348	19.9%
全面禁煙の店としてアピールするため	337	19.3%
お客さまからの要望があったため	318	18.2%
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	253	14.5%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	201	11.5%
入居しているビル等の方針のため	201	11.5%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	194	11.1%
お客さまや売上が増加すると思ったため	154	8.8%
空調設備などの費用がかからないため	76	4.3%
従業員からの要望があったため	75	4.3%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため	9	0.5%
分煙の店としてアピールするため	-	-
特にない	57	3.3%
その他	171	9.8%
無回答	68	3.9%

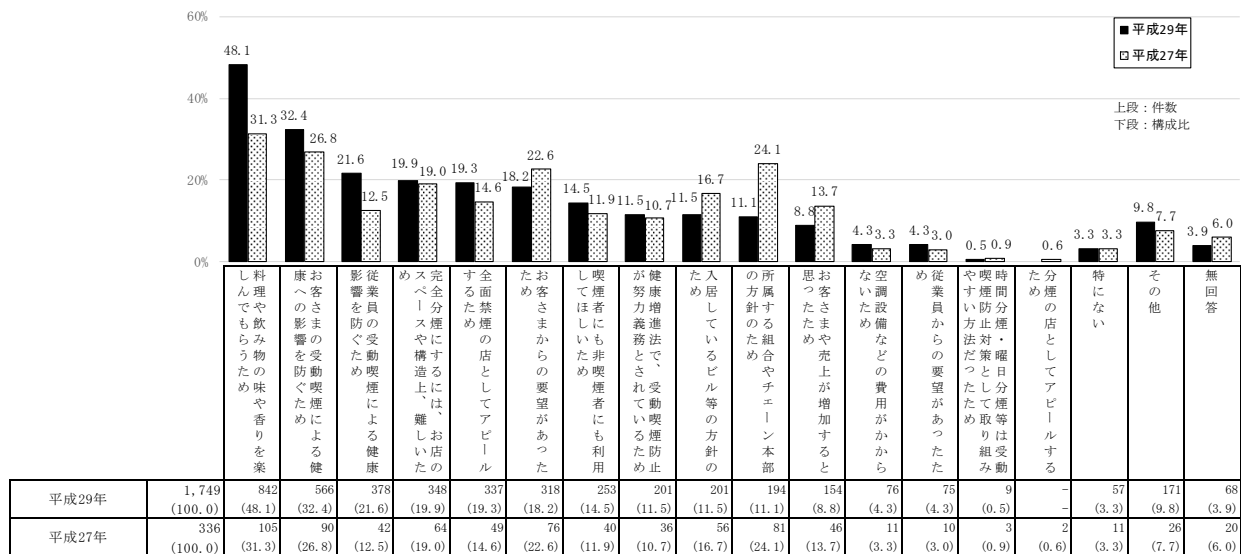
図 13-1-3 全面禁煙とした理由 (n=1,749 複数回答)



《経年比較》

平成27年と比べると、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」及び「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」が特に高まっており、「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」「全面禁煙の店としてアピールするため」も比較的高くなっている（それぞれ16.8ポイント、9.1ポイント、5.6ポイント、4.7ポイント）。一方、低下が目立つのは「所属する組合やチェーン本部の方針のため」をはじめ、「入居しているビル等の方針のため」「お客さまや売上が増加すると思ったため」「お客さまからの要望があったため」などである。

図 13-1-4 全面禁煙とした理由（平成29年：n=1,749、平成27年：n=336 複数回答）



③ 完全分煙とした理由

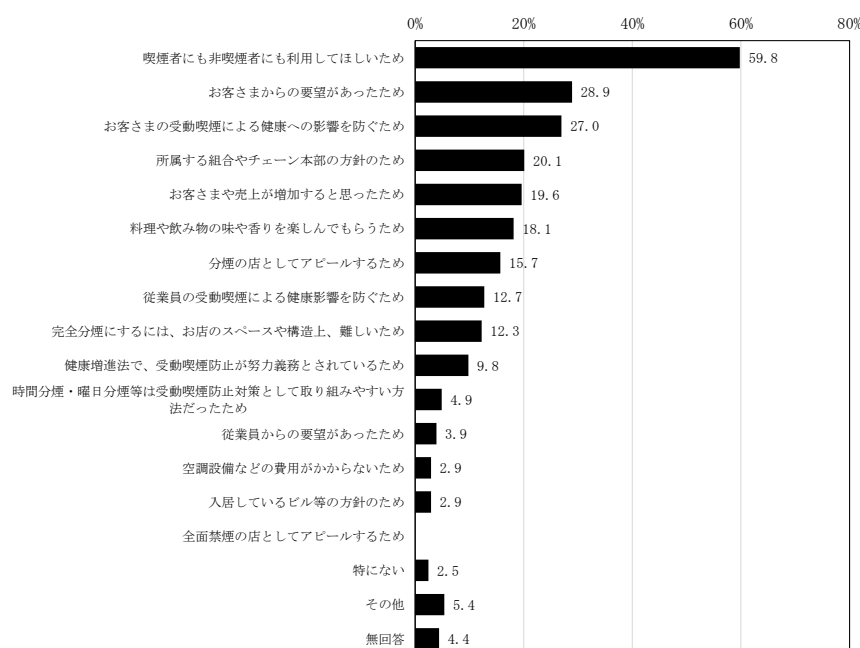
[問 11-3 で「1 同じフロアに喫煙室を設けている（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気）」「2 仕切り壁を設けて煙が流れないようにしている（煙は屋外に排気）」「3 喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分けている（禁煙階には煙は流れない）」と回答した飲食店]

完全分煙とした理由は、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が59.8%で最も多く、「お客さまからの要望があったため」が28.9%、「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」が27.0%で続いている。

表 13-1-2 完全分煙とした理由 (n=204 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	122	59.8%
お客さまからの要望があったため	59	28.9%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	55	27.0%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	41	20.1%
お客さまや売上が増加すると思ったため	40	19.6%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	37	18.1%
分煙の店としてアピールするため	32	15.7%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	26	12.7%
完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため	25	12.3%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	20	9.8%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため	10	4.9%
従業員からの要望があったため	8	3.9%
空調設備などの費用がかからないため	6	2.9%
入居しているビル等の方針のため	6	2.9%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特になし	5	2.5%
その他	11	5.4%
無回答	9	4.4%

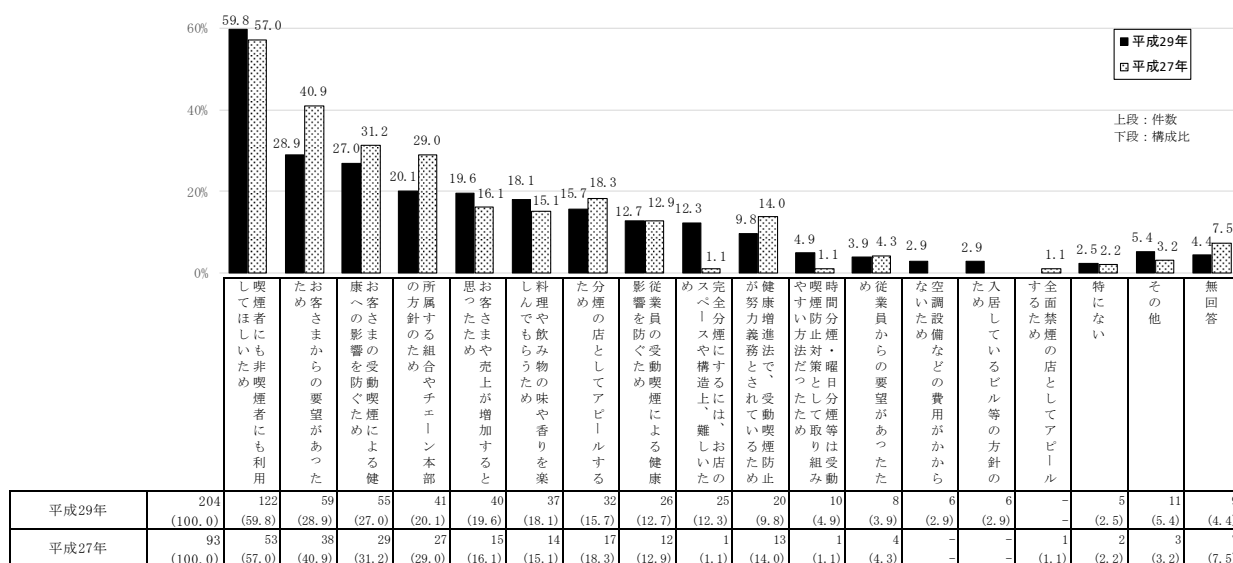
図 13-1-5 完全分煙とした理由 (n=204 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」、「お客さまや売上が増加すると思ったため」、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」が、それぞれわずかに上昇している。一方、「お客さまからの要望があったため」「所属する組合やチェーン本部の方針のため」の低下が目立っている。

図 13-1-6 完全分煙とした理由（平成29年：n=204、平成27年：n=93 複数回答）



④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由

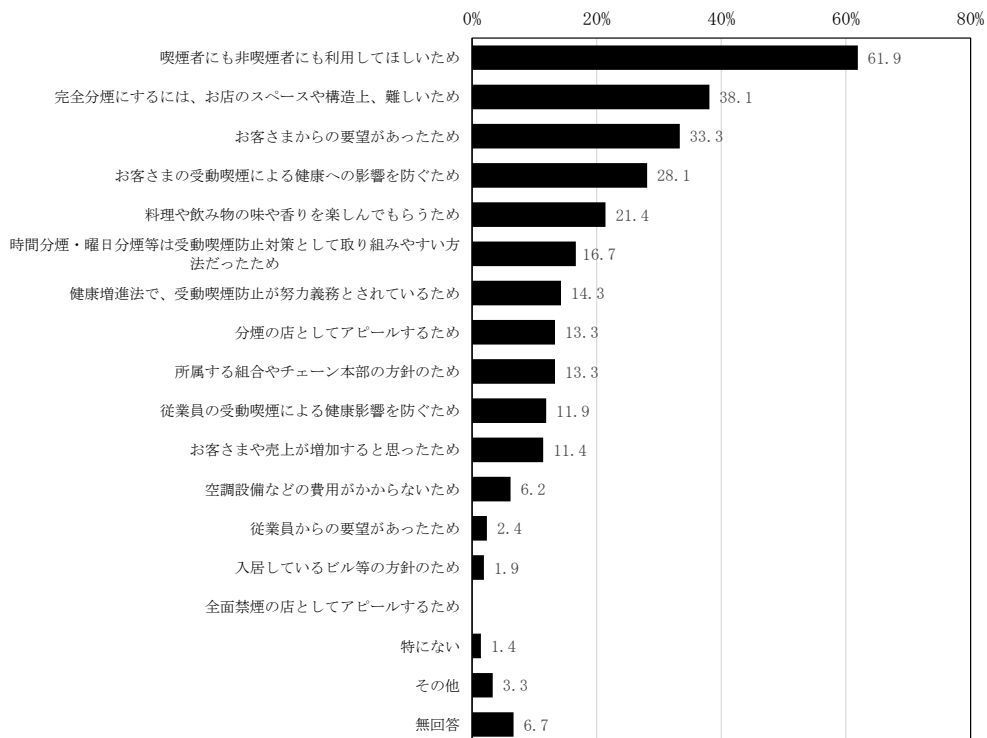
[問 11-3 で「4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」と回答した飲食店]

席を分ける分煙とした理由は、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が61.9%で最も多く、次いで「完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため」（38.1%）、「お客さまからの要望があったため」（33.3%）の順となっている。

表 13-1-3 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由（n=210 複数回答）

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	130	61.9%
完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため	80	38.1%
お客さまからの要望があったため	70	33.3%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	59	28.1%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	45	21.4%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため	35	16.7%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	30	14.3%
分煙の店としてアピールするため	28	13.3%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	28	13.3%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	25	11.9%
お客さまや売上が増加すると思ったため	24	11.4%
空調設備などの費用がかからないため	13	6.2%
従業員からの要望があったため	5	2.4%
入居しているビル等の方針のため	4	1.9%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特にない	3	1.4%
その他	7	3.3%
無回答	14	6.7%

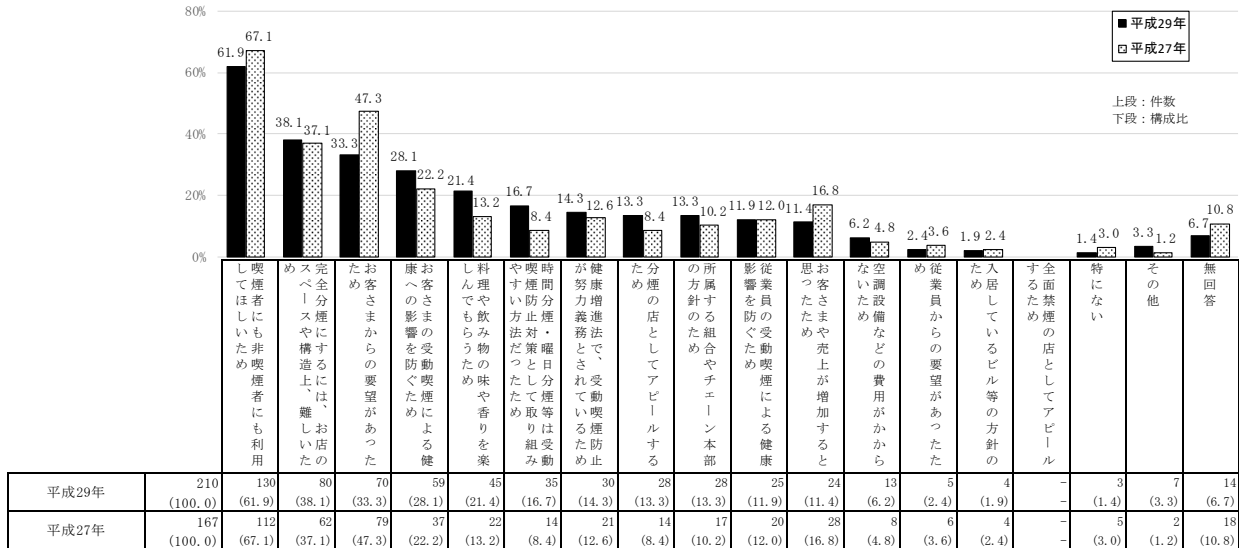
図 13-1-7 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由（n=210 複数回答）



《経年比較》

平成27年に比べて、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」、「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」の高まりが、それぞれ8.2ポイント、5.9ポイントと目立つ。一方、「お客さまからの要望があったため」は14ポイントと大きく低下している。

図 13-1-8 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由（平成29年：n=210、平成27年：n=167 複数回答）



⑤ 時間分煙とした理由

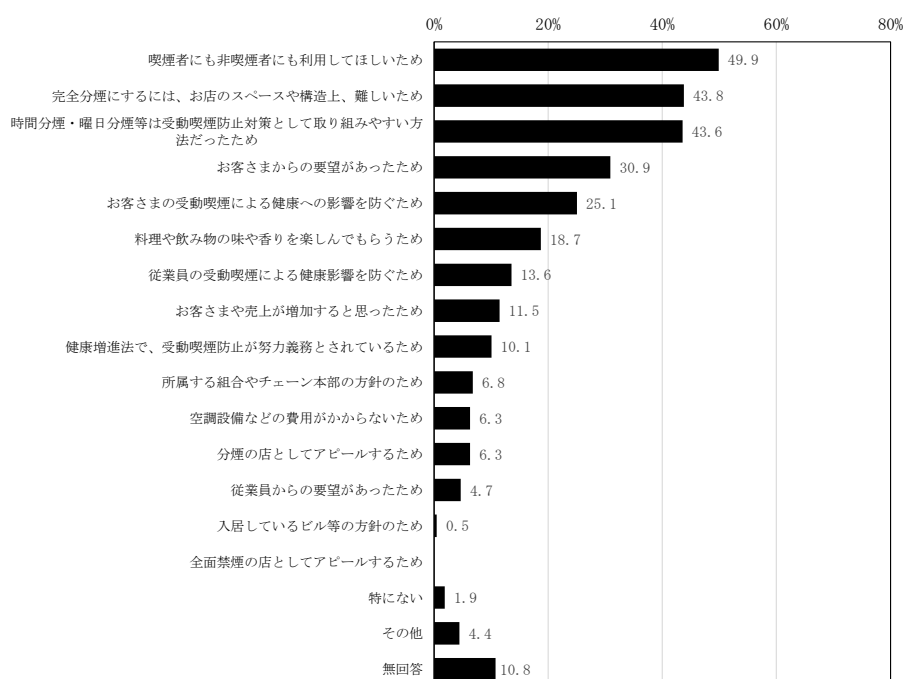
[問 11-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

時間分煙とした理由では、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が49.9%と最も多くなっている。次いで「完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため」(43.8%)、「時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため」(43.6%)が4割を超えている。

表 13-1-4 時間分煙とした理由 (n=427 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	213	49.9%
完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため	187	43.8%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため	186	43.6%
お客さまからの要望があったため	132	30.9%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	107	25.1%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	80	18.7%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	58	13.6%
お客さまや売上が増加すると思ったため	49	11.5%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	43	10.1%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	29	6.8%
空調設備などの費用がかからないため	27	6.3%
分煙の店としてアピールするため	27	6.3%
従業員からの要望があったため	20	4.7%
入居しているビル等の方針のため	2	0.5%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特にない	8	1.9%
その他	19	4.4%
無回答	46	10.8%

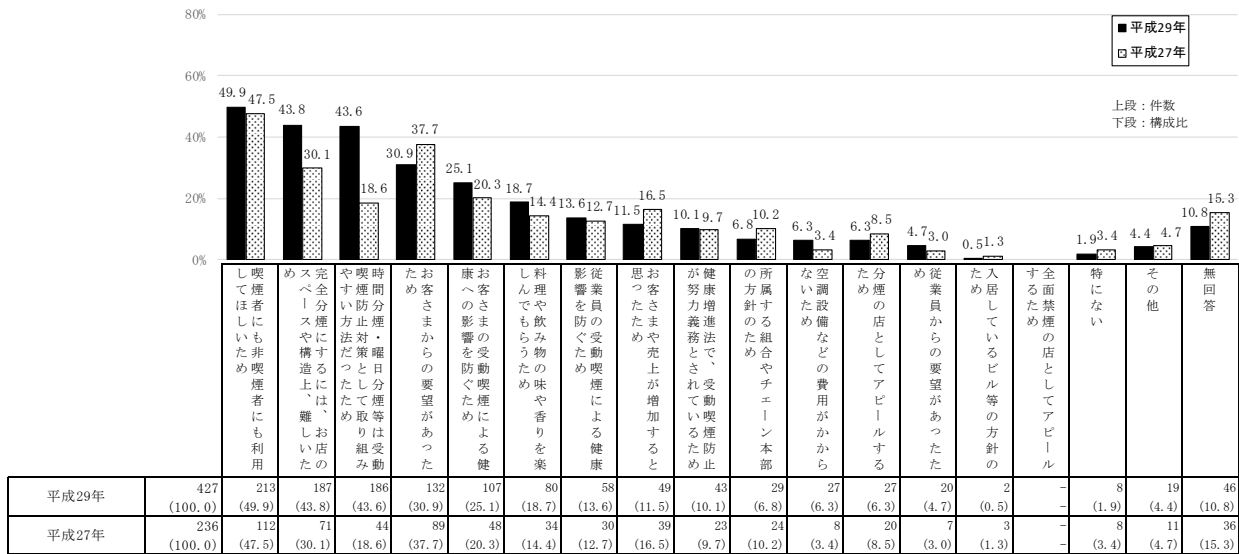
図 13-1-9 時間分煙とした理由 (n=427 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて、「時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため」「完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため」がそれぞれ25ポイント、13.7ポイントと大幅に高まっているが、反面、「お客さまからの要望があったため」は6.8ポイントと低下が目立っている。

図 13-1-10 時間分煙とした理由（平成29年：n=427、平成27年：n=236 複数回答）



(7) 取組開始時期<問 13-2>

[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

取組の開始時期は「開店当初から」が55.0%、「途中から」が41.1%で「開店当初から」が多い。

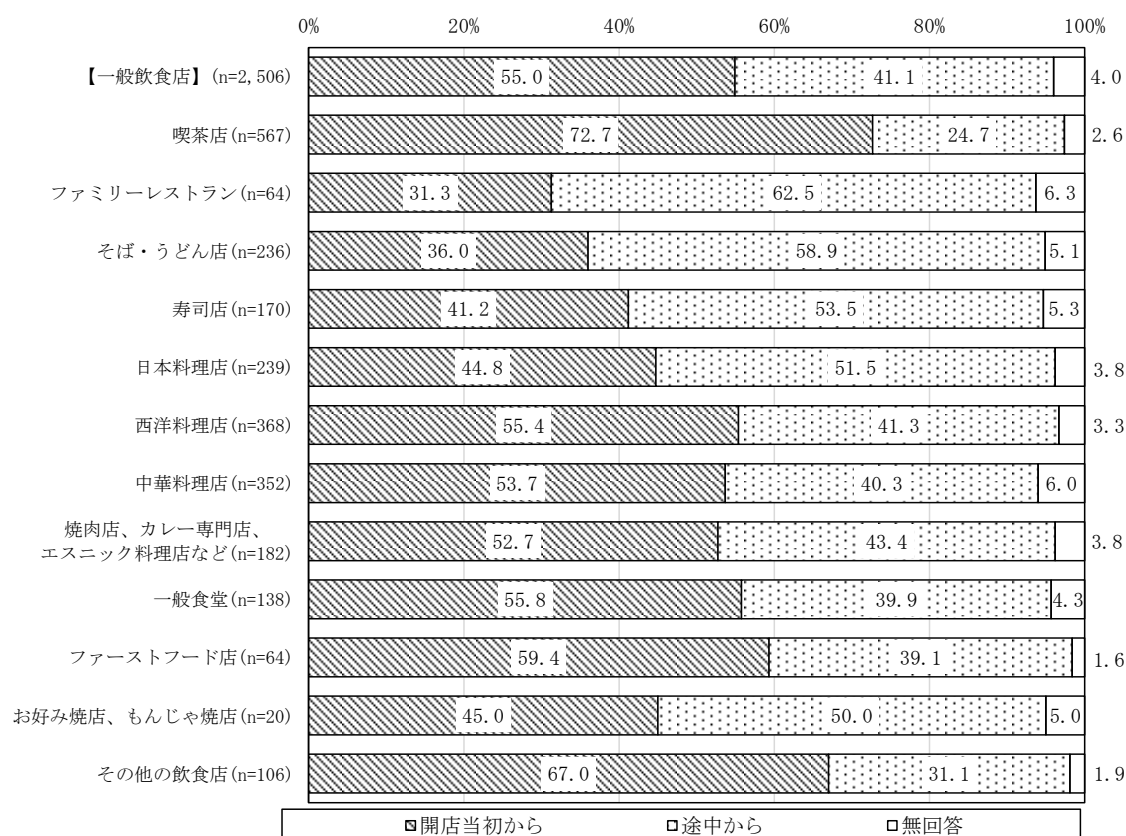
業種別には、「開店当初から」は<喫茶店> (72.7%) など、「途中から」は<ファミリーレストラン> (62.5%) や<そば・うどん店> (58.9%)などで高くなっている。

表 13-2-1 取組開始時期 (n=2,506)

上段：件数
下段：構成比

	開店当初から	途中から	無回答	合計
【一般飲食店】	1,378 (55.0)	1,029 (41.1)	99 (4.0)	2,506 (100.0)
喫茶店	412 (72.7)	140 (24.7)	15 (2.6)	567 (100.0)
ファミリーレストラン	20 (31.3)	40 (62.5)	4 (6.3)	64 (100.0)
そば・うどん店	85 (36.0)	139 (58.9)	12 (5.1)	236 (100.0)
寿司店	70 (41.2)	91 (53.5)	9 (5.3)	170 (100.0)
日本料理店	107 (44.8)	123 (51.5)	9 (3.8)	239 (100.0)
西洋料理店	204 (55.4)	152 (41.3)	12 (3.3)	368 (100.0)
中華料理店	189 (53.7)	142 (40.3)	21 (6.0)	352 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	96 (52.7)	79 (43.4)	7 (3.8)	182 (100.0)
一般食堂	77 (55.8)	55 (39.9)	6 (4.3)	138 (100.0)
ファーストフード店	38 (59.4)	25 (39.1)	1 (1.6)	64 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	9 (45.0)	10 (50.0)	1 (5.0)	20 (100.0)
その他の飲食店	71 (67.0)	33 (31.1)	2 (1.9)	106 (100.0)

図 13-2-1 取組開始時期 (n=2,506)



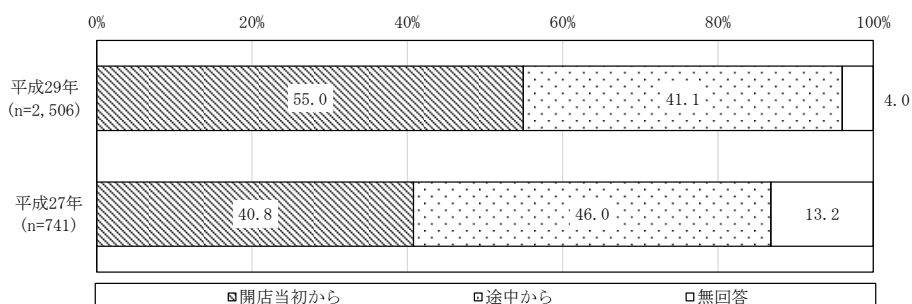
《経年比較》

「開店当初から」が平成27年よりも非常に高い (14.2ポイント)。

表 13-2-2 取組開始時期 (平成29年 : n=2,506、平成27年 : n=741)

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
開店当初から	1,378	55.0%	302	40.8%
途中から	1,029	41.1%	341	46.0%
無回答	99	4.0%	98	13.2%
合計	2,506	100.0%	741	100.0%

図 13-2-2 取組開始時期 (平成29年 : n=2,506、平成27年 : n=741)



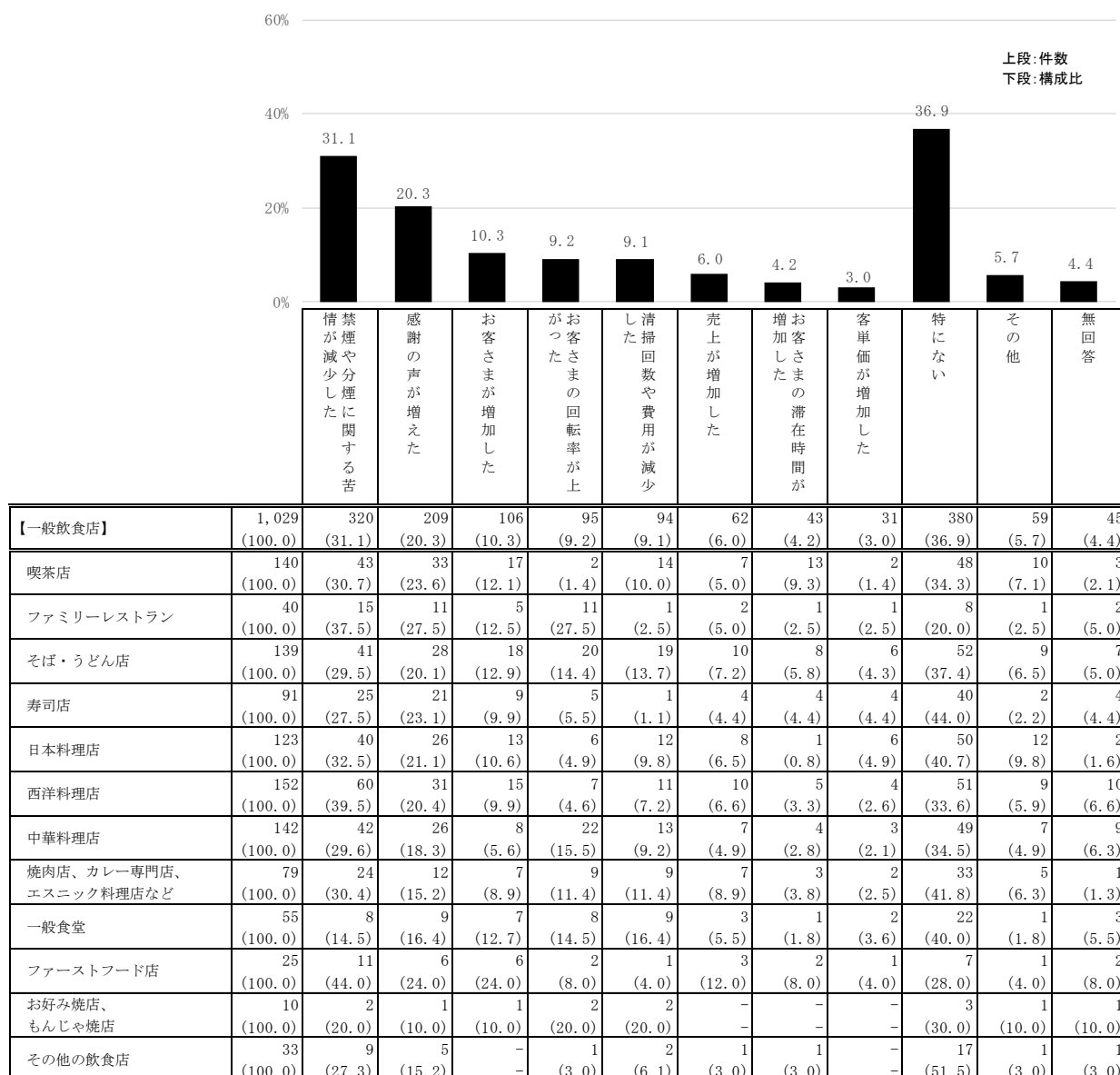
(8) 取組を実施したことによるメリット<問 13-3>

[問 13-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

取組を実施したことによるメリットとしては、「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」が 31.1%で最も多く、「感謝の声が増えた」(20.3%) が 2 割台で続いている。

業種別にみると、<ファミリーレストラン>では「お客さまの回転率が上がった」が高くなっている。

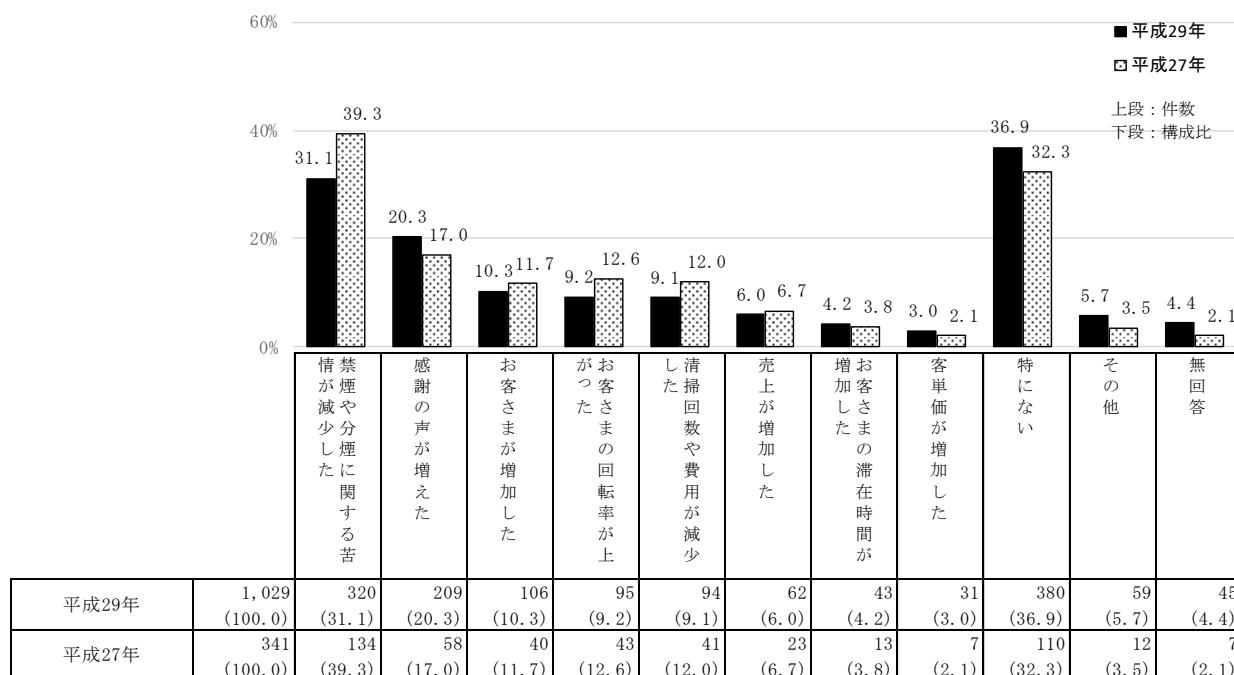
図 13-3-1 受動喫煙防止の取組のメリット (n=1,029 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて「感謝の声が増えた」が3.3ポイント高くなり、一方、「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」は8.2ポイント低下している。

図 13-3-2 受動喫煙防止の取組のメリット（平成29年：n=1,029、平成27年：n=341 複数回答）

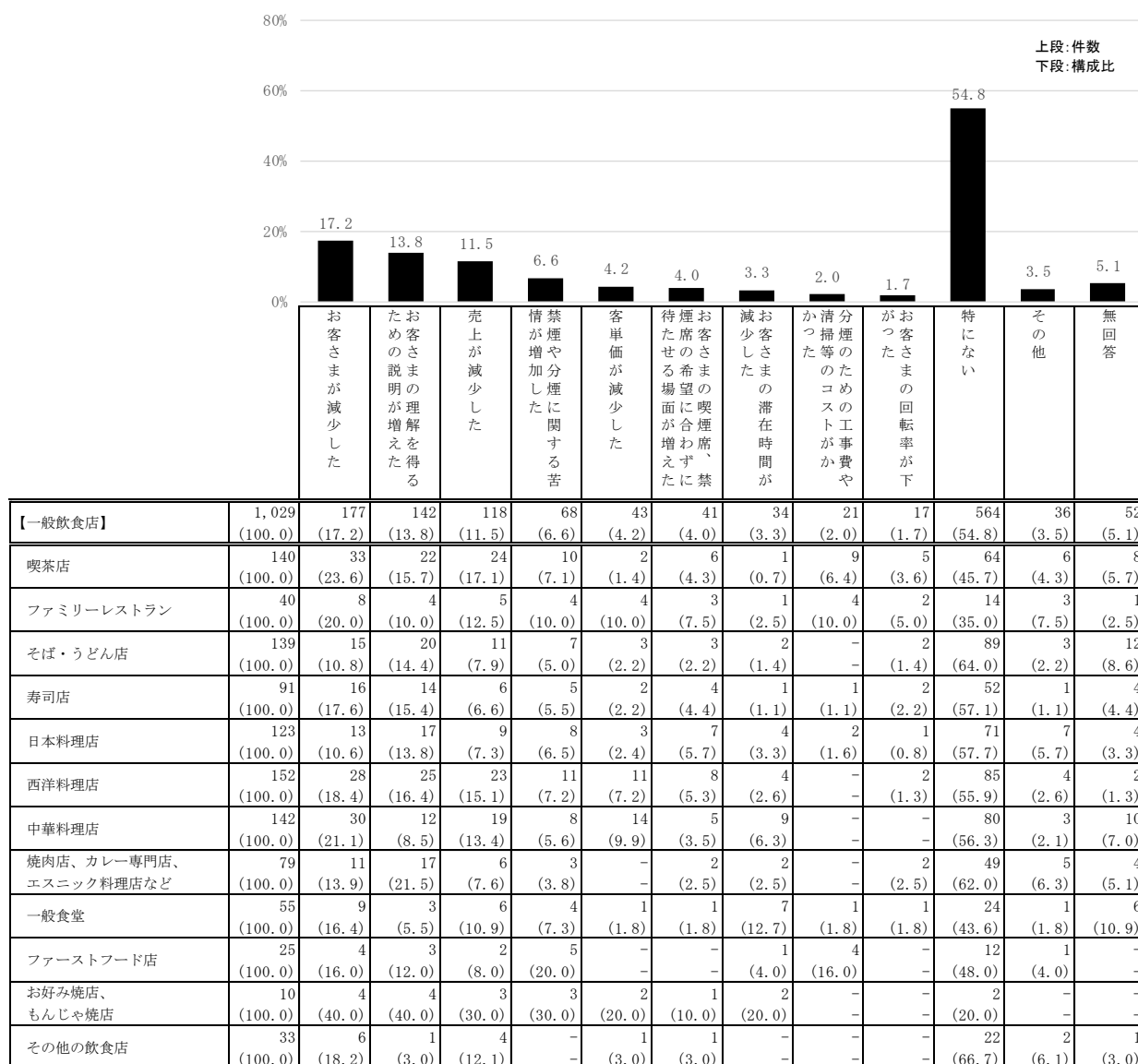


(9) 取組を実施したことによるデメリット<問13-4>

[問13-2で「2 途中から」と回答した飲食店]

「特にない」が54.8%と多いが、デメリットの内容としては、「お客さまが減少した」(17.2%)、「お客さまの理解を得るための説明が増えた」(13.8%)、「売上が減少した」(11.5%)の順となっている。

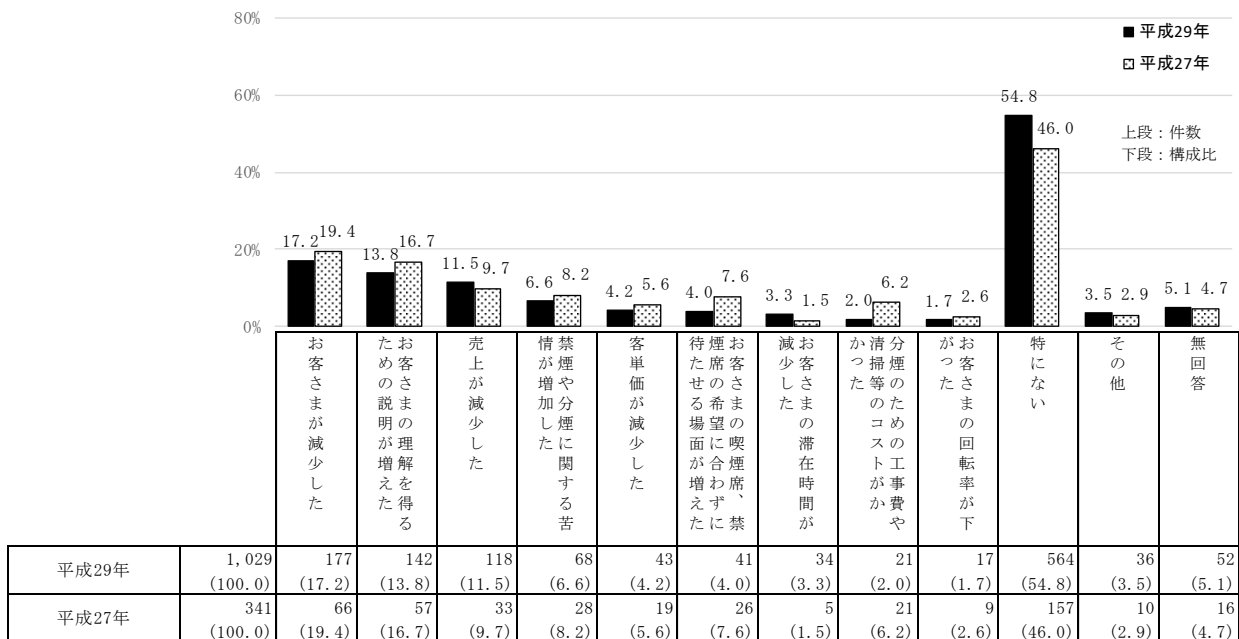
図13-4-1 受動喫煙防止の取組のデメリット (n=1,029 複数回答)



《経年比較》

平成27年よりも「特にない」が8.8ポイント高くなっているほかは、大きな変動はみられない。

図 13-4-2 受動喫煙防止の取組のデメリット（平成29年：n=1,029、平成27年：n=341 複数回答）



(10) 取組への客の反応<問13-5>

[問13-2で「2 途中から」と回答した飲食店]

「好意的な意見が多い」が46.6%と多くなっているが、「特に反応はない」も41.9%となっている。

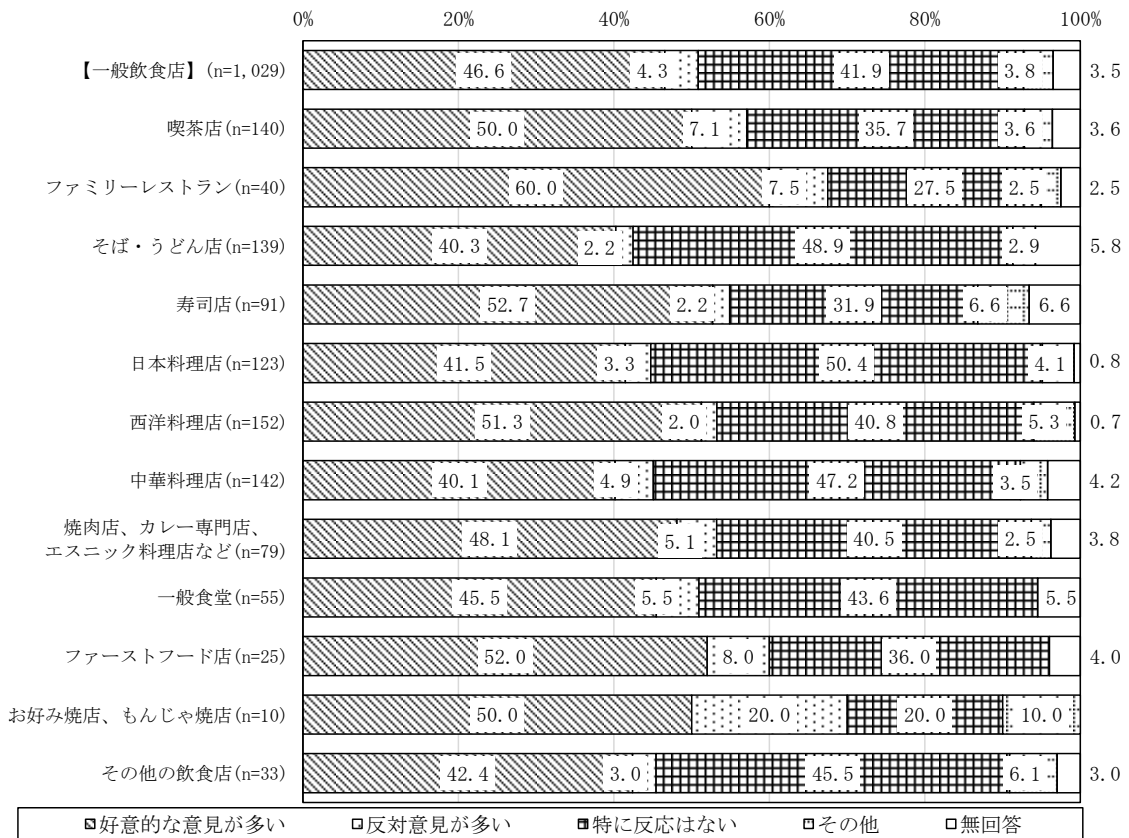
業種別にみると、<ファミリーレストラン>で「好意的な意見が多い」(60.0%)が高い。

表 13-5-1 取組への客の反応 (n=1,029)

上段：件数
下段：構成比

	好意的な 意見が多い	反対意見が 多い	特に反応は ない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	479 (46.6)	44 (4.3)	431 (41.9)	39 (3.8)	36 (3.5)	1,029 (100.0)
喫茶店	70 (50.0)	10 (7.1)	50 (35.7)	5 (3.6)	5 (3.6)	140 (100.0)
ファミリーレストラン	24 (60.0)	3 (7.5)	11 (27.5)	1 (2.5)	1 (2.5)	40 (100.0)
そば・うどん店	56 (40.3)	3 (2.2)	68 (48.9)	4 (2.9)	8 (5.8)	139 (100.0)
寿司店	48 (52.7)	2 (2.2)	29 (31.9)	6 (6.6)	6 (6.6)	91 (100.0)
日本料理店	51 (41.5)	4 (3.3)	62 (50.4)	5 (4.1)	1 (0.8)	123 (100.0)
西洋料理店	78 (51.3)	3 (2.0)	62 (40.8)	8 (5.3)	1 (0.7)	152 (100.0)
中華料理店	57 (40.1)	7 (4.9)	67 (47.2)	5 (3.5)	6 (4.2)	142 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	38 (48.1)	4 (5.1)	32 (40.5)	2 (2.5)	3 (3.8)	79 (100.0)
一般食堂	25 (45.5)	3 (5.5)	24 (43.6)	-	3 (5.5)	55 (100.0)
ファーストフード店	13 (52.0)	2 (8.0)	9 (36.0)	-	1 (4.0)	25 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	5 (50.0)	2 (20.0)	2 (20.0)	1 (10.0)	-	10 (100.0)
その他の飲食店	14 (42.4)	1 (3.0)	15 (45.5)	2 (6.1)	1 (3.0)	33 (100.0)

図 13-5-1 取組への客の反応 (n=1,029)



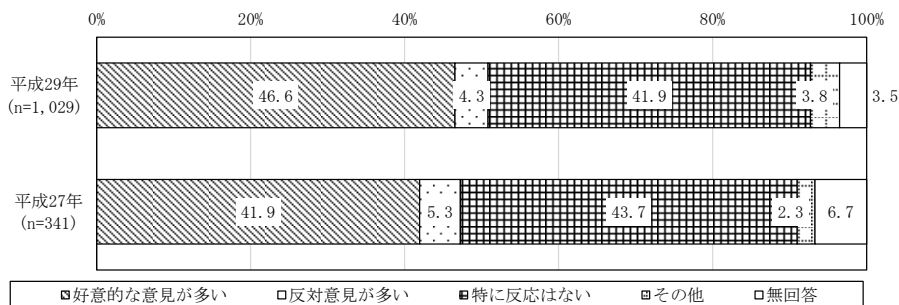
《経年比較》

平成27年よりも「好意的な意見が多い」が4.7ポイント高くなっている。

表 13-5-2 取組への客の反応 (平成29年：n=1,029、平成27年：n=341)

	平成29年		平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
好意的な意見が多い	479	46.6%	143	41.9%
反対意見が多い	44	4.3%	18	5.3%
特に反応はない	431	41.9%	149	43.7%
その他	39	3.8%	8	2.3%
無回答	36	3.5%	23	6.7%
合計	1,029	100.0%	341	100.0%

図 13-5-2 取組への客の反応 (平成29年：n=1,029、平成27年：n=341)

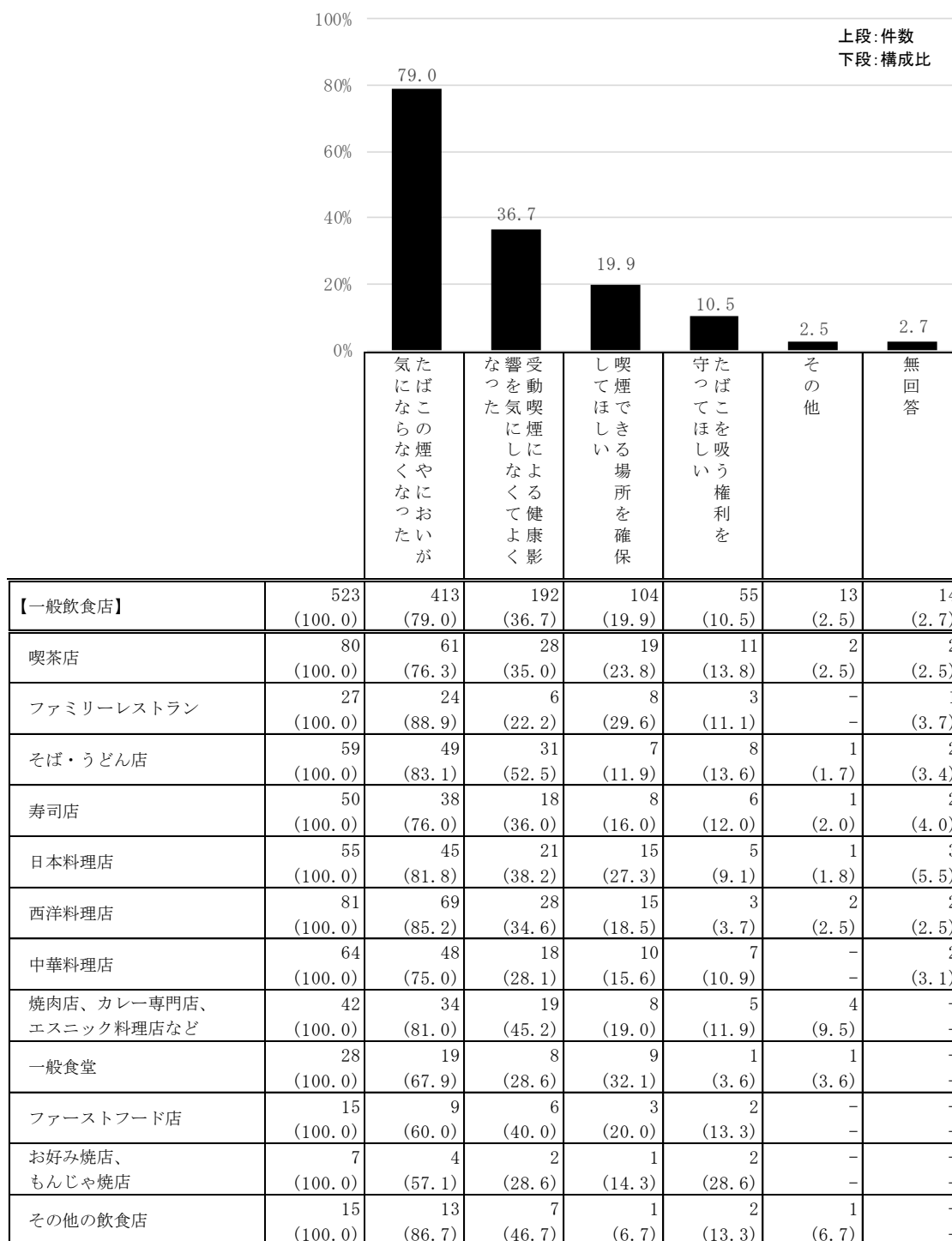


(11) 客の反応の具体的な内容<問13-6>

[問13-5で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

客の具体的な反応としては、「たばこの煙やにおいが気にならなくなった」(79.0%)と極めて好評であり、「受動喫煙による健康影響を気にしなくてよくなった」(36.7%)とする意見も比較的多くあげられている。

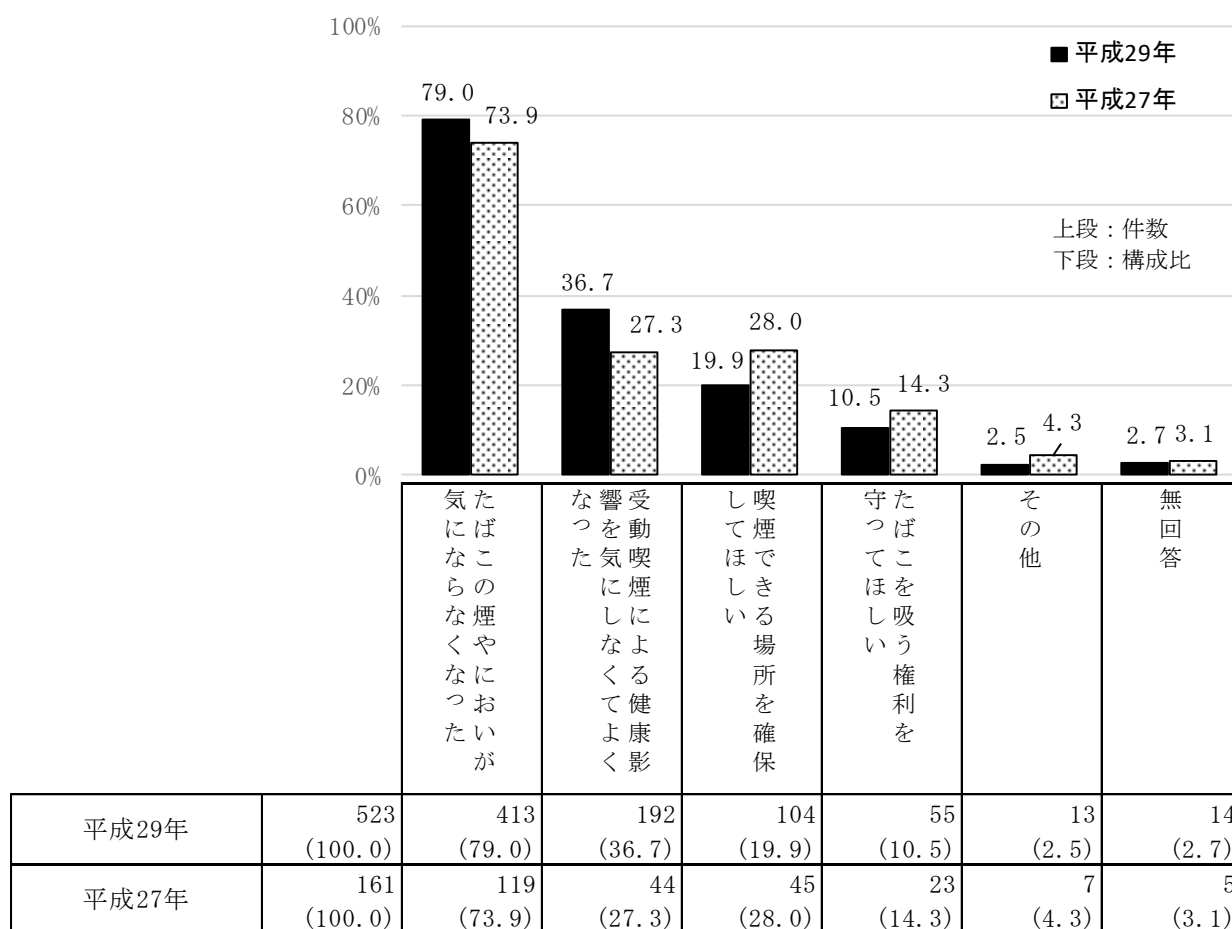
図13-6-1 客の具体的な意見 (n=523 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて「受動喫煙による健康影響を気にしなくてよくなった」が9.4ポイント高くなっている。「たばこの煙やにおいが気にならなくなった」という意見も5.1ポイント高くなっている。一方、「喫煙できる場所を確保してほしい」「たばこを吸う権利を守ってほしい」という意見は低くなっている。

図 13-6-2 客の具体的な意見（平成29年：n=523、平成27年：n=161 複数回答）



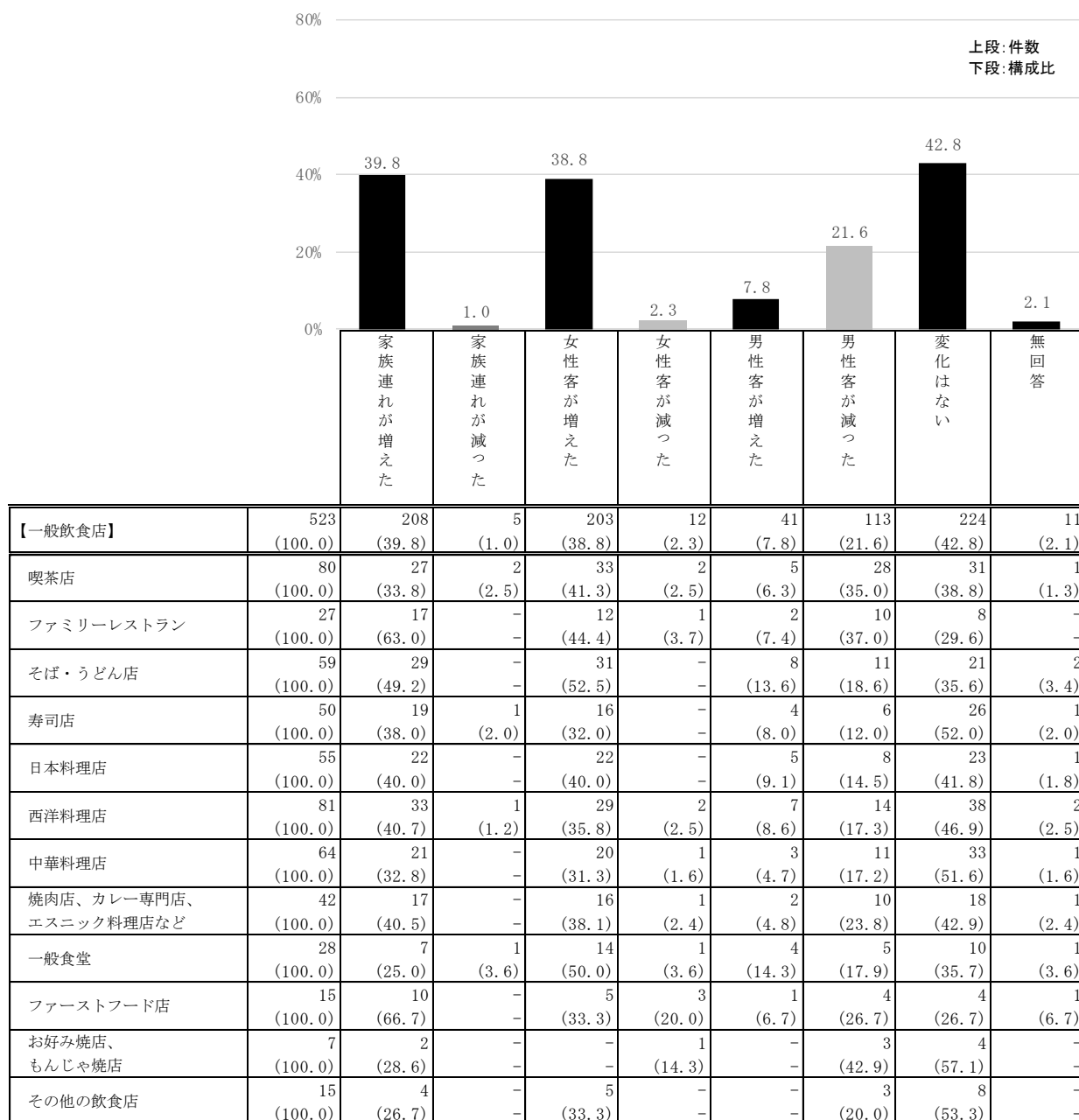
(12) 取組を実施したことによる客層の変化<問 13-7>

[問 13-5 で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

客層の変化としては、「家族連れが増えた」(39.8%)、「女性客が増えた」(38.8%)が目立つが、「男性客が減った」も21.6%となっている。

業種別にみると、<そば・うどん店>では「女性客が増えた」(52.5%)が高く、また<喫茶店>では「男性客が減った」(35.0%)が高い。

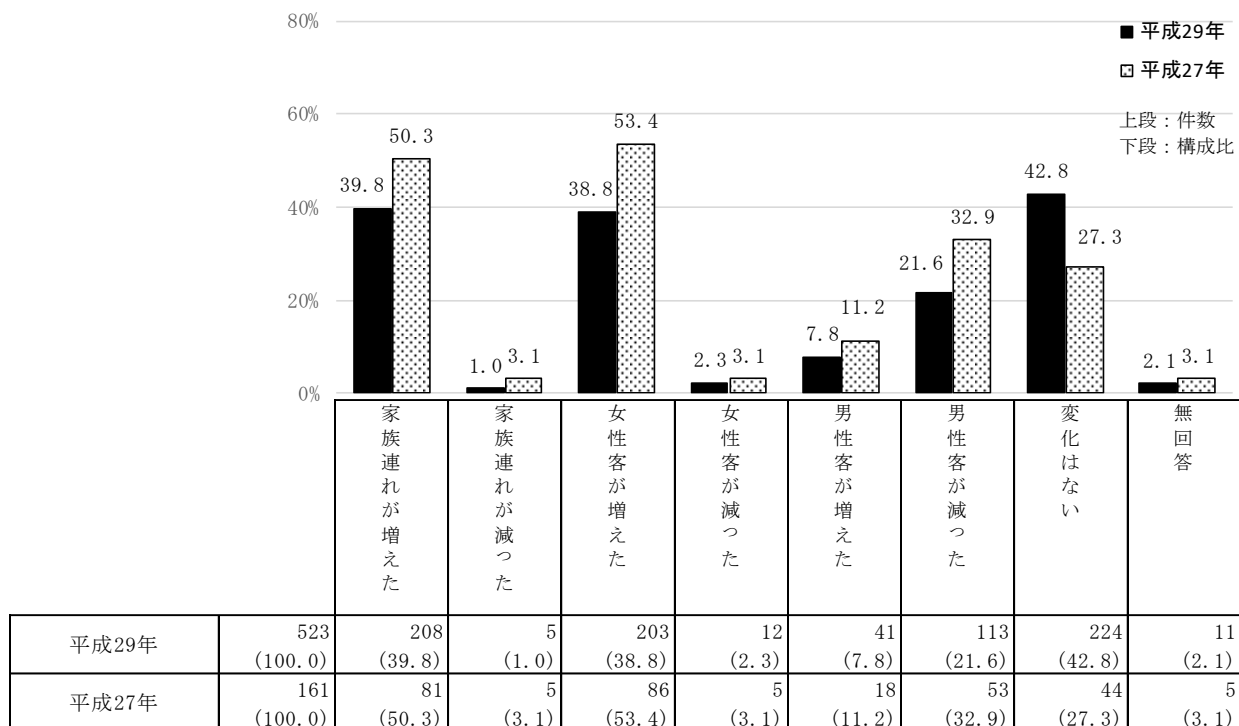
図 13-7-1 客層の変化 (n=523 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて「家族連れが増えた」「女性客が増えた」「男性客が減った」という意見がそれぞれ10.5ポイント、14.6ポイント、11.3ポイント低下している。

図 13-7-2 客層の変化（平成29年：n=523、平成27年：n=161 複数回答）



(13) 今後の受動喫煙防止対策の予定<問14>

① 全体

全体でみると、「現行取組を継続する」とする店舗は61.5%と6割強、「今後も対策の予定はない」が19.8%と約2割を占めており、何らかの対策を取ろうとしている店舗は9.5%と1割程度である。

図 14-1 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=3,914)

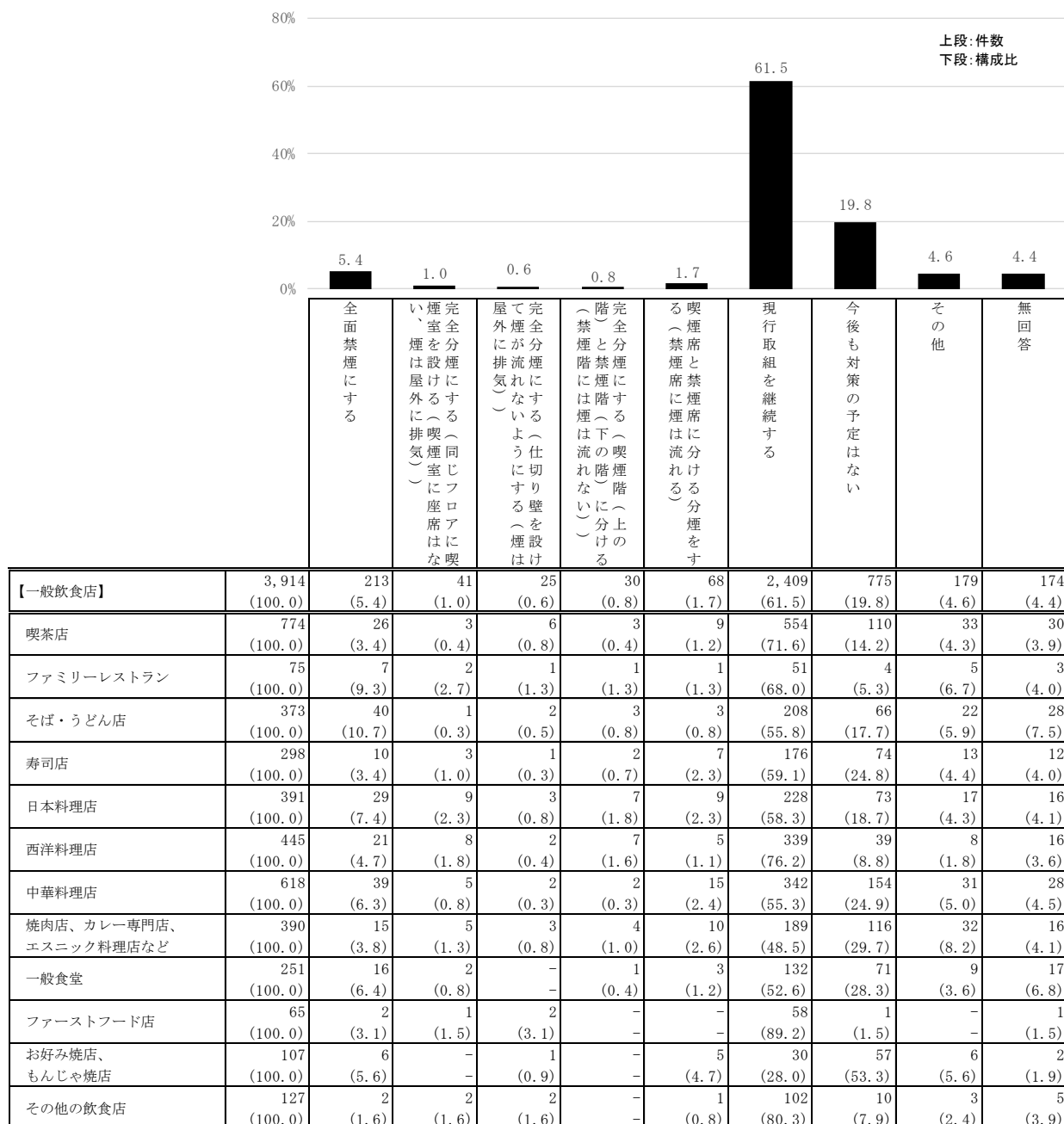
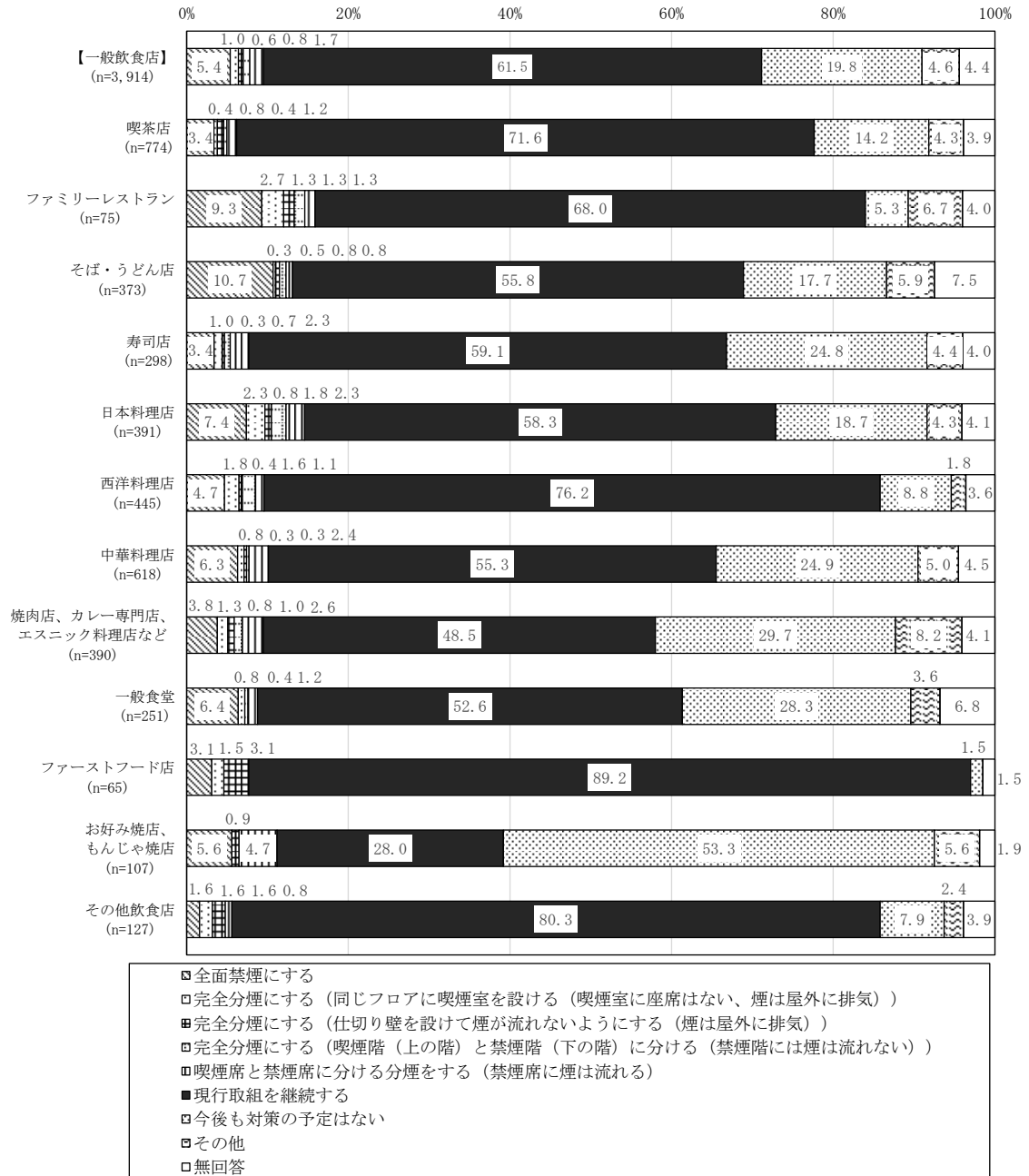


図 14-2 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=3,914)



② 全面禁煙をしている飲食店の今後の予定

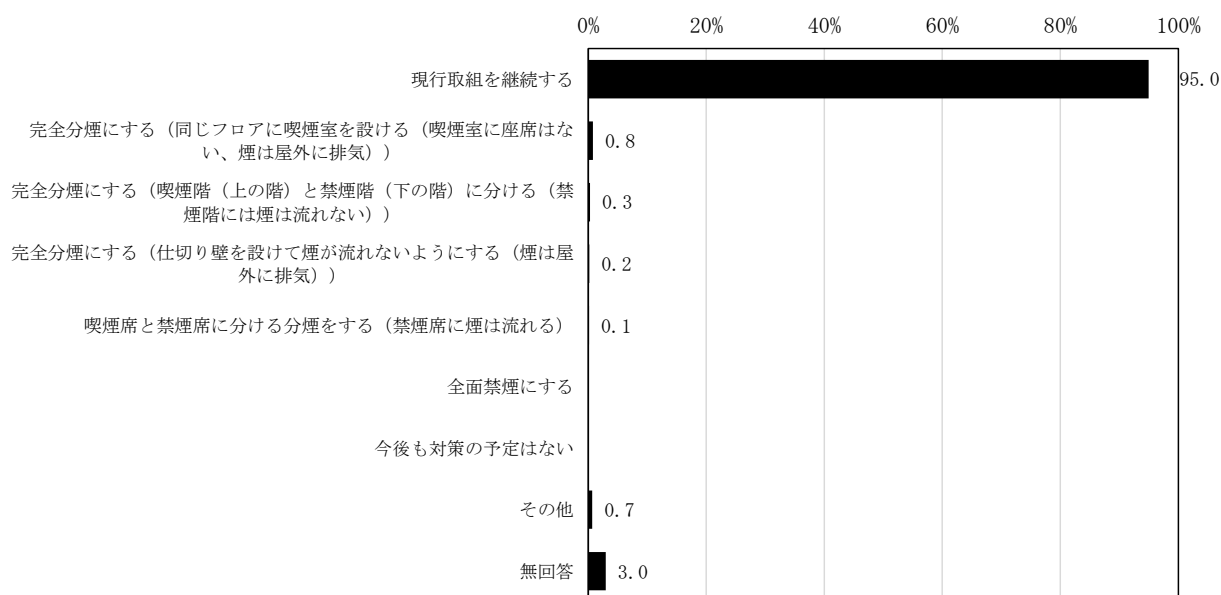
[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

概ね「現行取組を継続する」と回答している。

表 14-1 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=1,749)

	件数	構成比
現行取組を継続する	1,661	95.0%
完全分煙にする（同じフロアに喫煙室を設ける（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気））	14	0.8%
完全分煙にする（喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分ける（禁煙階には煙は流れない））	5	0.3%
完全分煙にする（仕切り壁を設けて煙が流れないようにする（煙は屋外に排気））	3	0.2%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	2	0.1%
全面禁煙にする	-	-
今後も対策の予定はない	-	-
その他	12	0.7%
無回答	52	3.0%
合計	1,749	100.0%

図 14-3 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=1,749)



③ 完全分煙をしている飲食店の今後の予定

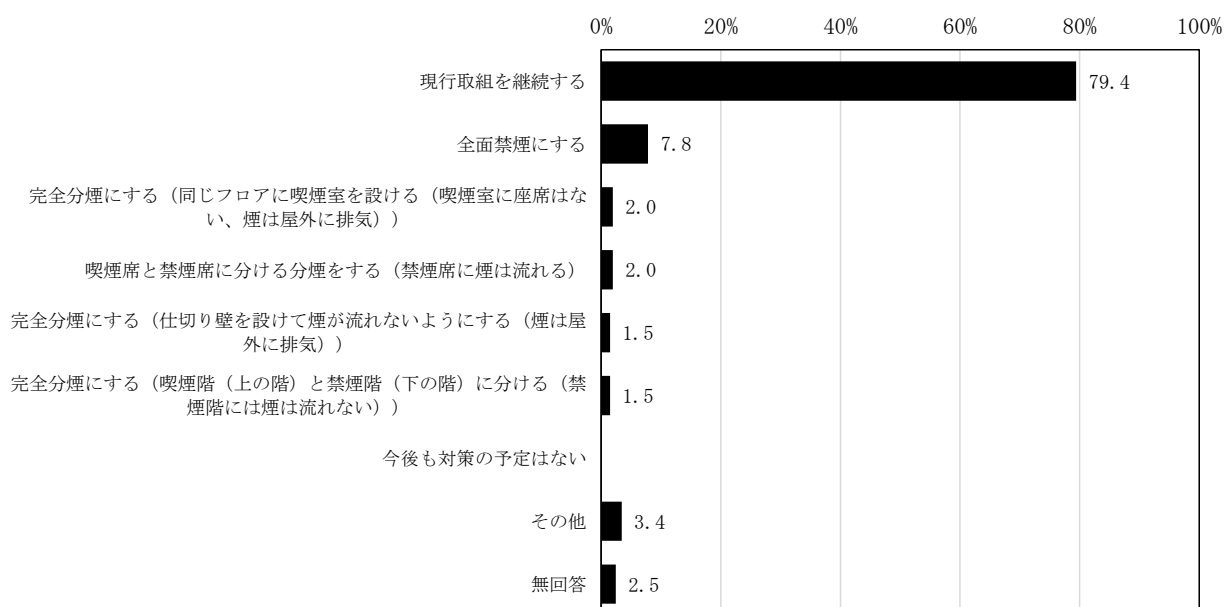
[問 11-3 で「1 同じフロアに喫煙室を設けている（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気）」、「2 仕切り壁を設けて煙が流れないようにしている（煙は屋外に排気）」または「3 喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分けている（禁煙階には煙は流れない）」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」とする店は79.4%と高水準。具体的な予定を挙げている店舗では「全面禁煙にする」が7.8ポイントと多くなっている。

表 14-2 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n=204)

	件数	構成比
現行取組を継続する	162	79.4%
全面禁煙にする	16	7.8%
完全分煙にする（同じフロアに喫煙室を設ける（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気））	4	2.0%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	4	2.0%
完全分煙にする（仕切り壁を設けて煙が流れないようにする（煙は屋外に排気））	3	1.5%
完全分煙にする（喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分ける（禁煙階には煙は流れない））	3	1.5%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	7	3.4%
無回答	5	2.5%
合計	204	100.0%

図 14-4 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n=204)



④ 喫煙席と禁煙席を分ける分煙をしている飲食店の今後の予定

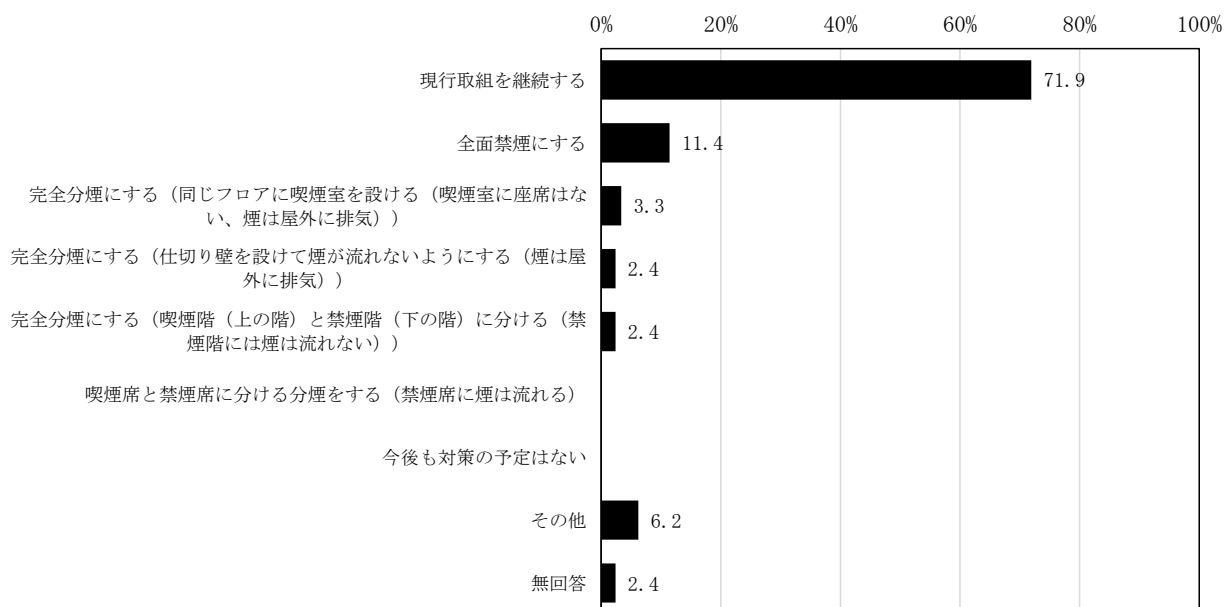
[問 11-3 で「4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」とする店が71.9%と大半だが、全面禁煙に轉換しようとしている店舗も11.4%と約1割みられる。

表 14-3 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n=210)

	件数	構成比
現行取組を継続する	151	71.9%
全面禁煙にする	24	11.4%
完全分煙にする（同じフロアに喫煙室を設ける（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気））	7	3.3%
完全分煙にする（仕切り壁を設けて煙が流れないようにする（煙は屋外に排気））	5	2.4%
完全分煙にする（喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分ける（禁煙階には煙は流れない））	5	2.4%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	-	-
今後も対策の予定はない	-	-
その他	13	6.2%
無回答	5	2.4%
合計	210	100.0%

図 14-5 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n=210)



⑤ 時間分煙をしている飲食店の今後の予定

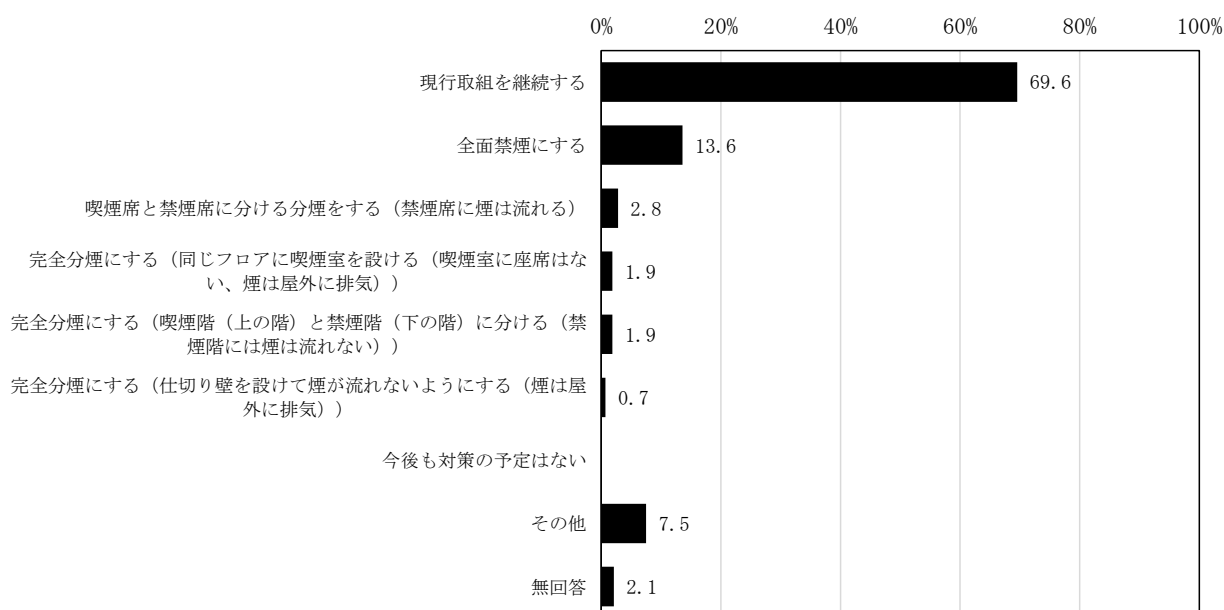
[問 11-2 で2空間分煙と時間分煙を両方している]または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」とする店が69.6%と大半だが、全面禁煙に転換しようとしている店舗も13.6%と1割強みられる。

表 14-4 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=427)

	件数	構成比
現行取組を継続する	297	69.6%
全面禁煙にする	58	13.6%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	12	2.8%
完全分煙にする（同じフロアに喫煙室を設ける（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気））	8	1.9%
完全分煙にする（喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分ける（禁煙階には煙は流れない））	8	1.9%
完全分煙にする（仕切り壁を設けて煙が流れないようにする（煙は屋外に排気））	3	0.7%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	32	7.5%
無回答	9	2.1%
合計	427	100.0%

図 14-6 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=427)



⑥ 対策をしていない飲食店の今後の予定

[問11-1で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「今後も対策の予定はない」が55.3%と多いが、一方で全面禁煙を検討している店も9.0%となっている。業種別にみると、<そば・うどん店>では「全面禁煙」(18.4%)が高くなっている。

図 14-7 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=1,397)

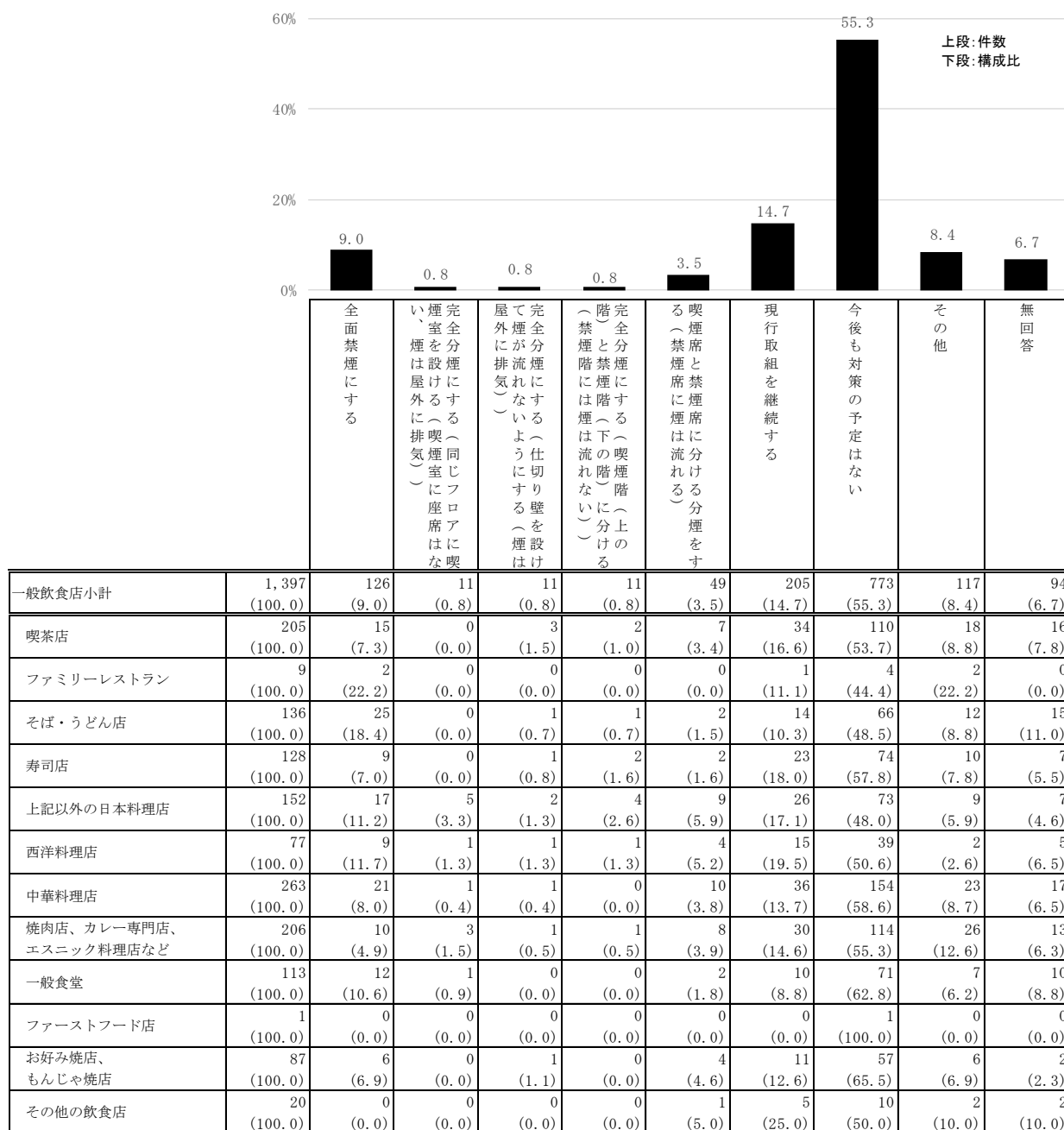
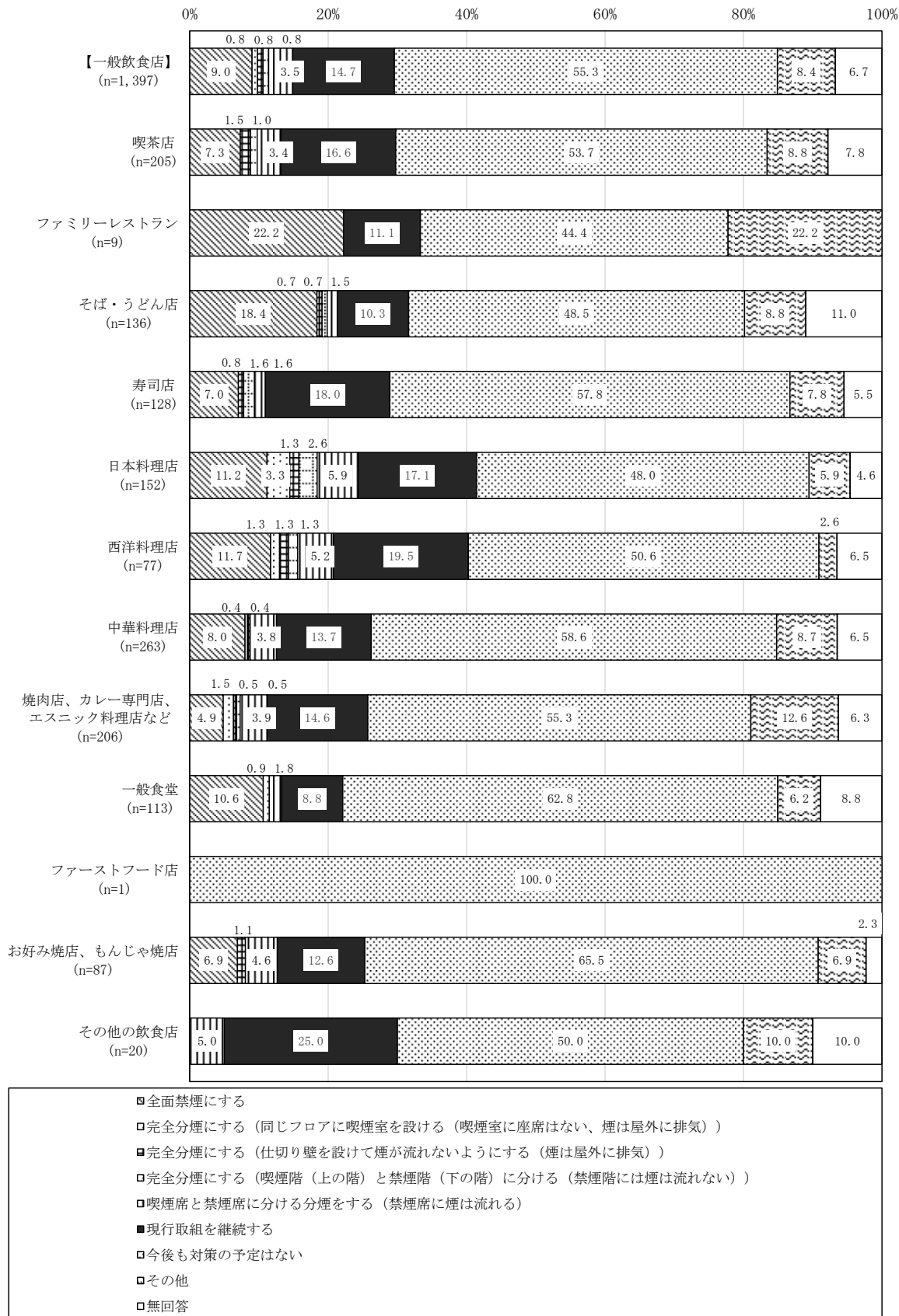


図 14-8 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=1,397)



(14) 屋外喫煙所の状況<問15>

「屋外に喫煙場所を設置」(19.7%)、「屋外に喫煙席がある(テラス席・屋上の席、等)」(7.3%)を合わせて屋外の喫煙場所がある店舗は27.0%になっている。屋外の喫煙場所が「ない」は6割を超えている。

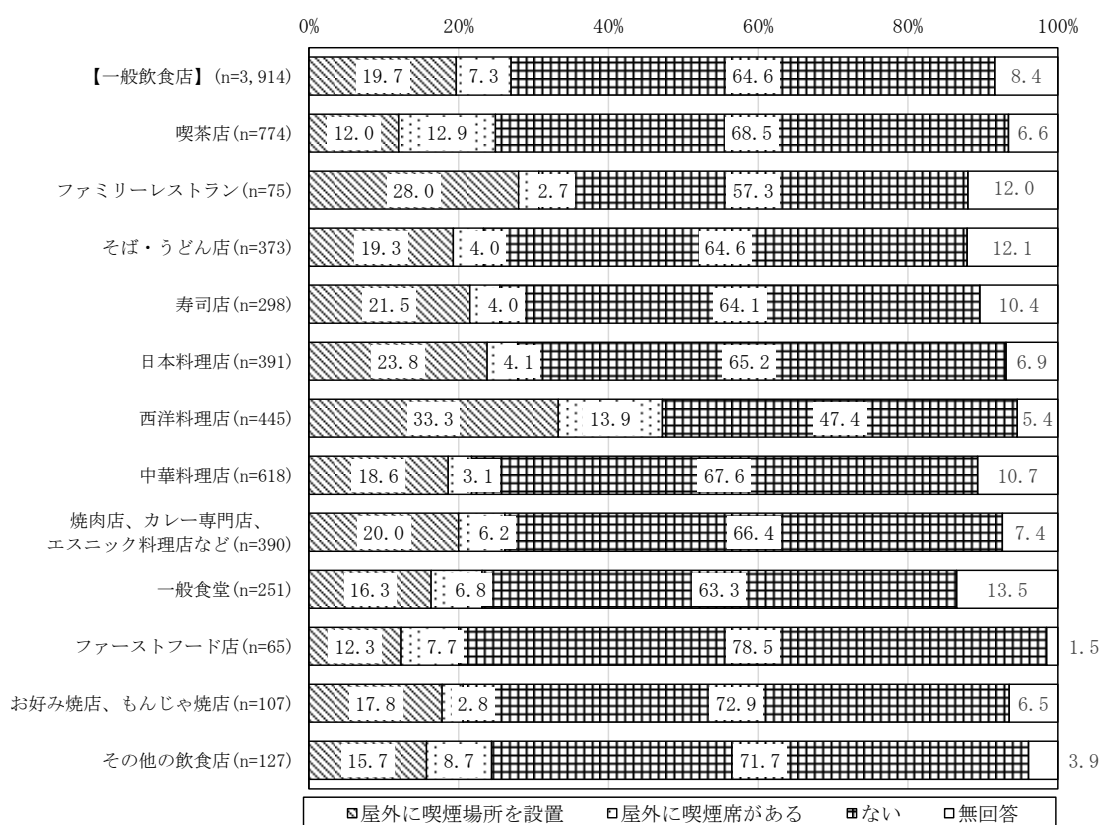
業種別にみると、<西洋料理店>では、屋外の喫煙スペースが多く設けられている。

表 15-1 屋外喫煙所の状況 (n=3,914)

上段：件数
下段：構成比

	屋外に喫煙場所を設置	屋外に喫煙席がある	ない	無回答	合計
【一般飲食店】	772 (19.7)	286 (7.3)	2,527 (64.6)	329 (8.4)	3,914 (100.0)
喫茶店	93 (12.0)	100 (12.9)	530 (68.5)	51 (6.6)	774 (100.0)
ファミリーレストラン	21 (28.0)	2 (2.7)	43 (57.3)	9 (12.0)	75 (100.0)
そば・うどん店	72 (19.3)	15 (4.0)	241 (64.6)	45 (12.1)	373 (100.0)
寿司店	64 (21.5)	12 (4.0)	191 (64.1)	31 (10.4)	298 (100.0)
日本料理店	93 (23.8)	16 (4.1)	255 (65.2)	27 (6.9)	391 (100.0)
西洋料理店	148 (33.3)	62 (13.9)	211 (47.4)	24 (5.4)	445 (100.0)
中華料理店	115 (18.6)	19 (3.1)	418 (67.6)	66 (10.7)	618 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	78 (20.0)	24 (6.2)	259 (66.4)	29 (7.4)	390 (100.0)
一般食堂	41 (16.3)	17 (6.8)	159 (63.3)	34 (13.5)	251 (100.0)
ファーストフード店	8 (12.3)	5 (7.7)	51 (78.5)	1 (1.5)	65 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	19 (17.8)	3 (2.8)	78 (72.9)	7 (6.5)	107 (100.0)
その他の飲食店	20 (15.7)	11 (8.7)	91 (71.7)	5 (3.9)	127 (100.0)

図 15-1 屋外喫煙所の状況 (n=3,914)



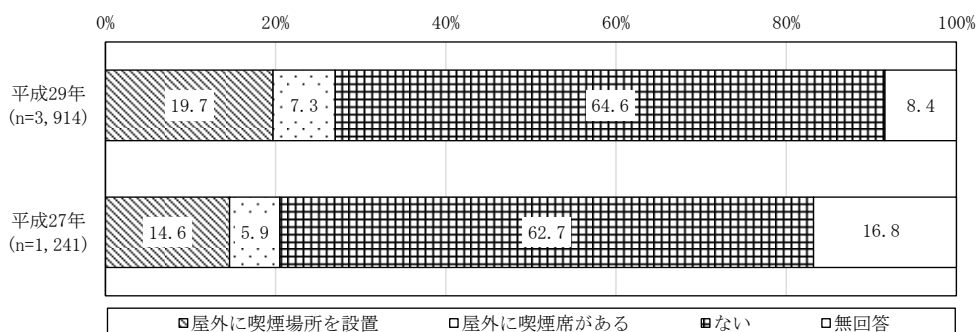
《経年比較》

平成27年に比べて「屋外に喫煙場所を設置」が5.1ポイント高くなっている。

表 15-2 屋外喫煙所の状況 (平成29年 : n=3,914、平成27年 : n=1,241)

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
屋外に喫煙場所を設置	772	19.7%	181	14.6%
屋外に喫煙席がある	286	7.3%	73	5.9%
ない	2,527	64.6%	778	62.7%
無回答	329	8.4%	209	16.8%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%

図 15-2 屋外喫煙所の状況 (平成29年 : n=3,914、平成27年 : n=1,241)



4 禁煙・分煙の取組の表示

(1) 表示状況<問 16>

◆禁煙や分煙の対策を行っている飲食店の表示状況

[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

禁煙・分煙対策の対策を行っている飲食店の取組の表示状況を見ると、「表示している」が46.3%で、「表示していない」(52.9%)を下回っている。

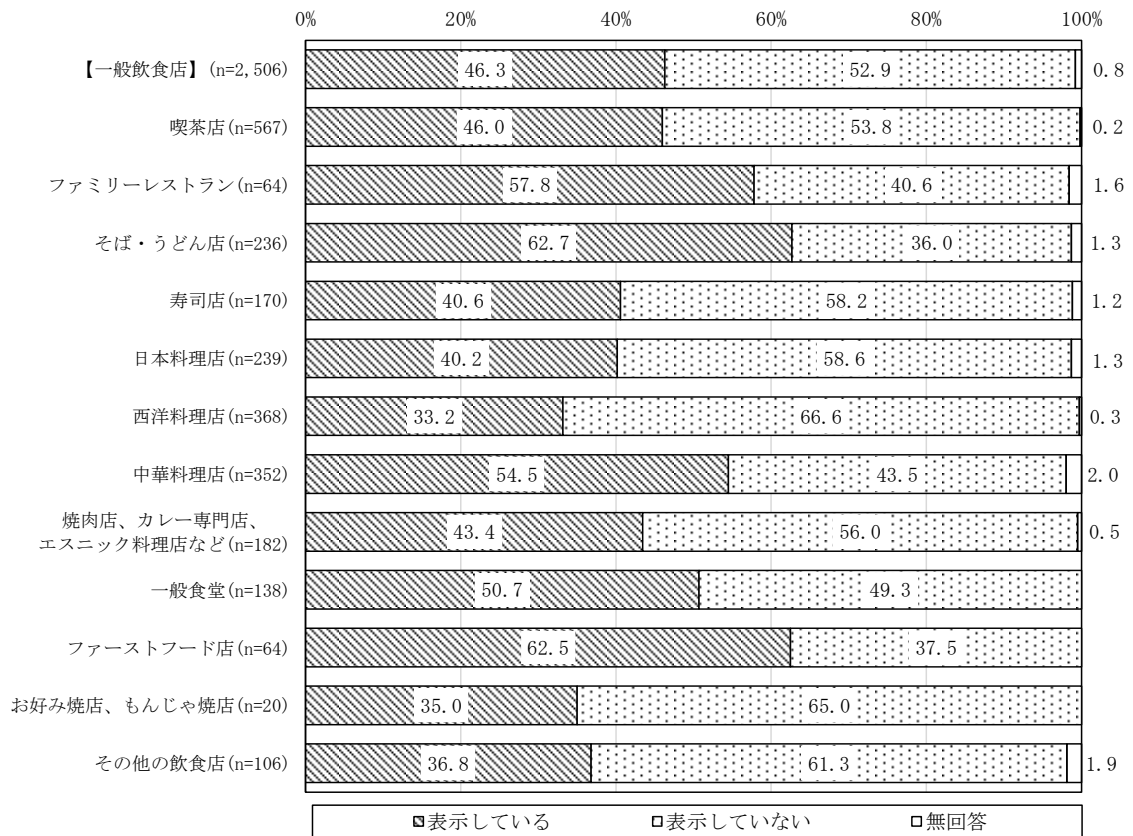
「表示している」が高いのは、<そば・うどん店>(62.7%)と<ファーストフード店>(62.5%)がほぼ同率となったほか、<ファミリーレストラン>(57.8%)<中華料理店>(54.5%)<一般食堂>(50.7%)などで5割以上となっている。

表 16-1-1 表示状況 (n=2,506)

上段：件数
下段：構成比

	表示している	表示していない	無回答	合計
【一般飲食店】	1,160 (46.3)	1,325 (52.9)	21 (0.8)	2,506 (100.0)
喫茶店	261 (46.0)	305 (53.8)	1 (0.2)	567 (100.0)
ファミリーレストラン	37 (57.8)	26 (40.6)	1 (1.6)	64 (100.0)
そば・うどん店	148 (62.7)	85 (36.0)	3 (1.3)	236 (100.0)
寿司店	69 (40.6)	99 (58.2)	2 (1.2)	170 (100.0)
日本料理店	96 (40.2)	140 (58.6)	3 (1.3)	239 (100.0)
西洋料理店	122 (33.2)	245 (66.6)	1 (0.3)	368 (100.0)
中華料理店	192 (54.5)	153 (43.5)	7 (2.0)	352 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	79 (43.4)	102 (56.0)	1 (0.5)	182 (100.0)
一般食堂	70 (50.7)	68 (49.3)	-	138 (100.0)
ファーストフード店	40 (62.5)	24 (37.5)	-	64 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	7 (35.0)	13 (65.0)	-	20 (100.0)
その他の飲食店	39 (36.8)	65 (61.3)	2 (1.9)	106 (100.0)

図 16-1-1 表示状況 (n=2,506)



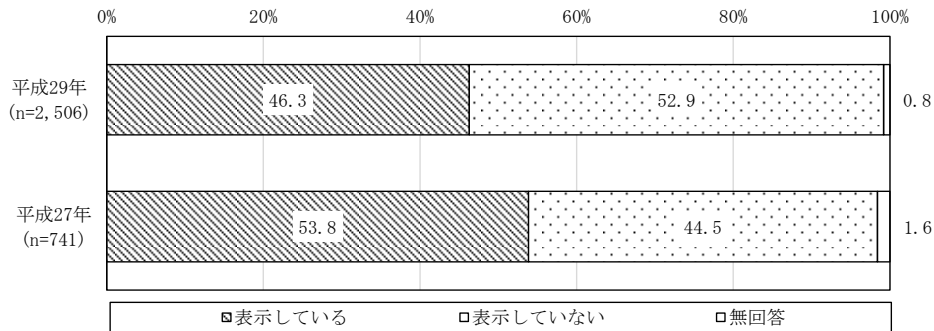
《経年比較》

平成27年と比較して、「表示している」が7.5ポイント低くなっている。

表 16-1-2 表示状況 (平成29年 : n=2,506、平成27年 : n=741)

平成29年			<参考>	
	件数	構成比	平成27年	
			件数	構成比
表示している	1,160	46.3%	399	53.8%
表示していない	1,325	52.9%	330	44.5%
無回答	21	0.8%	12	1.6%
合計	2,506	100.0%	741	100.0%

図 16-1-2 表示状況 (平成29年 : n=2,506、平成27年 : n=741)



◆禁煙や分煙の対策を行っていない飲食店の表示状況

[問 11-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

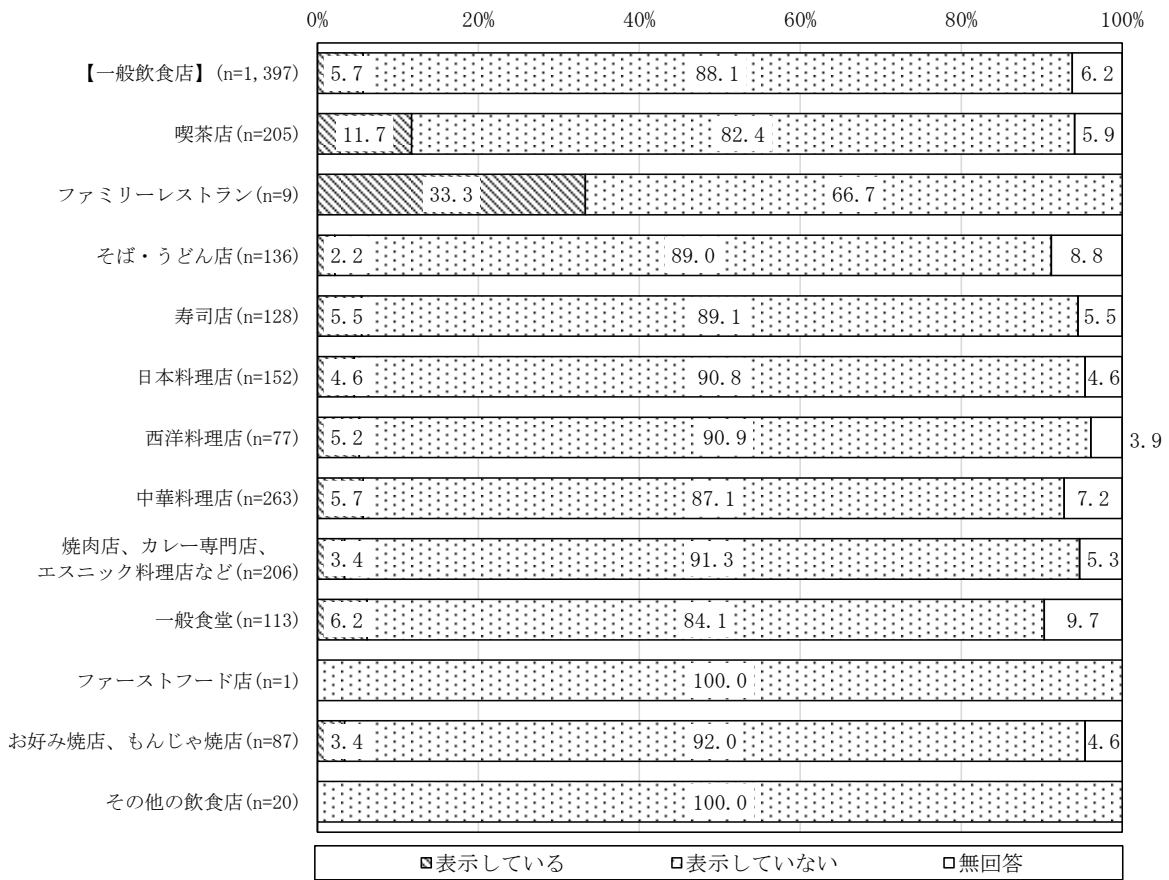
禁煙・分煙対策の対策を行っていない飲食店の取組の表示状況をみると、「表示している」が 5.7%で、「表示していない」(88.1%)を大きく下回っている。

表 16-2-1 表示状況 (n=1,397)

上段：件数
下段：構成比

	表示している	表示していない	無回答	合計
【一般飲食店】	80 (5.7)	1,231 (88.1)	86 (6.2)	1,397 (100.0)
喫茶店	24 (11.7)	169 (82.4)	12 (5.9)	205 (100.0)
ファミリーレストラン	3 (33.3)	6 (66.7)	-	9 (100.0)
そば・うどん店	3 (2.2)	121 (89.0)	12 (8.8)	136 (100.0)
寿司店	7 (5.5)	114 (89.1)	7 (5.5)	128 (100.0)
日本料理店	7 (4.6)	138 (90.8)	7 (4.6)	152 (100.0)
西洋料理店	4 (5.2)	70 (90.9)	3 (3.9)	77 (100.0)
中華料理店	15 (5.7)	229 (87.1)	19 (7.2)	263 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	7 (3.4)	188 (91.3)	11 (5.3)	206 (100.0)
一般食堂	7 (6.2)	95 (84.1)	11 (9.7)	113 (100.0)
ファーストフード店	-	1 (100.0)	-	1 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	3 (3.4)	80 (92.0)	4 (4.6)	87 (100.0)
その他の飲食店	-	20 (100.0)	-	20 (100.0)

図 16-2-1 表示状況 (n=1,397)



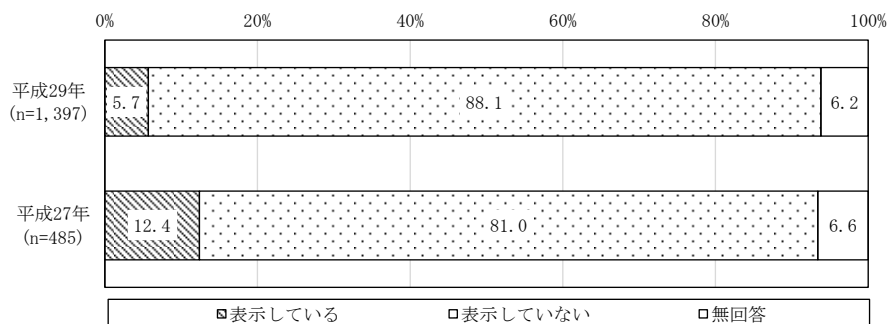
《経年比較》

平成27年と比較して、「表示している」が6.7ポイント低くなっている。

表 16-2-2 表示状況 (平成29年 : n=1,397、平成27年 : n=485)

平成29年			<参考> 平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
表示している	80	5.7%	60	12.4%
表示していない	1,231	88.1%	393	81.0%
無回答	86	6.2%	32	6.6%
合計	1,397	100.0%	485	100.0%

図 16-2-2 表示状況 (平成29年 : n=1,397、平成27年 : n=485)



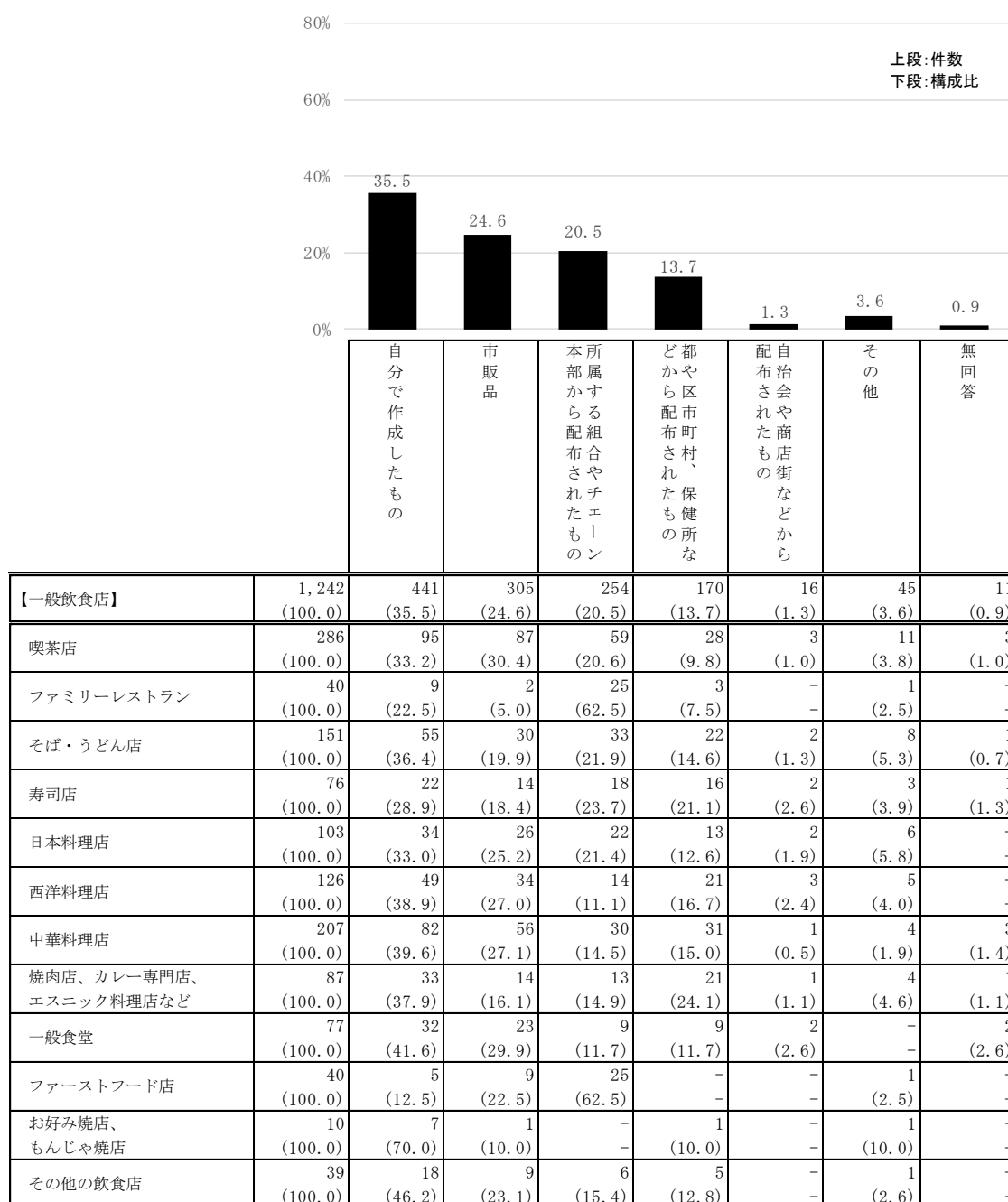
(2) 表示物の入手経路<問 17-1>

[問 16 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示物の入手経路としては、「自分で作成したもの」が35.5%で最も多く、「市販品」が24.6%、「所属する組合やチェーン本部から配布されたもの」が20.5%と続く。

業種別にみると、「所属する組合やチェーン本部から配布されたもの」は<ファミリーレストラン><ファーストフード店>（各62.5%）で高い。また<焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など>では「都や区市町村、保健所などから配布されたもの」（24.1%）が高い。

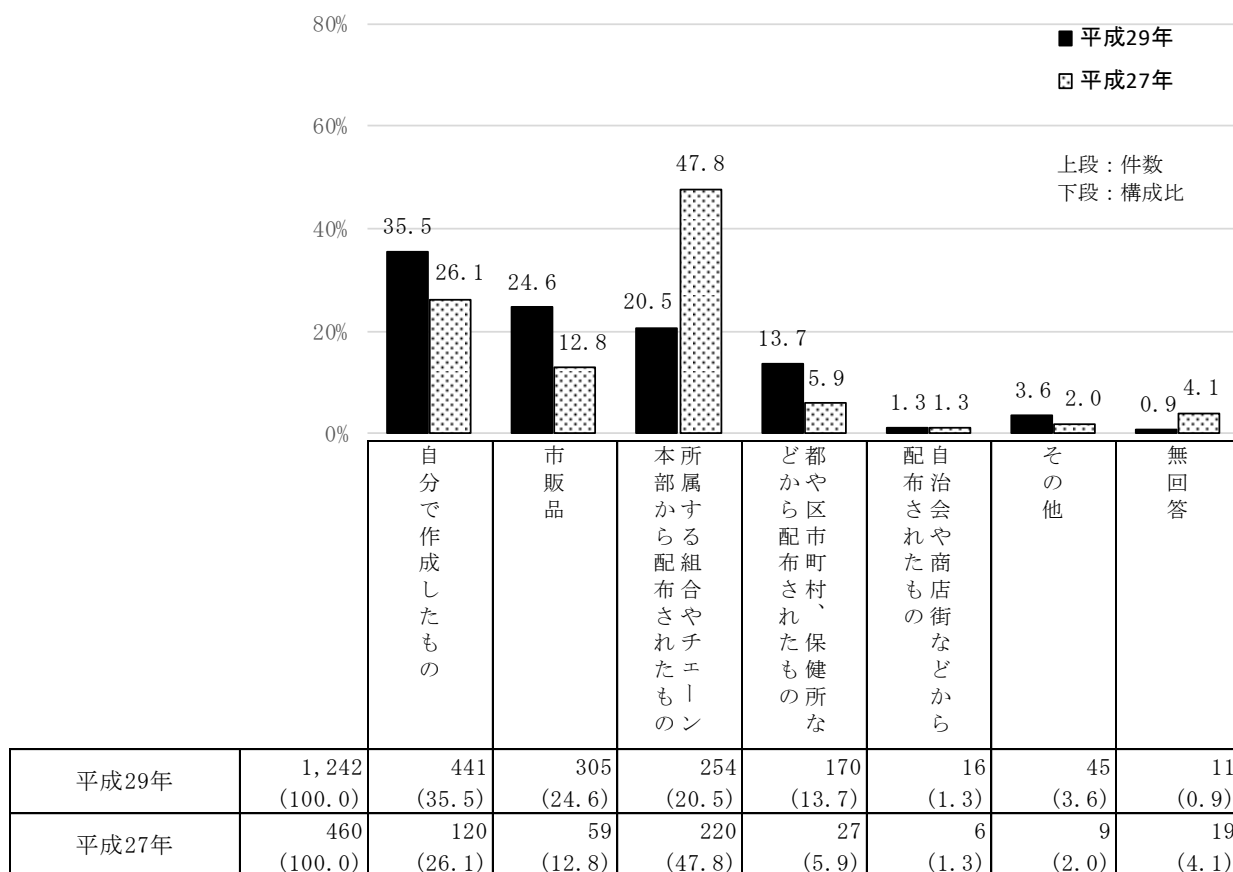
図 17-1-1 表示物の入手経路 (n=1,242)



《経年比較》

平成27年に比べて「自分で作成したもの」「市販品」が高くなり（それぞれ9.4ポイント、11.8ポイント）、一方、「所属する組合やチェーン本部から配布されたもの」が27.3ポイント低くなっている。

図 17-1-2 表示物の入手経路（平成29年：n=1,242、平成27年：n=460）



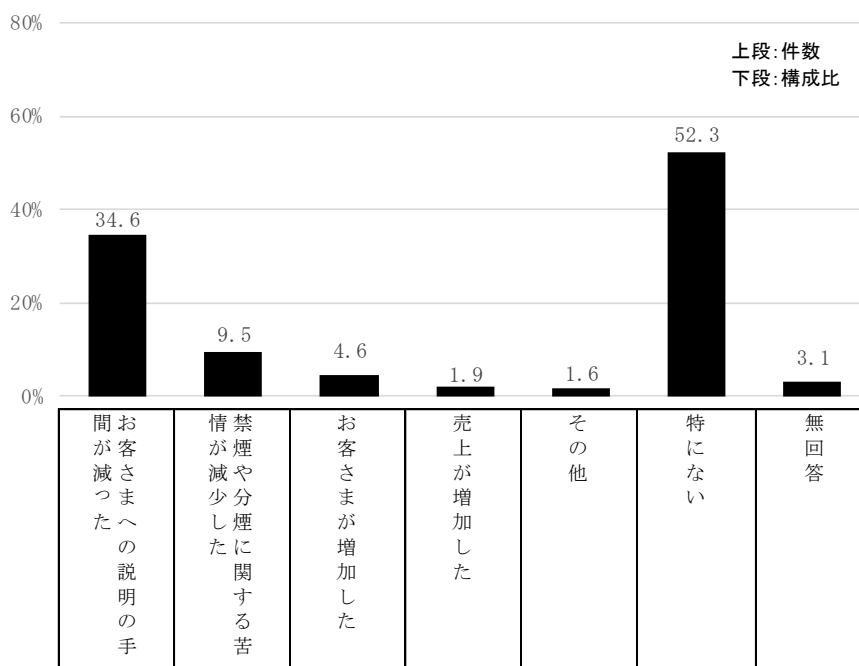
(3) 表示によるメリット<問17-2>

[問16で「1表示している」と回答した飲食店]

「お客さまへの説明の手間が減った」が34.6%と多い。ただし、「特にない」が52.3%で半数を超えている。

業種別にみると、<寿司店>では「お客さまへの説明の手間が減った」(50.0%)が高い。

図 17-2-1 表示によるメリット (n=1,242 複数回答)

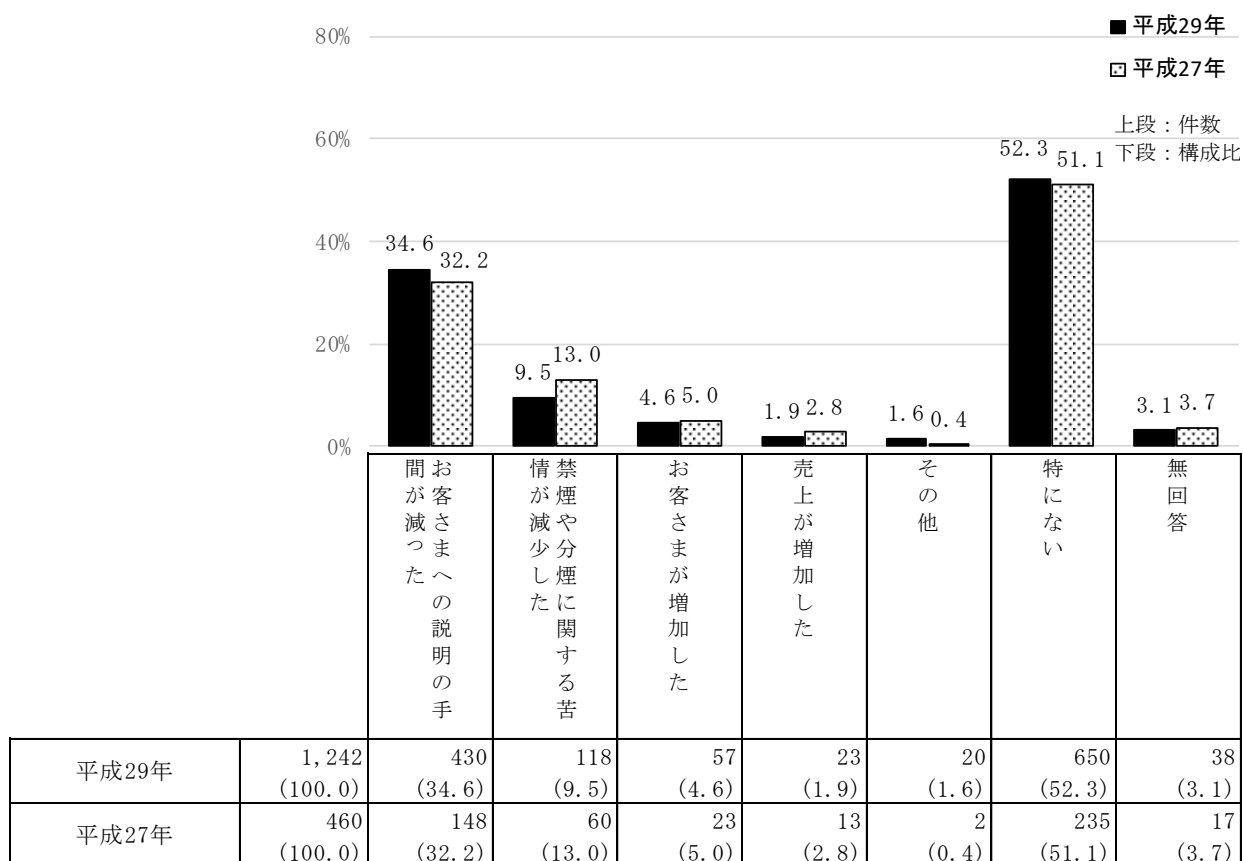


	件数	間お客さまへの説明の手間が減った	情禁煙や減少し煙に関する苦	お客さまが増加した	売上が増加した	その他	特にない	無回答
【一般飲食店】	1,242 (100.0)	430 (34.6)	118 (9.5)	57 (4.6)	23 (1.9)	20 (1.6)	650 (52.3)	38 (3.1)
喫茶店	286 (100.0)	103 (36.0)	27 (9.4)	13 (4.5)	10 (3.5)	5 (1.7)	147 (51.4)	11 (3.8)
ファミリーレストラン	40 (100.0)	12 (30.0)	6 (15.0)	3 (7.5)	-	-	19 (47.5)	1 (2.5)
そば・うどん店	151 (100.0)	52 (34.4)	15 (9.9)	15 (9.9)	3 (2.0)	4 (2.6)	70 (46.4)	4 (2.6)
寿司店	76 (100.0)	38 (50.0)	13 (17.1)	4 (5.3)	1 (1.3)	-	28 (36.8)	3 (3.9)
日本料理店	103 (100.0)	34 (33.0)	10 (9.7)	6 (5.8)	2 (1.9)	2 (1.9)	56 (54.4)	2 (1.9)
西洋料理店	126 (100.0)	47 (37.3)	14 (11.1)	4 (3.2)	1 (0.8)	2 (1.6)	62 (49.2)	2 (1.6)
中華料理店	207 (100.0)	65 (31.4)	12 (5.8)	8 (3.9)	4 (1.9)	4 (1.9)	118 (57.0)	8 (3.9)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	87 (100.0)	31 (35.6)	9 (10.3)	-	-	2 (2.3)	47 (54.0)	4 (4.6)
一般食堂	77 (100.0)	22 (28.6)	3 (3.9)	4 (5.2)	1 (1.3)	1 (1.3)	47 (61.0)	2 (2.6)
ファーストフード店	40 (100.0)	11 (27.5)	5 (12.5)	-	1 (2.5)	-	25 (62.5)	-
お好み焼店、 もんじゃ焼店	10 (100.0)	2 (20.0)	1 (10.0)	-	-	-	8 (80.0)	-
その他の飲食店	39 (100.0)	13 (33.3)	3 (7.7)	-	-	-	23 (59.0)	1 (2.6)

《経年比較》

平成27年に比べて、「お客さまへの説明の手間が減った」が2.4ポイント高くなっており、「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」は3.5ポイント低くなっている。

図 17-2-2 表示によるメリット（平成29年：n=1,242、平成27年：n=460 複数回答）



(4) 表示場所<問 17-3>

[問 16 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示の場所としては、「店頭のみに表示している」が34.9%、「店内のみ（壁・座席・メニューなど）に表示している」が31.2%、「店頭と店内に表示している」が30.4%の順になっている。

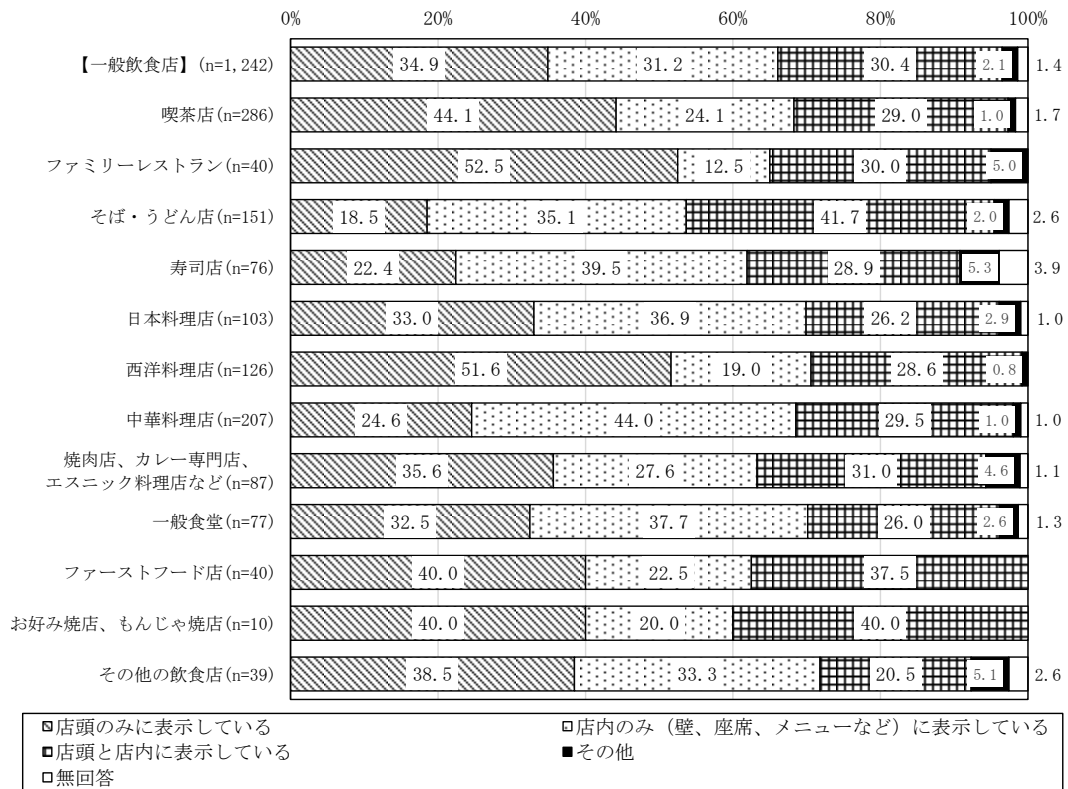
業種別にみると、「店頭にのみ表示している」は<ファミリーレストラン>（52.5%）や<西洋料理店>（51.6%）で高く、「店内にのみ表示している」は<中華料理店>（44.0%）や<寿司店>（39.5%）で高い。「店頭と店内に表示している」は<そば・うどん店>（41.7%）や<ファーストフード店>（37.5%）などで高くなっている。

表 17-3-1 表示場所 (n=1,242)

上段：件数
下段：構成比

	店頭のみに表示している	店内のみ（壁、座席、メニューなど）に表示している	店頭と店内に表示している	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	433 (34.9)	387 (31.2)	378 (30.4)	26 (2.1)	18 (1.4)	1,242 (100.0)
喫茶店	126 (44.1)	69 (24.1)	83 (29.0)	3 (1.0)	5 (1.7)	286 (100.0)
ファミリーレストラン	21 (52.5)	5 (12.5)	12 (30.0)	2 (5.0)	-	40 (100.0)
そば・うどん店	28 (18.5)	53 (35.1)	63 (41.7)	3 (2.0)	4 (2.6)	151 (100.0)
寿司店	17 (22.4)	30 (39.5)	22 (28.9)	4 (5.3)	3 (3.9)	76 (100.0)
日本料理店	34 (33.0)	38 (36.9)	27 (26.2)	3 (2.9)	1 (1.0)	103 (100.0)
西洋料理店	65 (51.6)	24 (19.0)	36 (28.6)	1 (0.8)	-	126 (100.0)
中華料理店	51 (24.6)	91 (44.0)	61 (29.5)	2 (1.0)	2 (1.0)	207 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	31 (35.6)	24 (27.6)	27 (31.0)	4 (4.6)	1 (1.1)	87 (100.0)
一般食堂	25 (32.5)	29 (37.7)	20 (26.0)	2 (2.6)	1 (1.3)	77 (100.0)
ファーストフード店	16 (40.0)	9 (22.5)	15 (37.5)	-	-	40 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	4 (40.0)	2 (20.0)	4 (40.0)	-	-	10 (100.0)
その他の飲食店	15 (38.5)	13 (33.3)	8 (20.5)	2 (5.1)	1 (2.6)	39 (100.0)

図 17-3-1 表示場所 (n=1,242)



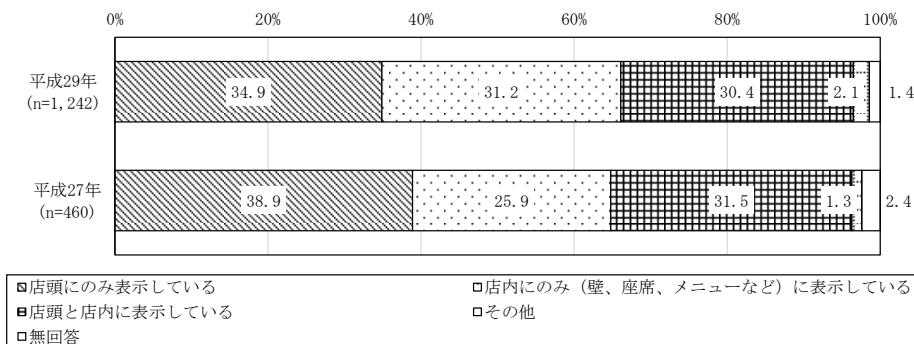
《経年比較》

平成27年に比べて、「店内にのみ（壁、座席、メニューなど）に表示している」が5.3ポイント高くなっている。

表 17-3-2 表示場所 (平成29年 : n=1,242、平成27年 : n=460)

	平成29年		平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
店頭のみに表示している	433	34.9%	179	38.9%
店内にのみ (壁・座席・メニューなど) に表示している	387	31.2%	119	25.9%
店頭と店内に表示している	378	30.4%	145	31.5%
その他	26	2.1%	6	1.3%
無回答	18	1.4%	11	2.4%
合計	1,242	100.0%	460	1.0%

図 17-3-2 表示場所 (平成29年 : n=1,242、平成27年 : n=460)



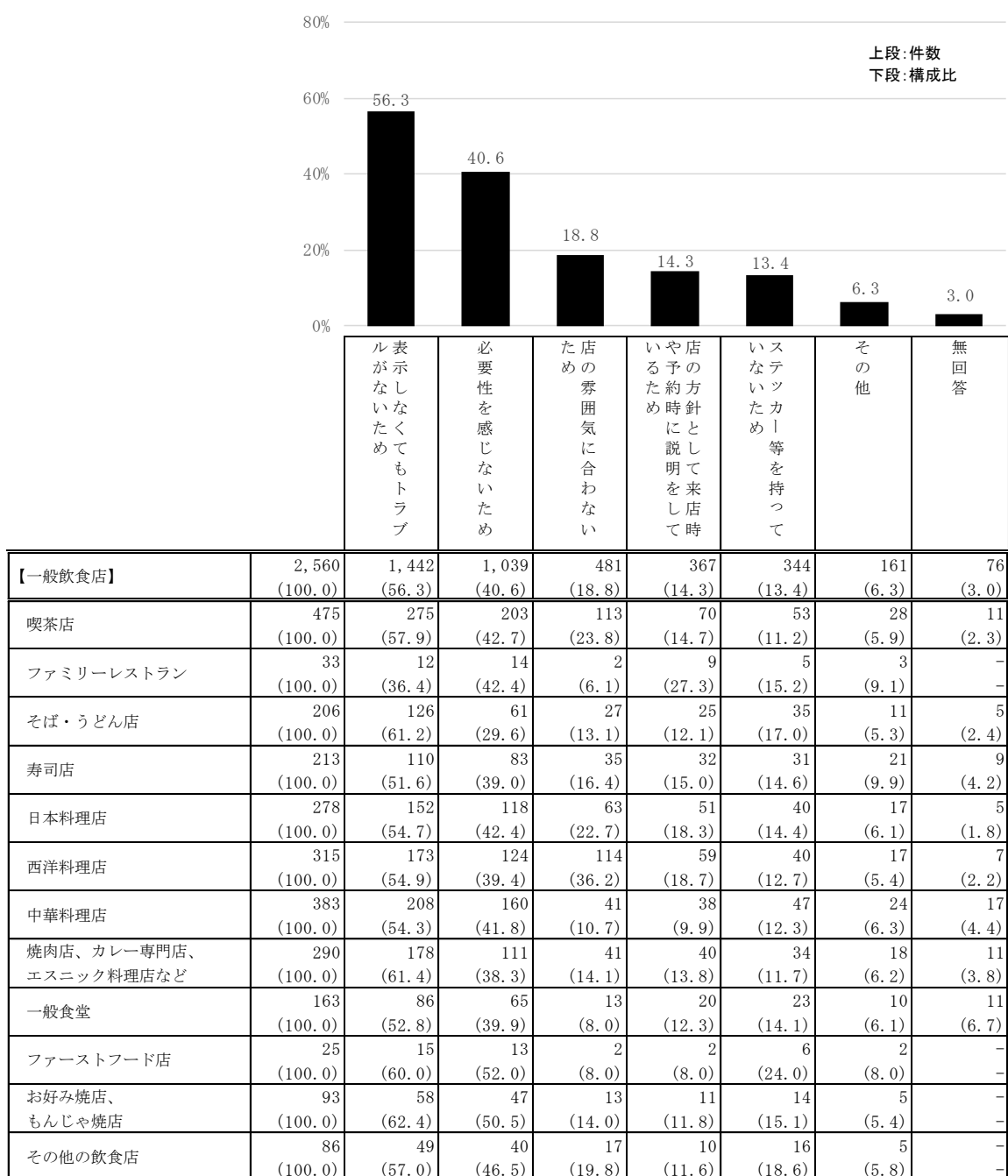
(5) 非表示理由<問 18>

[問 16 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

取組状況を表示していない理由としては、「表示しなくてもトラブルがないため」が56.3%と最も多く、「必要性を感じないため」が40.6%で続く。

業種別にみると、<ファミリーレストラン>では、「店の方針として来店時や予約時に説明をしているため」(27.3%) が他の業種より高くなっている。また<西洋料理店>では「店の雰囲気合わないため」(36.2%) が高い理由となっている。

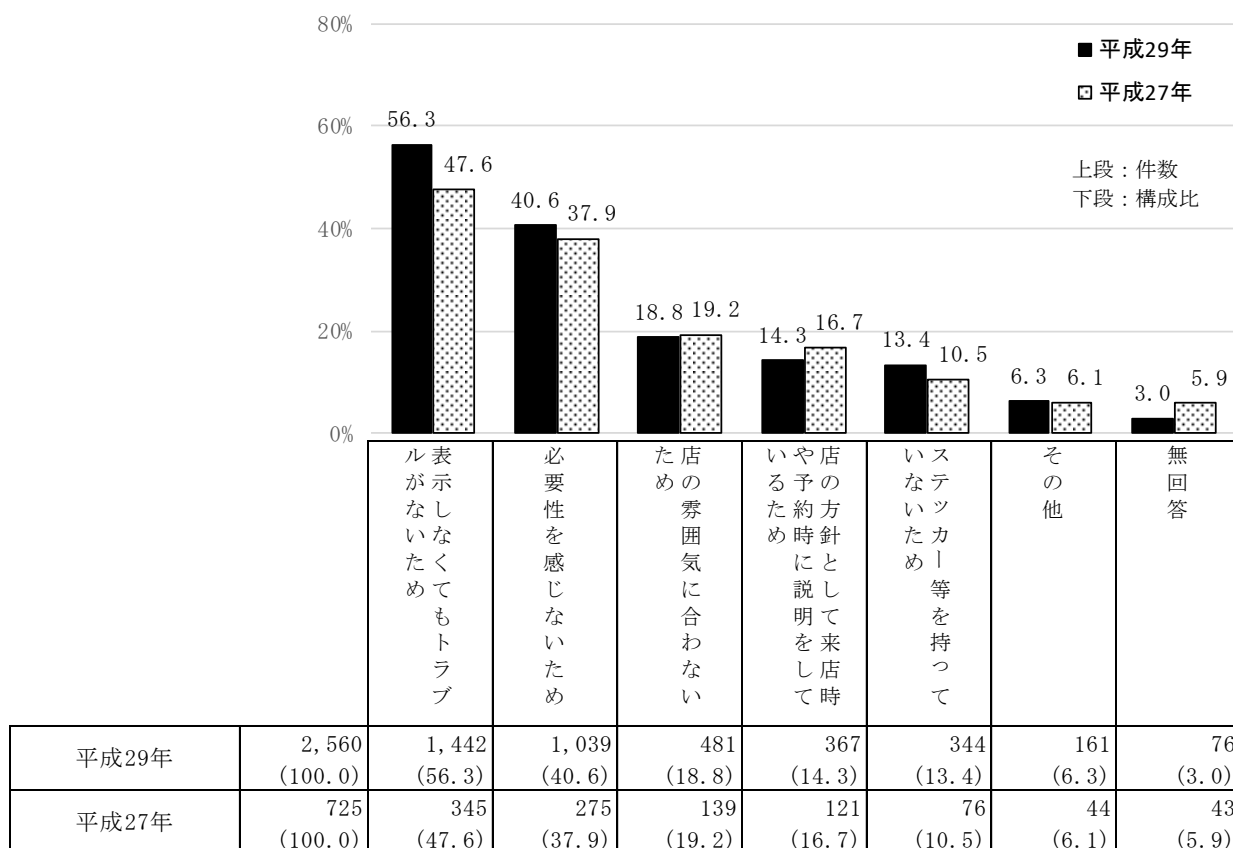
図 18-1 非表示理由 (n=2,560 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて「表示しなくてもトラブルがないため」が8.7ポイント高くなっている。

図 18-2 非表示理由（平成29年：n=2,560、平成27年：n=725 複数回答）



5 従業員に対する受動喫煙対策について

(1) 経営者・管理者の喫煙習慣<問 19>

経営者・管理者は、「喫煙習慣がある」が34.7%、「喫煙習慣はない」が62.2%となっている。

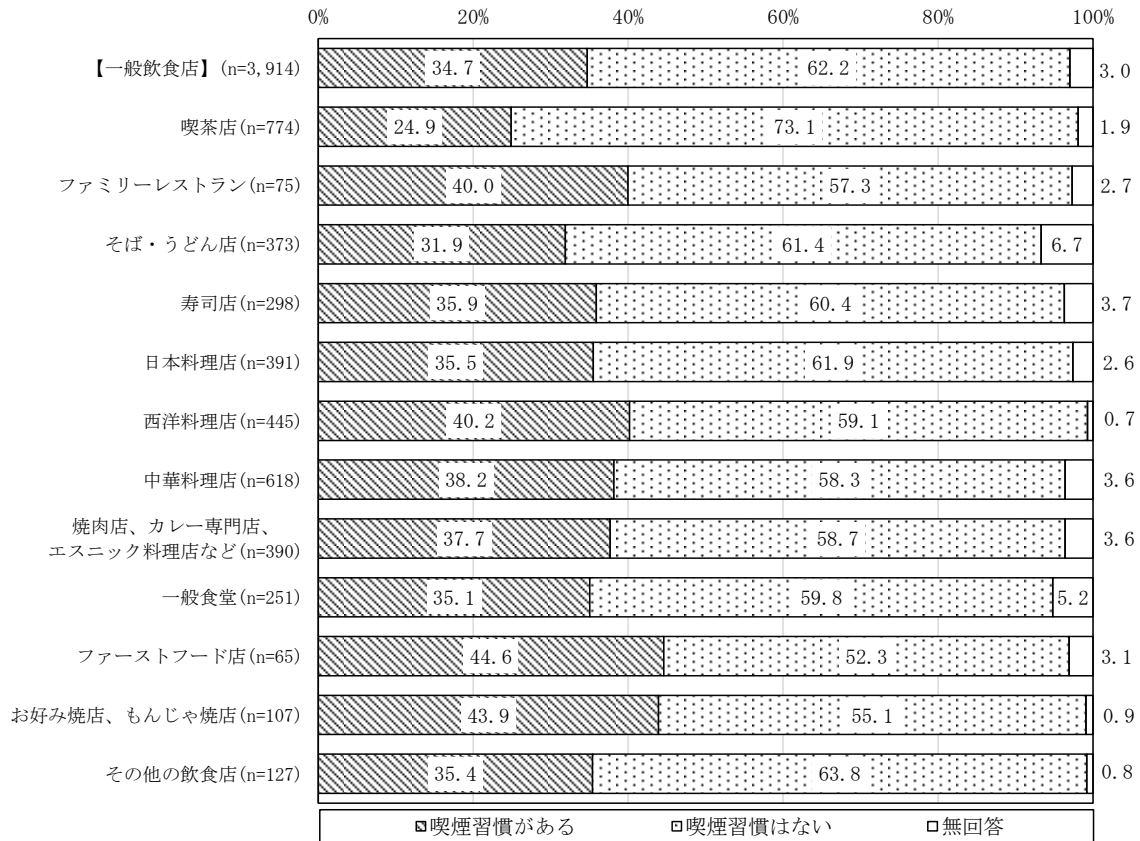
業種別にみると、「喫煙習慣がある」は<ファーストフード店> (44.6%)、<お好み焼店、もんじゃ焼店> (43.9%)、<西洋料理店> (40.2%)、<ファミリーレストラン> (40.0%) で高くなっている。

表 19-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=3,914)

上段：件数
下段：構成比

	喫煙習慣がある	喫煙習慣はない	無回答	合計
【一般飲食店】	1,359 (34.7)	2,436 (62.2)	119 (3.0)	3,914 (100.0)
喫茶店	193 (24.9)	566 (73.1)	15 (1.9)	774 (100.0)
ファミリーレストラン	30 (40.0)	43 (57.3)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	119 (31.9)	229 (61.4)	25 (6.7)	373 (100.0)
寿司店	107 (35.9)	180 (60.4)	11 (3.7)	298 (100.0)
日本料理店	139 (35.5)	242 (61.9)	10 (2.6)	391 (100.0)
西洋料理店	179 (40.2)	263 (59.1)	3 (0.7)	445 (100.0)
中華料理店	236 (38.2)	360 (58.3)	22 (3.6)	618 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	147 (37.7)	229 (58.7)	14 (3.6)	390 (100.0)
一般食堂	88 (35.1)	150 (59.8)	13 (5.2)	251 (100.0)
ファーストフード店	29 (44.6)	34 (52.3)	2 (3.1)	65 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	47 (43.9)	59 (55.1)	1 (0.9)	107 (100.0)
その他の飲食店	45 (35.4)	81 (63.8)	1 (0.8)	127 (100.0)

図 19-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=3,914)



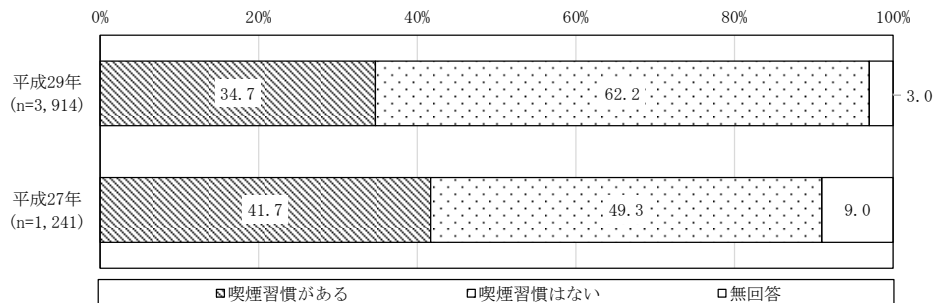
《経年比較》

経営者・管理者の喫煙習慣は、平成27年（41.7%）に比べて大幅に低下している。

表 19-2 経営者・管理者の喫煙習慣 (平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241)

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
喫煙習慣がある	1,359	34.7%	517	41.7%
喫煙習慣はない	2,436	62.2%	612	49.3%
無回答	119	3.0%	112	9.0%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%

図 19-2 経営者・管理者の喫煙習慣 (平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241)



(2) 従業員の喫煙の有無（経営者や管理者を除く）＜問 20＞

[問4で「1～6」従業員がいると回答した飲食店]

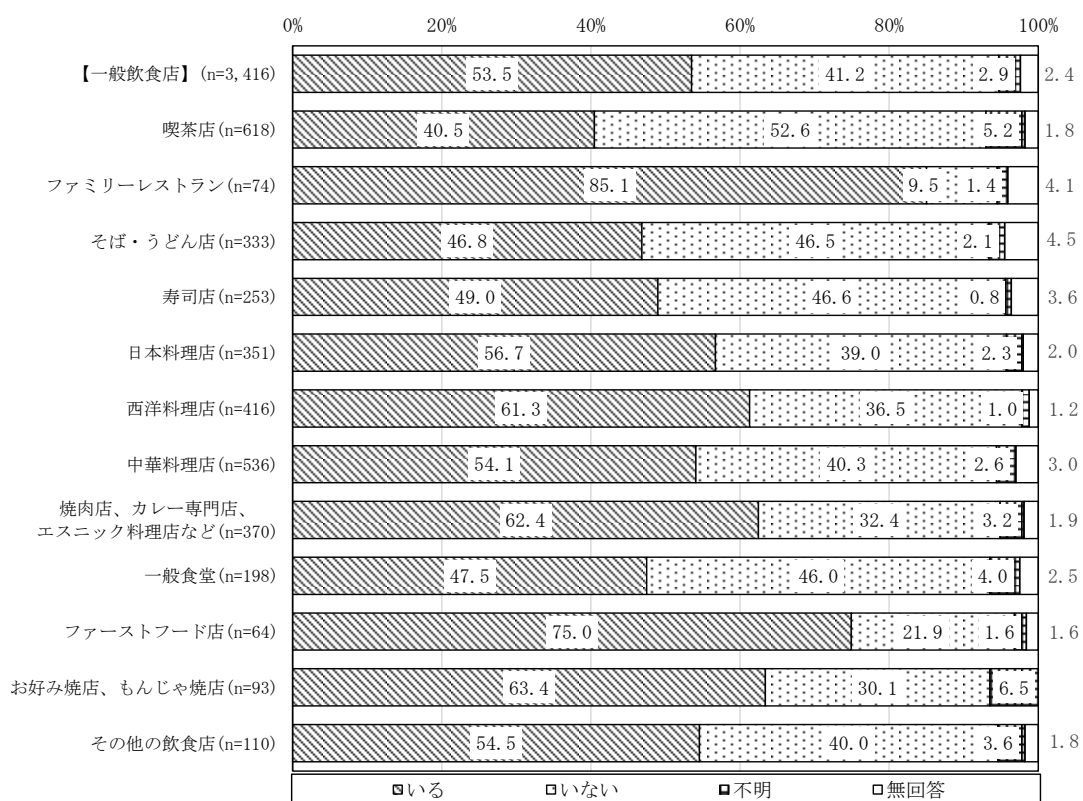
従業員に喫煙者がいるかどうかの設問では、「いる」が53.5%で、「いない」は41.2%である。業種別にみると、「いる」は＜ファミリーレストラン＞（85.1%）、＜ファーストフード店＞（75.0%）で高くなっている。

表 20-1 従業員の喫煙の有無（n=3,416）

上段：件数
下段：構成比

	いる	いない	不明	無回答	合計
【一般飲食店】	1,829 (53.5)	1,407 (41.2)	99 (2.9)	81 (2.4)	3,416 (100.0)
喫茶店	250 (40.5)	325 (52.6)	32 (5.2)	11 (1.8)	618 (100.0)
ファミリーレストラン	63 (85.1)	7 (9.5)	1 (1.4)	3 (4.1)	74 (100.0)
そば・うどん店	156 (46.8)	155 (46.5)	7 (2.1)	15 (4.5)	333 (100.0)
寿司店	124 (49.0)	118 (46.6)	2 (0.8)	9 (3.6)	253 (100.0)
日本料理店	199 (56.7)	137 (39.0)	8 (2.3)	7 (2.0)	351 (100.0)
西洋料理店	255 (61.3)	152 (36.5)	4 (1.0)	5 (1.2)	416 (100.0)
中華料理店	290 (54.1)	216 (40.3)	14 (2.6)	16 (3.0)	536 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	231 (62.4)	120 (32.4)	12 (3.2)	7 (1.9)	370 (100.0)
一般食堂	94 (47.5)	91 (46.0)	8 (4.0)	5 (2.5)	198 (100.0)
ファーストフード店	48 (75.0)	14 (21.9)	1 (1.6)	1 (1.6)	64 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	59 (63.4)	28 (30.1)	6 (6.5)	-	93 (100.0)
その他の飲食店	60 (54.5)	44 (40.0)	4 (3.6)	2 (1.8)	110 (100.0)

図 20-1 従業員の喫煙の有無 (n=3,416)



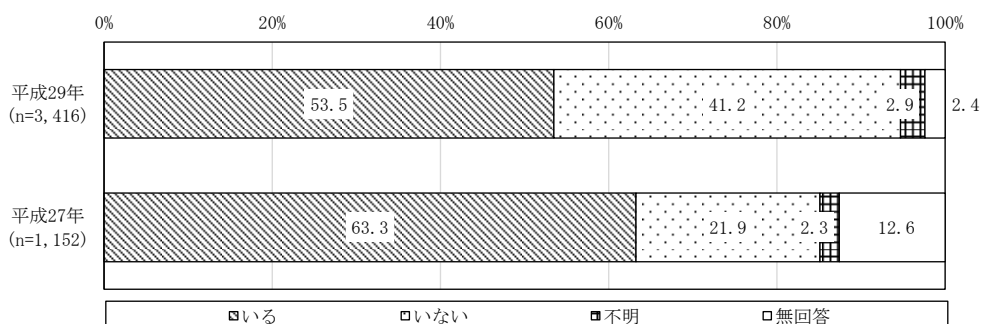
《経年比較》

従業員に喫煙者が「いる」という割合は、平成27年（63.3%）よりも9.8ポイント低くなっている。先に見た経営者の結果と同傾向である。

表 20-2 従業員の喫煙の有無 (平成29年：n=3,416、平成27年：n=1,152)

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
いる	1,829	53.5%	729	63.3%
いない	1,407	41.2%	252	21.9%
不明	99	2.9%	26	2.3%
無回答	81	2.4%	145	12.6%
合計	3,416	100.0%	1,152	100.0%

図 20-2 従業員の喫煙の有無 (平成29年：n=3,416、平成27年：n=1,152)



(3) 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明有無<問 21>

[問4で「1~6」従業員がいると回答した飲食店]

募集・採用時点で店の禁煙・分煙・喫煙等の状況を「説明している」店は25.5%であるのに対し、「説明していない」店は60.1%となっている。

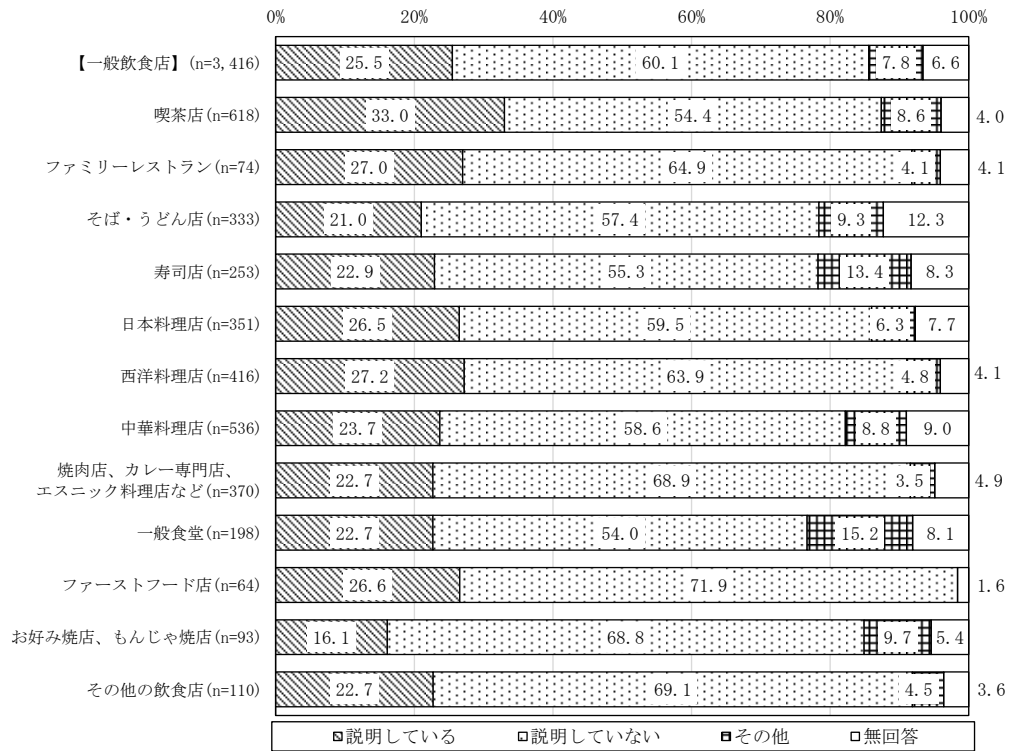
業種別にみると、「説明している」では、<喫茶店> (33.0%)、<西洋料理店> (27.2%)、<ファミリーレストラン> (27.0%)などで高くなっている。

表 21-1 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明の有無 (n=3,416)

上段：件数
下段：構成比

	説明している	説明していない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	871 (25.5)	2,052 (60.1)	267 (7.8)	226 (6.6)	3,416 (100.0)
喫茶店	204 (33.0)	336 (54.4)	53 (8.6)	25 (4.0)	618 (100.0)
ファミリーレストラン	20 (27.0)	48 (64.9)	3 (4.1)	3 (4.1)	74 (100.0)
そば・うどん店	70 (21.0)	191 (57.4)	31 (9.3)	41 (12.3)	333 (100.0)
寿司店	58 (22.9)	140 (55.3)	34 (13.4)	21 (8.3)	253 (100.0)
日本料理店	93 (26.5)	209 (59.5)	22 (6.3)	27 (7.7)	351 (100.0)
西洋料理店	113 (27.2)	266 (63.9)	20 (4.8)	17 (4.1)	416 (100.0)
中華料理店	127 (23.7)	314 (58.6)	47 (8.8)	48 (9.0)	536 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	84 (22.7)	255 (68.9)	13 (3.5)	18 (4.9)	370 (100.0)
一般食堂	45 (22.7)	107 (54.0)	30 (15.2)	16 (8.1)	198 (100.0)
ファーストフード店	17 (26.6)	46 (71.9)	-	1 (1.6)	64 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	15 (16.1)	64 (68.8)	9 (9.7)	5 (5.4)	93 (100.0)
その他の飲食店	25 (22.7)	76 (69.1)	5 (4.5)	4 (3.6)	110 (100.0)

図 21-1 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明の有無 (n=3,416)



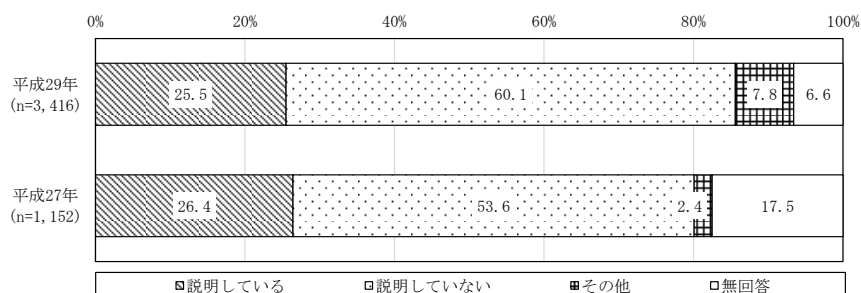
《経年比較》

募集・採用時点に「説明していない」店舗は、平成27年(53.6%)よりも6.5ポイント高くなっている。

表 21-2 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明の有無
(平成29年：n=3,416、平成27年：n=1,152)

	平成29年		平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
説明している	871	25.5%	304	26.4%
説明していない	2,052	60.1%	618	53.6%
その他	267	7.8%	28	2.4%
無回答	226	6.6%	202	17.5%
合計	3,416	100.0%	1,152	100.0%

図 21-2 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明の有無
(平成29年：n=3,416、平成27年：n=1,152)

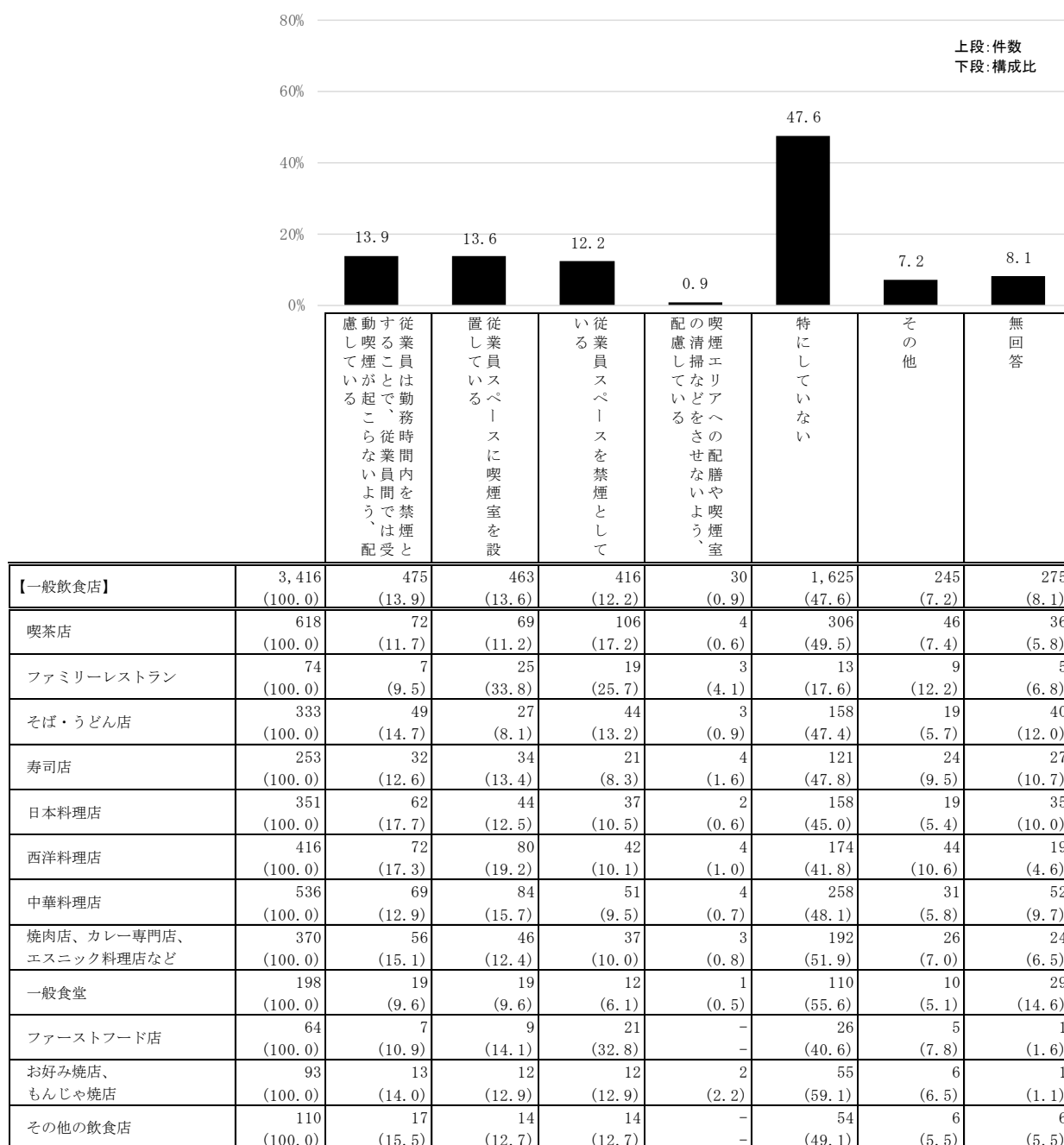


(4) 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容<問 22>

[問4で「1~6」従業員がいると回答した飲食店]

「特にしていない」が47.6%と5割弱になっている。対策内容としては、「従業員は勤務時間内を禁煙とすることで、従業員間では受動喫煙が起こらないよう、配慮している」(13.9%)、「従業員スペースに喫煙室を設置している」(13.6%)、「従業員スペースを禁煙としている」(12.2%)などがあげられている。

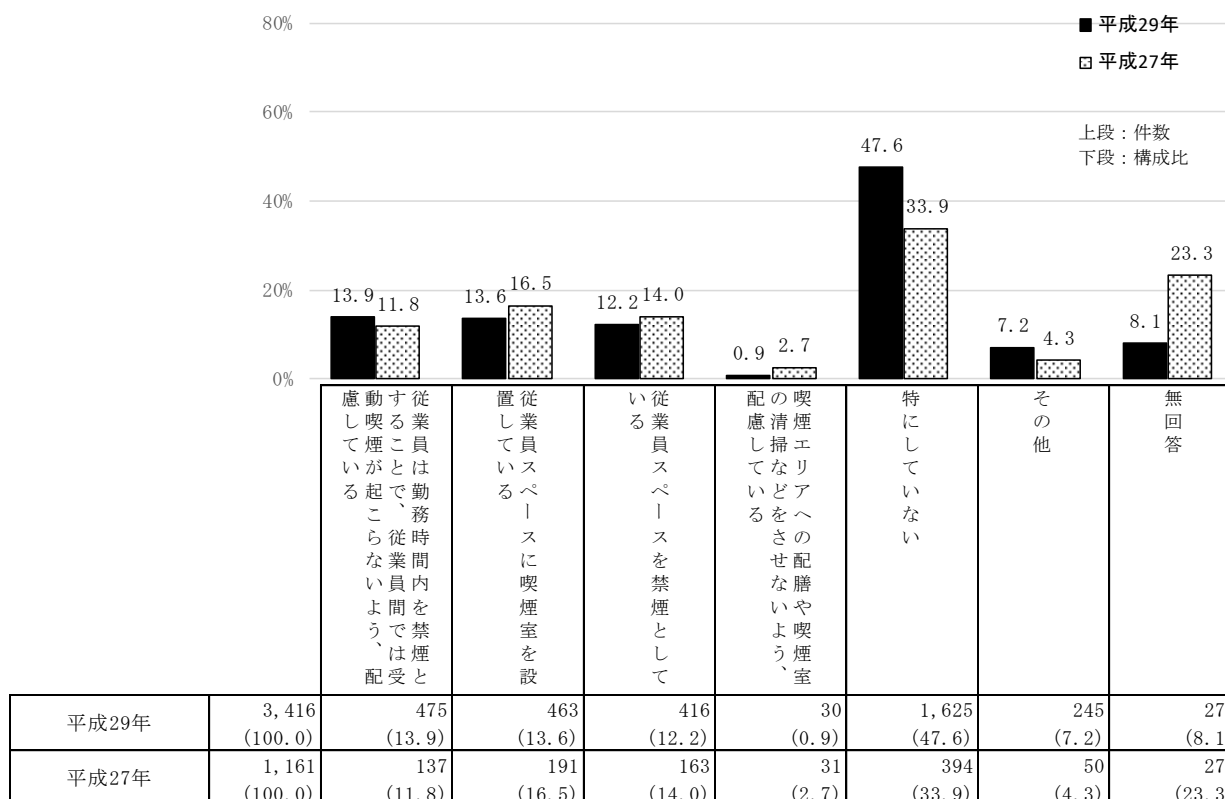
図 22-1 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容 (n=3,416 複数回答)



《経年比較》

平成27年と比較すると、「特にしていない」が13.7ポイント高くなっている。

図 22-2 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容（平成29年：n=3,416、平成27年：n=1,161 複数回答）



(5) 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策<問 23> 自由回答のまとめ

[「従業員がいる」飲食店] (自由回答の回答者)

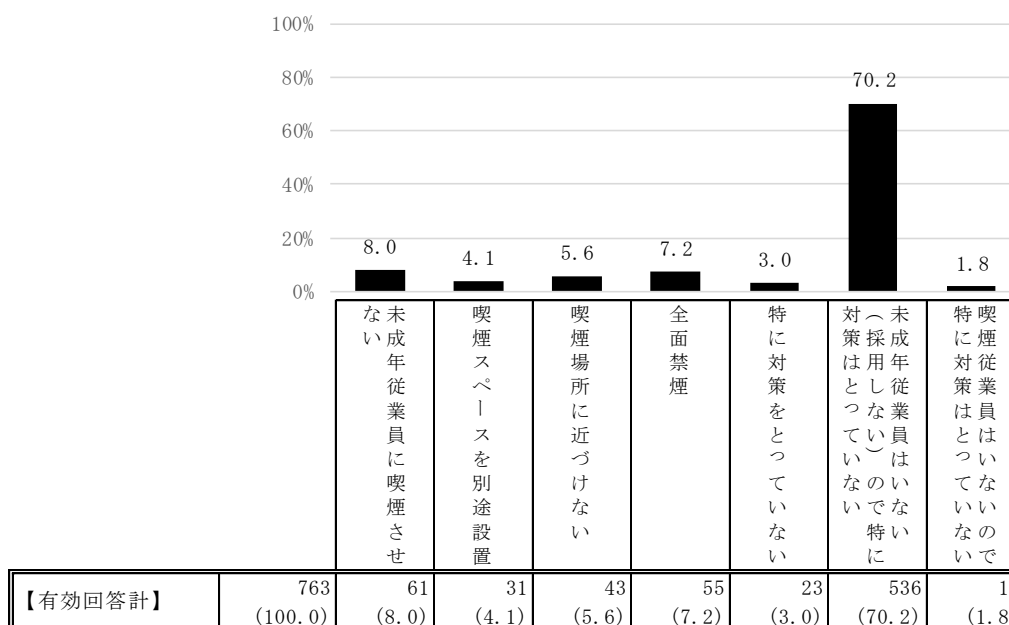
自由回答を集計した結果、「未成年従業員はいない（採用しない）ので特に対策はとっていない」（70.2%）と対策をとっていない店舗が7割を占める。

対策内容としては、「未成年従業員に喫煙させない」（8.0%）とする法規定上当然の施策のほか「全面禁煙」（7.2%）、「喫煙場所に近づけない」（5.6%）などが上位にあげられている。

表 23 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策（n=763）

	件数	構成比
未成年従業員に喫煙させない	61	8.0%
喫煙スペースを別途設置	31	4.1%
喫煙場所に近づけない	43	5.6%
全面禁煙	55	7.2%
特に対策をとっていない	23	3.0%
未成年従業員はいない（採用しない）ので特に対策はとっていない	536	70.2%
喫煙従業員はいないので特に対策はとっていない	14	1.8%
合計	763	100.0%

図 23 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策（n=763）

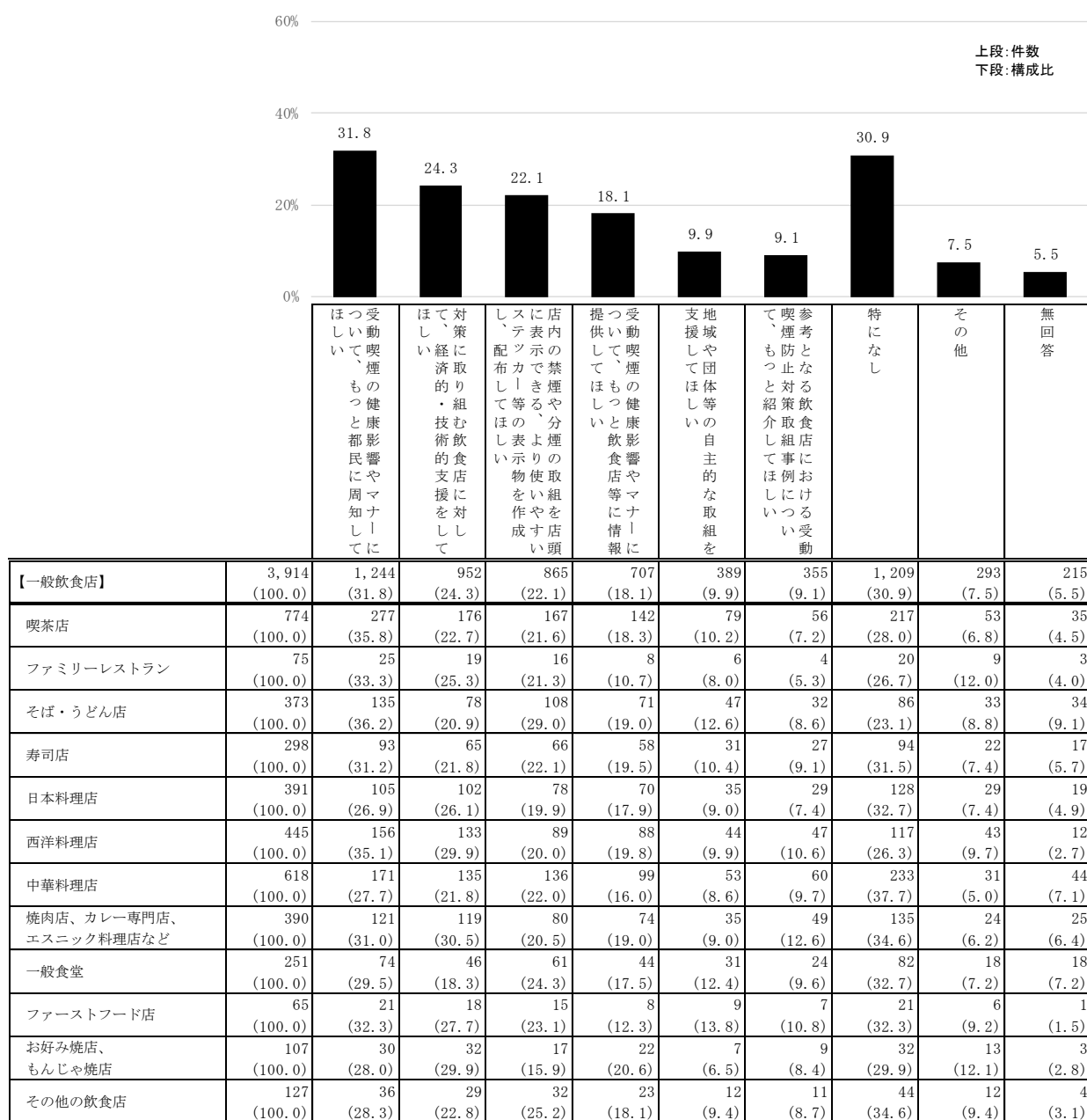


6 東京都への要望〈問 24〉

「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと都民に周知してほしい」が31.8%で最も多い。次いで「対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい」(24.3%)、「店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい」(22.1%)、「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと飲食店等に情報提供してほしい」(18.1%)などが続く。

業種別にみると、「対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい」は、〈西洋料理店〉(29.9%)や〈焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など〉(30.5%)、〈お好み焼店、もんじゃ焼店〉(29.9%)などで強く望まれている。

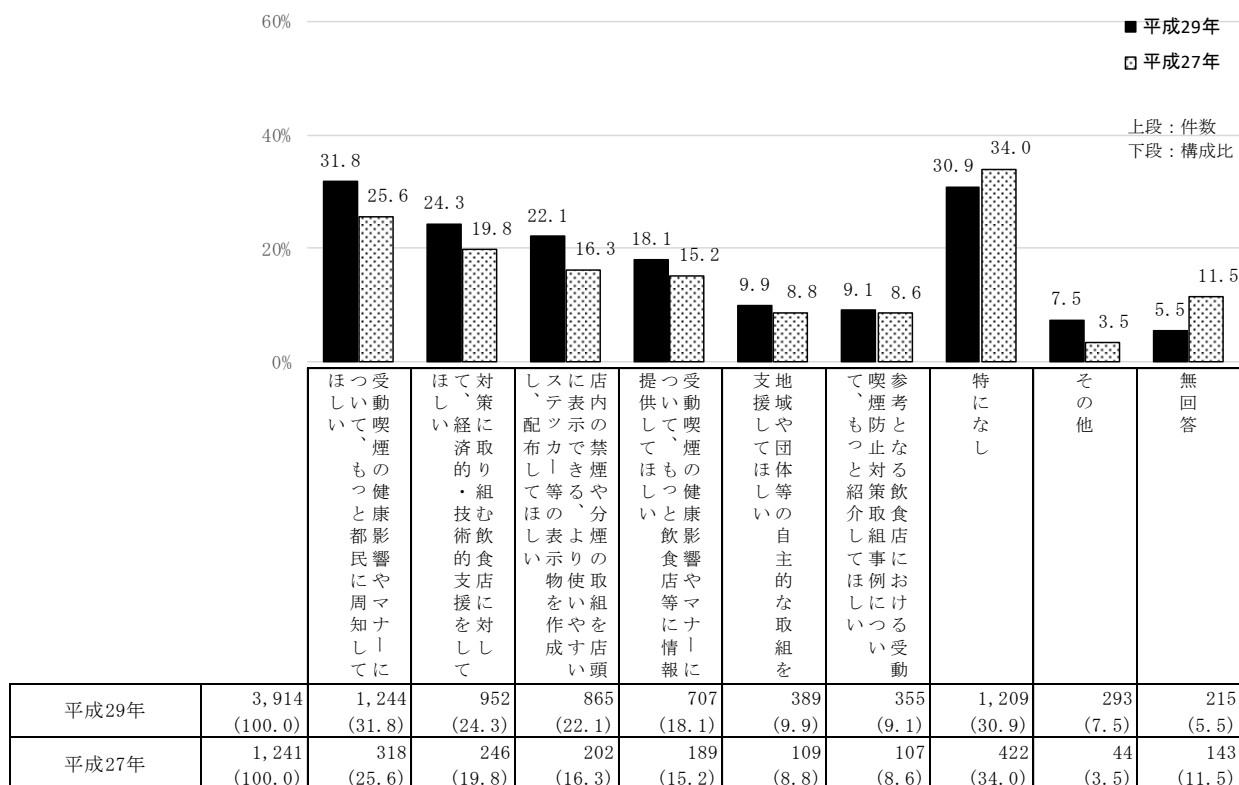
図 24-1 東京都への要望 (n=3,914 複数回答)



《経年比較》

「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと都民に周知してほしい」「対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい」「店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい」などが、いずれも平成27年に比べて高くなり、一方、「特になし」は低下している。

図 24-2 東京都への要望（平成 29 年：n=3,914、平成 27 年：n=1,241 複数回答）



7 法律や条例に関する考え方

(1) 受動喫煙防止対策における国の法律による全国統一的な規制について<問 25-1、問 25-2>

① 規制への意見<問 25-1>と具体的な規制内容<問 25-2>

[具体的な規制内容は、問 25-1 で「1 法律による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

全国統一的な規制については、「法律による規制がある方が良い」が47.5%で、「法律による規制はしてほしくない」(46.0%)をわずかながら上回っている。

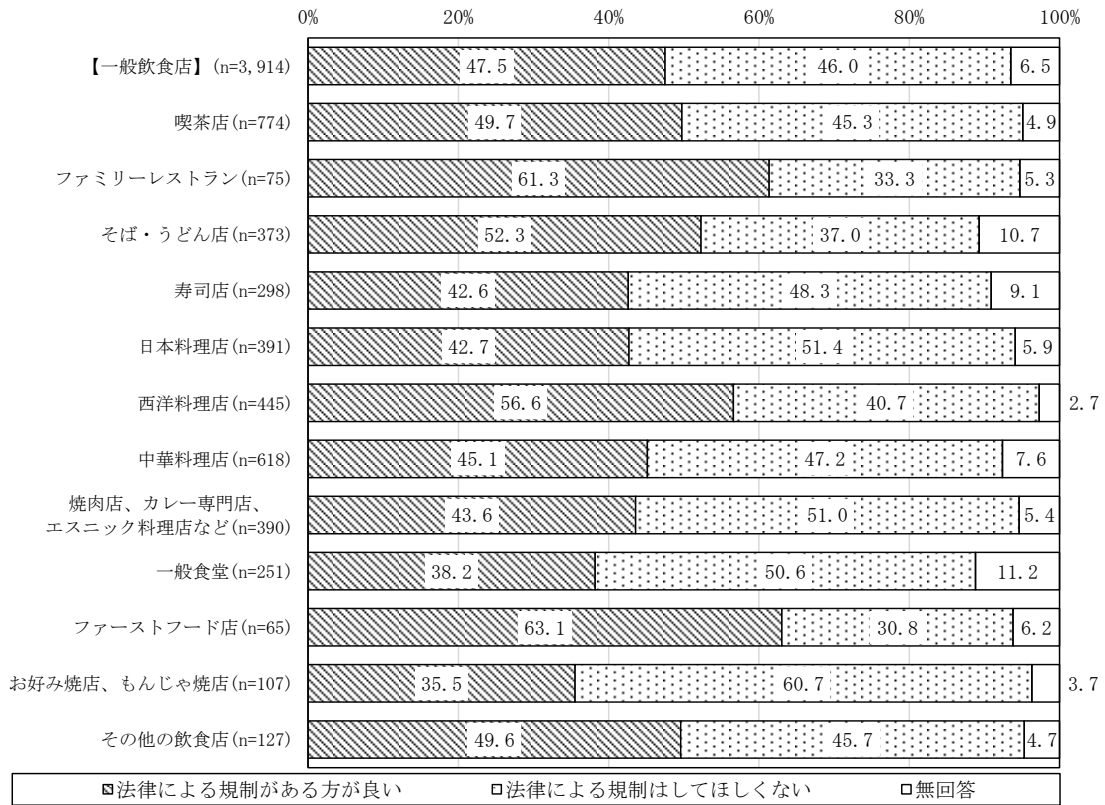
業種別にみると、「法律による規制がある方が良い」は<ファーストフード店>(63.1%)や<ファミリーレストラン>(61.3%)、<西洋料理店>(56.6%)などで高くなっている。

表 25-1-1 国の法律による規制について (n=3,914)

上段：件数
下段：構成比

	法律による規制がある方が良い	法律による規制はしてほしくない	無回答	合計
【一般飲食店】	1,859 (47.5)	1,801 (46.0)	254 (6.5)	3,914 (100.0)
喫茶店	385 (49.7)	351 (45.3)	38 (4.9)	774 (100.0)
ファミリーレストラン	46 (61.3)	25 (33.3)	4 (5.3)	75 (100.0)
そば・うどん店	195 (52.3)	138 (37.0)	40 (10.7)	373 (100.0)
寿司店	127 (42.6)	144 (48.3)	27 (9.1)	298 (100.0)
日本料理店	167 (42.7)	201 (51.4)	23 (5.9)	391 (100.0)
西洋料理店	252 (56.6)	181 (40.7)	12 (2.7)	445 (100.0)
中華料理店	279 (45.1)	292 (47.2)	47 (7.6)	618 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	170 (43.6)	199 (51.0)	21 (5.4)	390 (100.0)
一般食堂	96 (38.2)	127 (50.6)	28 (11.2)	251 (100.0)
ファーストフード店	41 (63.1)	20 (30.8)	4 (6.2)	65 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	38 (35.5)	65 (60.7)	4 (3.7)	107 (100.0)
その他の飲食店	63 (49.6)	58 (45.7)	6 (4.7)	127 (100.0)

図 25-1-1 国の法律による規制について (n=3,914)



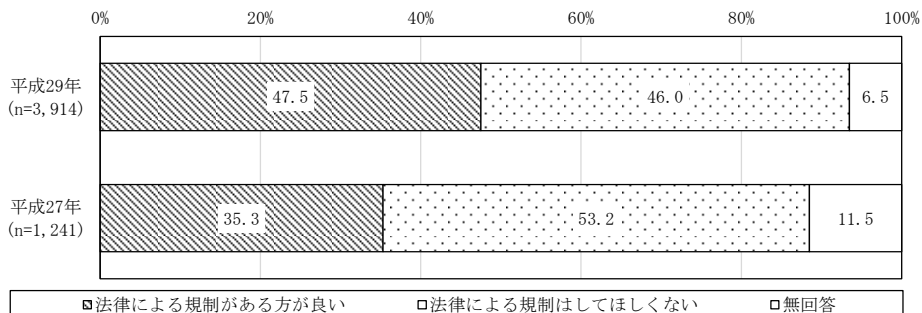
《経年比較》

「法律による規制がある方が良い」は、平成27年（35.3%）に比べて12.2ポイント高くなっている。

表 25-1-2 国の法律による規制について (平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241)

平成29年			＜参考＞ 平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
法律による規制がある方が良い	1,859	47.5%	438	35.3%
法律による規制はしてほしくない	1,801	46.0%	660	53.2%
無回答	254	6.5%	143	11.5%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%

図 25-1-2 国の法律による規制について (平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241)



具体的な規制内容については、「国が罰則付き法律を制定する」が51.0%でトップ、「国が罰則なしの法律を制定する」が26.1%でこれに次ぐ。「国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する」は20.1%となっている。

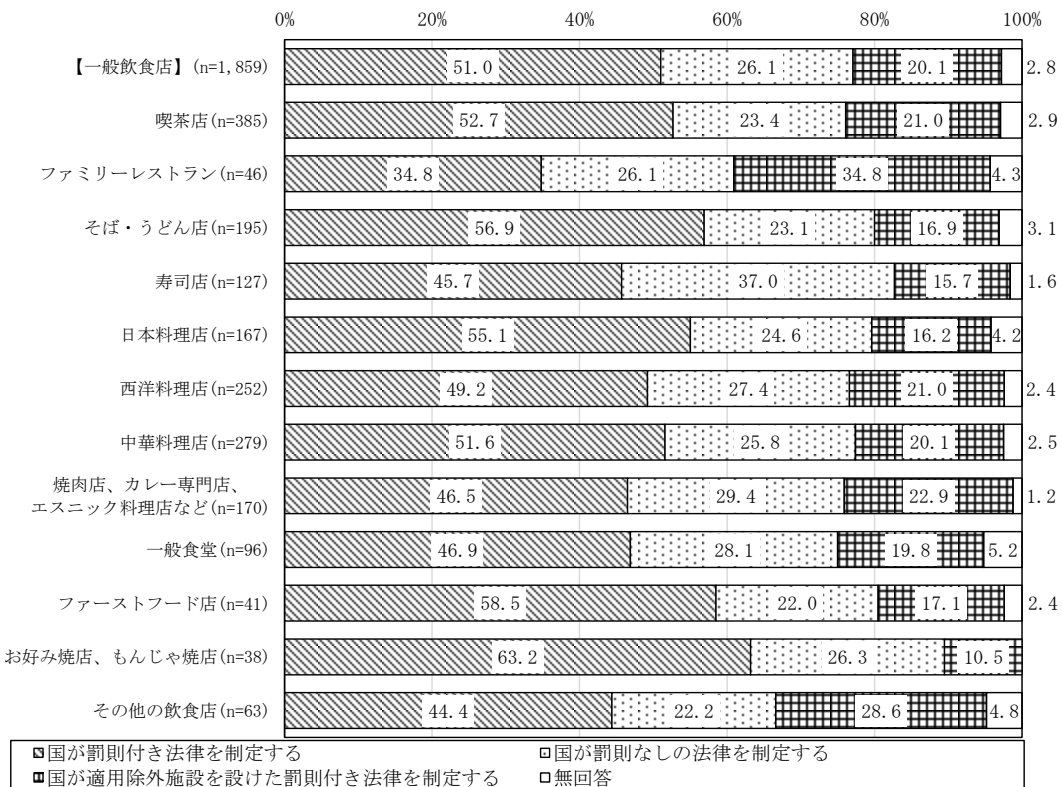
業種別にみると、「国が罰則付き法律を制定する」は<お好み焼店、もんじゃ焼店> (63.2%) や<ファーストフード店> (58.5%)、<そば・うどん店> (56.9%) で高くなっている。

表 25-2-1 具体的な規制内容 (n=1,859)

上段：件数
下段：構成比

	国が罰則付き法律を制定する	国が罰則なしの法律を制定する	国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する	無回答	合計
【一般飲食店】	948 (51.0)	486 (26.1)	373 (20.1)	52 (2.8)	1,859 (100.0)
喫茶店	203 (52.7)	90 (23.4)	81 (21.0)	11 (2.9)	385 (100.0)
ファミリーレストラン	16 (34.8)	12 (26.1)	16 (34.8)	2 (4.3)	46 (100.0)
そば・うどん店	111 (56.9)	45 (23.1)	33 (16.9)	6 (3.1)	195 (100.0)
寿司店	58 (45.7)	47 (37.0)	20 (15.7)	2 (1.6)	127 (100.0)
日本料理店	92 (55.1)	41 (24.6)	27 (16.2)	7 (4.2)	167 (100.0)
西洋料理店	124 (49.2)	69 (27.4)	53 (21.0)	6 (2.4)	252 (100.0)
中華料理店	144 (51.6)	72 (25.8)	56 (20.1)	7 (2.5)	279 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	79 (46.5)	50 (29.4)	39 (22.9)	2 (1.2)	170 (100.0)
一般食堂	45 (46.9)	27 (28.1)	19 (19.8)	5 (5.2)	96 (100.0)
ファーストフード店	24 (58.5)	9 (22.0)	7 (17.1)	1 (2.4)	41 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	24 (63.2)	10 (26.3)	4 (10.5)	-	38 (100.0)
その他の飲食店	28 (44.4)	14 (22.2)	18 (28.6)	3 (4.8)	63 (100.0)

図 25-2-1 具体的な規制内容 (n=1,859)



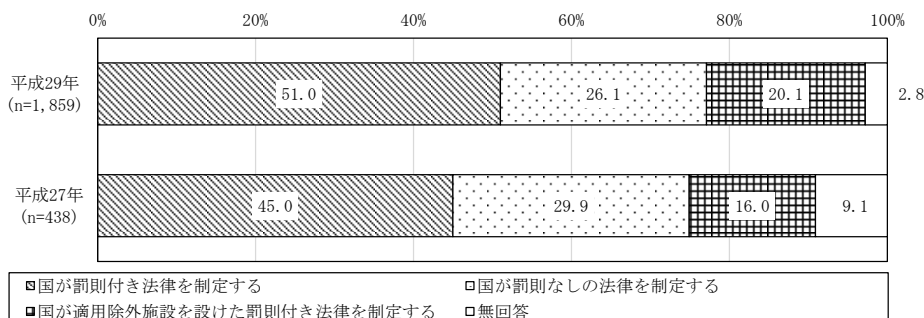
《経年比較》

「国が罰則付き法律を制定する」が平成27年よりも6ポイント、また「国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する」が4.1ポイント高くなっている。

表 25-2-2 具体的な規制内容 (平成29年：n=1,859、平成27年：n=438)

平成29年			平成27年		
	件数	構成比	件数	構成比	
国が罰則付き法律を制定する	948	51.0%	197	45.0%	
国が罰則なしの法律を制定する	486	26.1%	131	29.9%	
国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する	373	20.1%	70	16.0%	
無回答	52	2.8%	40	9.1%	
合計	1,859	100.0%	438	100.0%	

図 25-2-2 具体的な規制内容 (平成29年：n=1,859、平成27年：n=438)



(2) 受動喫煙防止対策における東京都及び区市町村の条例による独自の規制について<問 26-1、問 26-2>

① 規制への意見<問 26-1>と具体的な規制内容<問 26-2>

[具体的な規制内容は、問 26-1 で「1 法律による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

東京都及び区市町村の条例による独自の規制については、「条例による規制があるほうが良い」が50.4%となり、「条例による規制はしてほしくない」(42.3%)を上回る結果となっている。

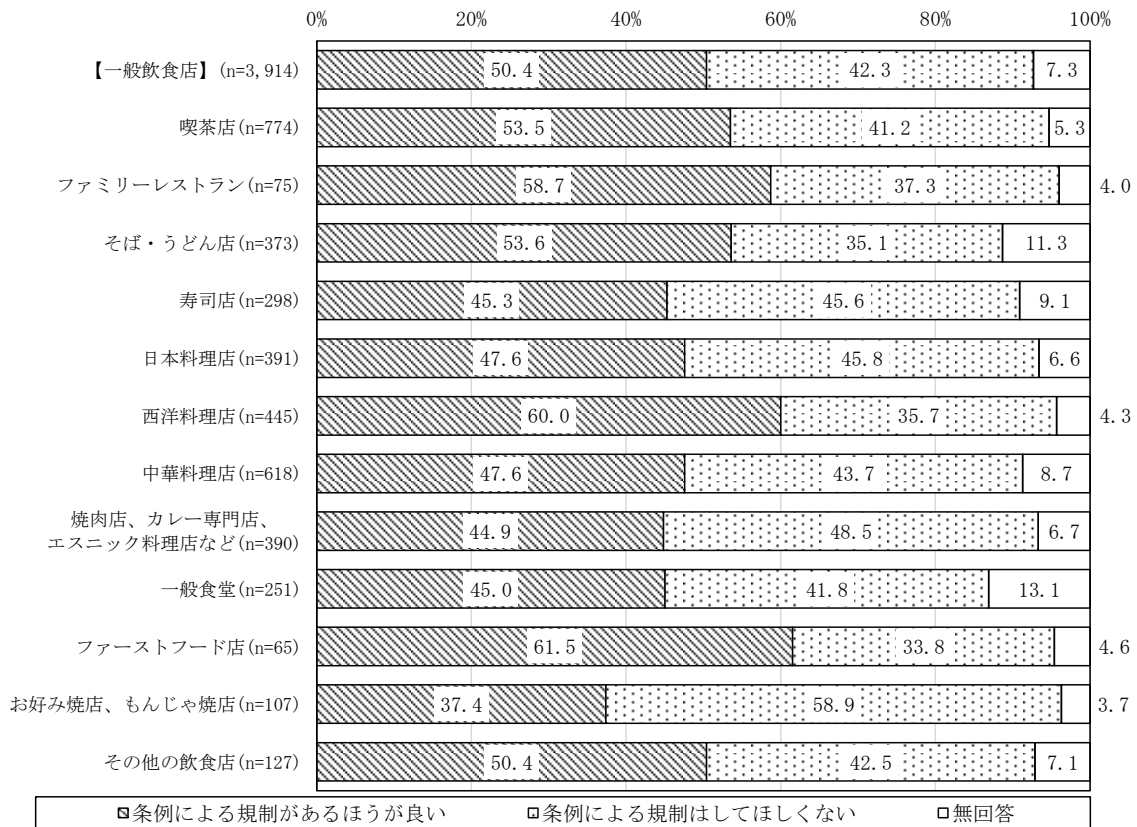
業種別にみると、「条例による規制があるほうが良い」は<ファーストフード店>(61.5%)や<西洋料理店>(60.0%)、<ファミリーレストラン>(58.7%)などで高い。先に見た「国の法律による規制」の結果と同傾向である。

表 26-1-1 東京都及び区市町村の条例による規制について (n=3,914)

上段：件数
下段：構成比

	条例による規制がある方が良い	条例による規制はしてほしくない	無回答	合計
【一般飲食店】	1,972 (50.4)	1,655 (42.3)	287 (7.3)	3,914 (100.0)
喫茶店	414 (53.5)	319 (41.2)	41 (5.3)	774 (100.0)
ファミリーレストラン	44 (58.7)	28 (37.3)	3 (4.0)	75 (100.0)
そば・うどん店	200 (53.6)	131 (35.1)	42 (11.3)	373 (100.0)
寿司店	135 (45.3)	136 (45.6)	27 (9.1)	298 (100.0)
日本料理店	186 (47.6)	179 (45.8)	26 (6.6)	391 (100.0)
西洋料理店	267 (60.0)	159 (35.7)	19 (4.3)	445 (100.0)
中華料理店	294 (47.6)	270 (43.7)	54 (8.7)	618 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	175 (44.9)	189 (48.5)	26 (6.7)	390 (100.0)
一般食堂	113 (45.0)	105 (41.8)	33 (13.1)	251 (100.0)
ファーストフード店	40 (61.5)	22 (33.8)	3 (4.6)	65 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	40 (37.4)	63 (58.9)	4 (3.7)	107 (100.0)
その他の飲食店	64 (50.4)	54 (42.5)	9 (7.1)	127 (100.0)

図 26-1-1 東京都及び区市町村の条例による規制について (n=3,914)



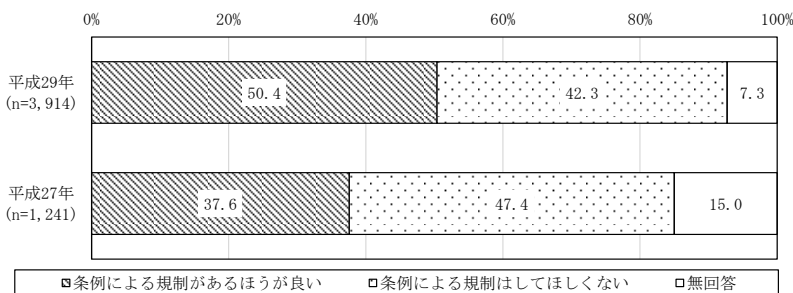
《経年比較》

「条例による規制があるほうが良い」は、平成27年(37.6%)に比べて12.8ポイント高くなっている。(注：平成27年調査では、「東京都の条例による規制」の賛否を聞いており、「区市町村」は含まれていない)。

表 26-1-2 東京都及び区市町村の条例による規制について (平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241)

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
条例による規制があるほうが良い	1,972	50.4%	467	37.6%
条例による規制はしてほしくない	1,655	42.3%	588	47.4%
無回答	287	7.3%	186	15.0%
合計	3,914	100.0%	1,241	100.0%

図 26-1-2 東京都及び区市町村の条例による規制について (平成29年：n=3,914、平成27年：n=1,241)



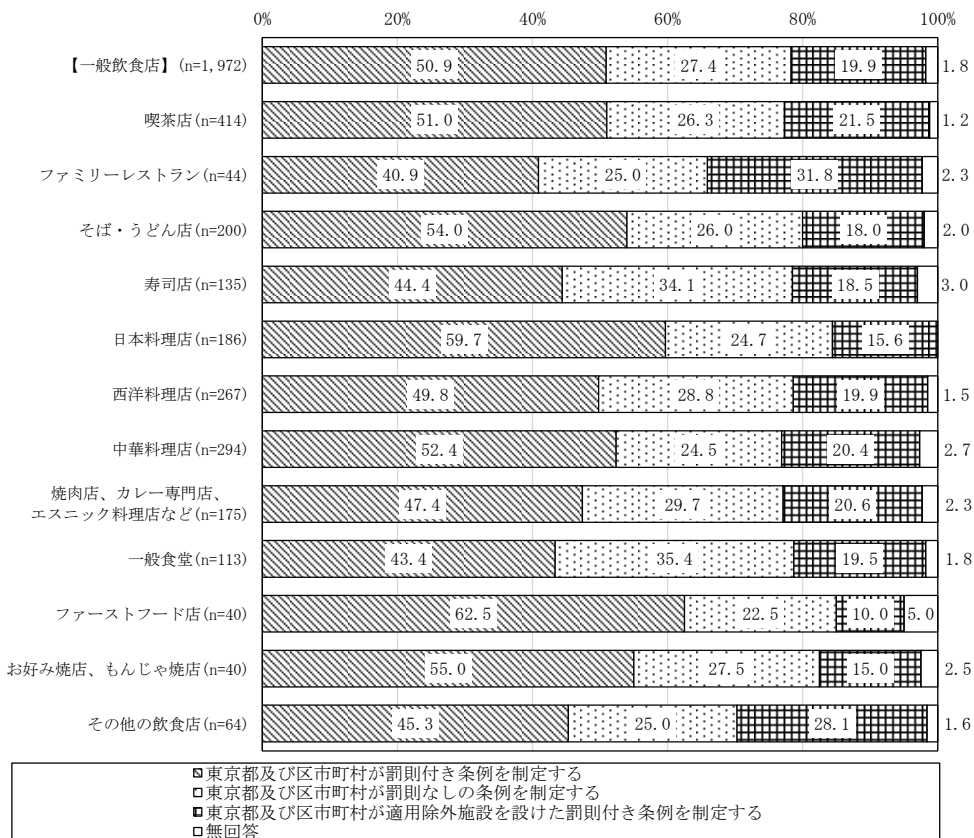
具体的な規制内容については、「東京都及び区市町村が罰則付き条例を制定する」が50.9%でトップとなっている。次いで「東京都及び区市町村が罰則なしの条例を制定する」が27.4%、「東京都及び区市町村が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する」は19.9%となっている。

表 26-2-1 具体的な規制内容 (n=1,972)

	東京都及び区市町村が罰則付き条例を制定する	東京都及び区市町村が罰則なしの条例を制定する	東京都及び区市町村が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する	無回答	合計
【一般飲食店】	1,003 (50.9)	541 (27.4)	392 (19.9)	36 (1.8)	1,972 (100.0)
喫茶店	211 (51.0)	109 (26.3)	89 (21.5)	5 (1.2)	414 (100.0)
ファミリーレストラン	18 (40.9)	11 (25.0)	14 (31.8)	1 (2.3)	44 (100.0)
そば・うどん店	108 (54.0)	52 (26.0)	36 (18.0)	4 (2.0)	200 (100.0)
寿司店	60 (44.4)	46 (34.1)	25 (18.5)	4 (3.0)	135 (100.0)
日本料理店	111 (59.7)	46 (24.7)	29 (15.6)	-	186 (100.0)
西洋料理店	133 (49.8)	77 (28.8)	53 (19.9)	4 (1.5)	267 (100.0)
中華料理店	154 (52.4)	72 (24.5)	60 (20.4)	8 (2.7)	294 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	83 (47.4)	52 (29.7)	36 (20.6)	4 (2.3)	175 (100.0)
一般食堂	49 (43.4)	40 (35.4)	22 (19.5)	2 (1.8)	113 (100.0)
ファーストフード店	25 (62.5)	9 (22.5)	4 (10.0)	2 (5.0)	40 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	22 (55.0)	11 (27.5)	6 (15.0)	1 (2.5)	40 (100.0)
その他の飲食店	29 (45.3)	16 (25.0)	18 (28.1)	1 (1.6)	64 (100.0)

上段：件数
下段：構成比

図 26-2-1 具体的な規制内容 (n=1,972)



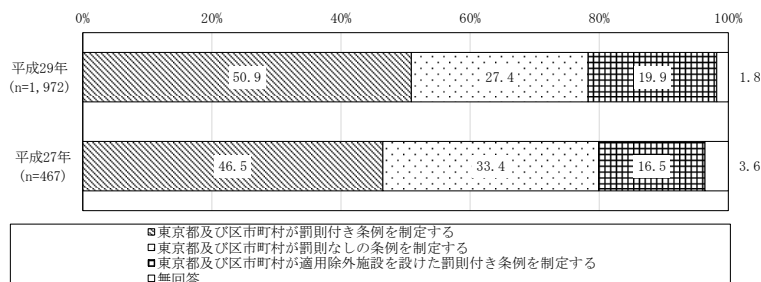
《経年比較》

「東京都及び区市町村が罰則付き条例を制定する」が平成27年よりも4.4ポイント高くなり、一方「東京都及び区市町村が罰則なしの条例を制定する」が6ポイント低くなっている（注：平成27年調査では、「東京都の条例による規制」の賛否を聞いており、「区市町村」は含まれていない）。

表 26-2-2 具体的な規制内容 (平成29年：n=1,972、平成27年：n=467)

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
東京都及び区市町村が罰則付き条例を制定する	1,003	50.9%	217	46.5%
東京都及び区市町村が罰則なしの条例を制定する	541	27.4%	156	33.4%
東京都及び区市町村が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する	392	19.9%	77	16.5%
無回答	36	1.8%	17	3.6%
合計	1,972	100.0%	467	100.0%

図 26-2-2 具体的な規制内容 (平成29年：n=1,972、平成27年：n=467)



(3) 受動喫煙防止対策強化のための望ましい規制内容<問 27>

「喫煙可、分煙、禁煙はお店が選択し、喫煙を認める場合は喫煙、分煙の店頭表示を義務化」(29.7%)が最も多く、「建物内禁煙(喫煙室設置不可)を義務化」(22.5%)、「建物内完全分煙(喫煙室設置可)を義務化」(12.9%)が続いている。一方「規制は不要」も21.8%と多くなっている。

業種別にみると、<ファミリーレストラン>では「建物内完全分煙(喫煙室設置可)を義務化」という意見が高く(26.7%)、その他については、大きな差はみられない。

図 27-1 受動喫煙防止対策強化のための望ましい規制内容 (n=3,914)

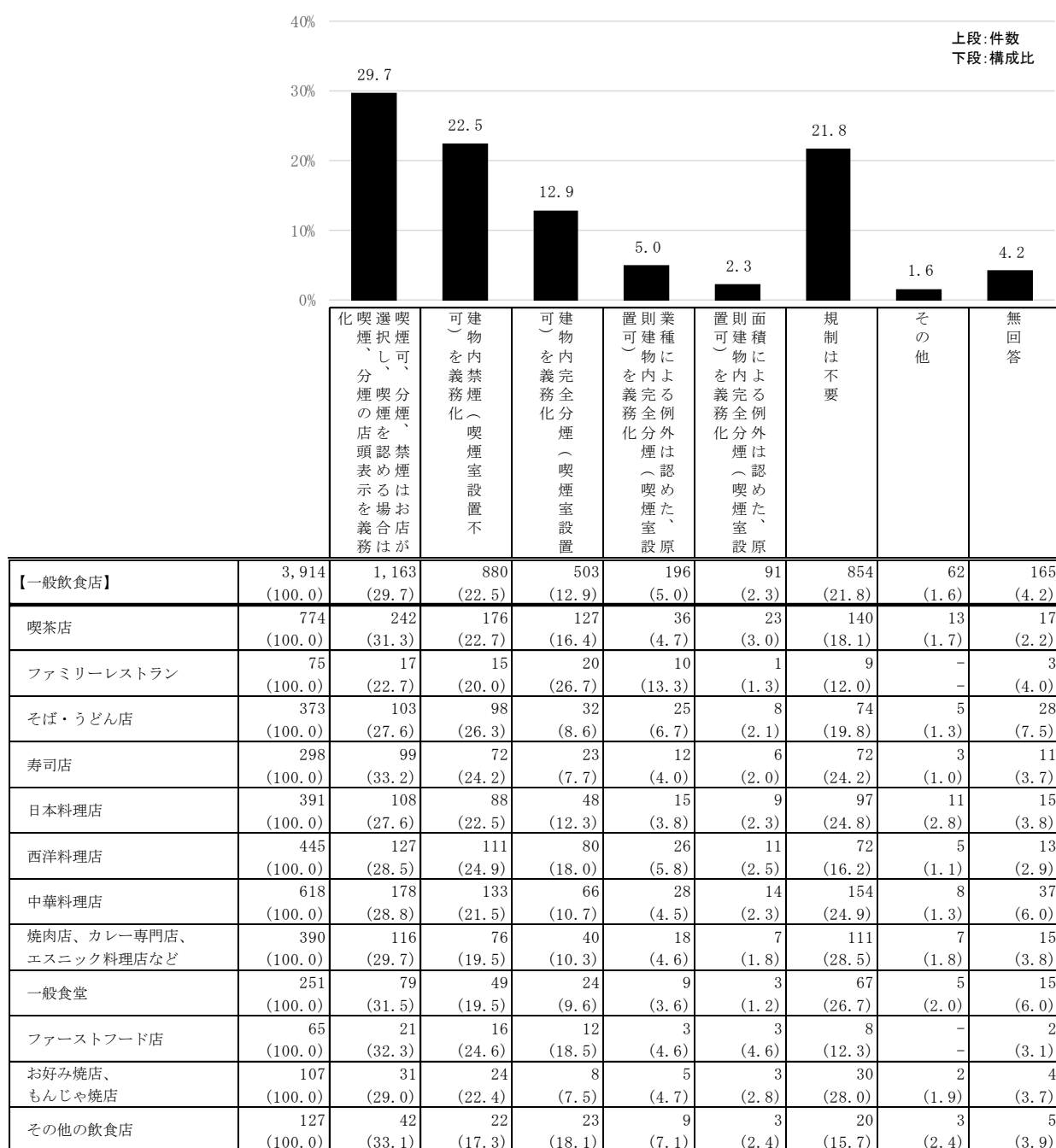
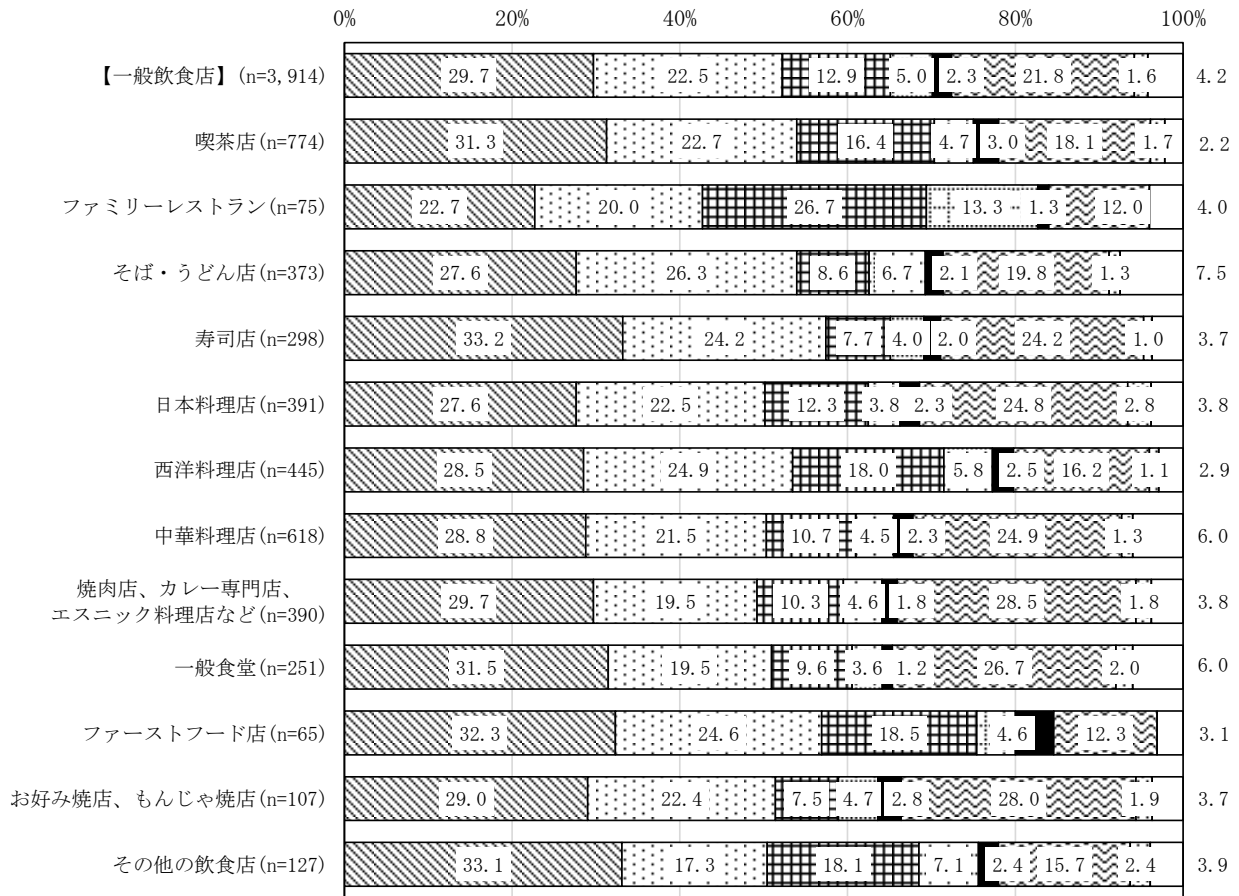


図 27-2 受動喫煙防止対策強化のための望ましい規制内容 (n=3,914)



- 喫煙可、分煙、禁煙はお店が選択し、喫煙を認める場合は喫煙、分煙の店頭表示を義務化
- 建物内禁煙（喫煙室設置不可）を義務化
- 建物内完全分煙（喫煙室設置可）を義務化
- 業種による例外は認めた、原則建物内完全分煙（喫煙室設置可）を義務化
- 面積による例外は認めた、原則建物内完全分煙（喫煙室設置可）を義務化
- 規制は不要
- その他
- 無回答

(4) 建物内禁煙又は建物内完全分煙の義務化による店舗経営への影響<問 28>

建物内禁煙（喫煙室設置不可）又は建物内完全分煙（喫煙室設置可）を義務化する規制が導入された場合の、店舗の経営への影響を聞いたところ、「売上に影響はない」という意見が36.2%と最も多く、「わからない・どちらともいえない」が34.5%でこれに続く。「売上が減少する」は24.2%、「売上が増加する」は2.7%にとどまった。

業種別にみると、「売上が減少する」という見方は<お好み焼店、もんじゃ焼店>（42.1%）で高い。「売上に影響はない」は<ファーストフード店>（49.2%）や<喫茶店>（45.9%）、<西洋料理店>（43.1%）などで高い。

表 28-1 規制が導入された場合の経営への影響（n=3,914）

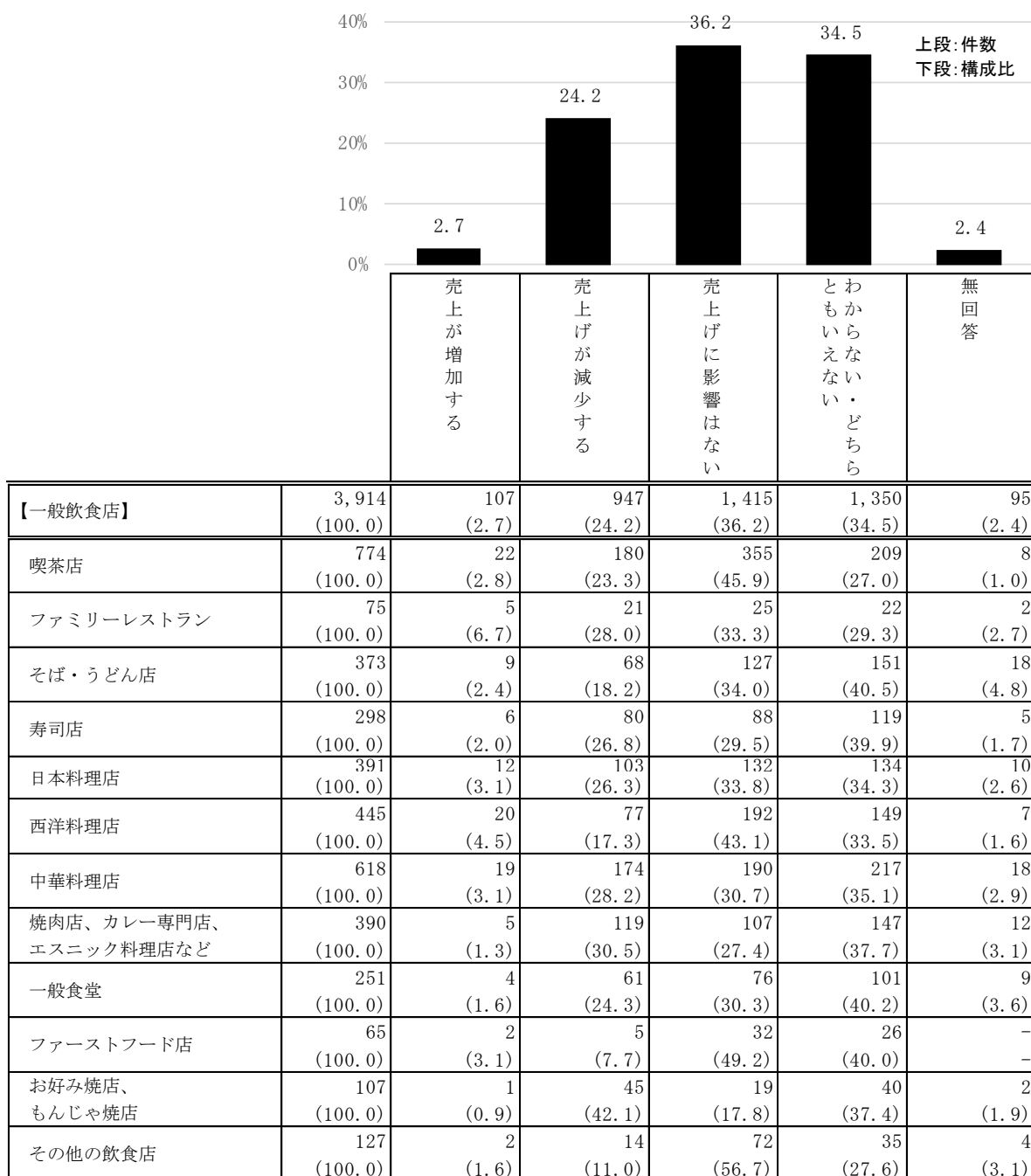
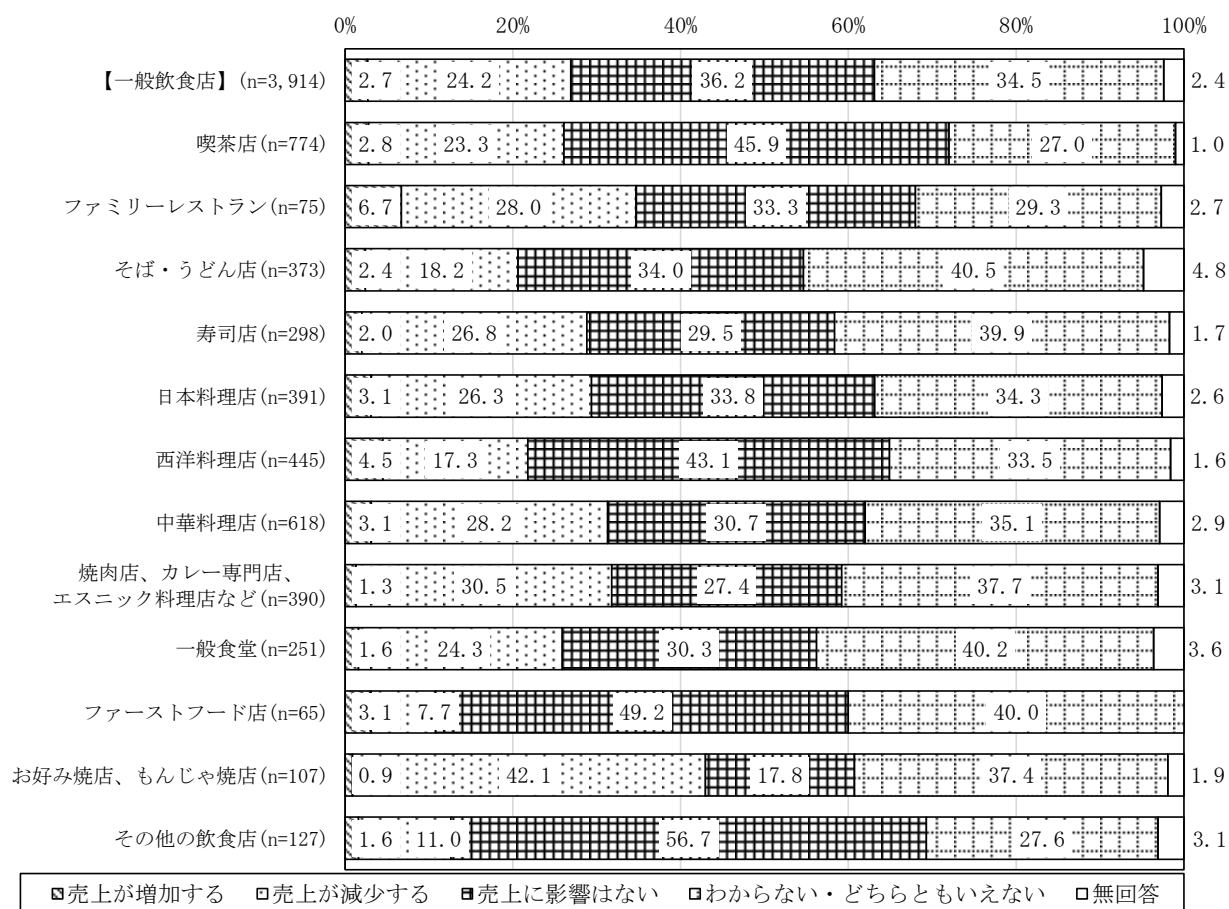


図 28-2 規制が導入された場合の経営への影響 (n=3,914)



第3部 調査の結果<遊興飲食店>

1 回答者の属性

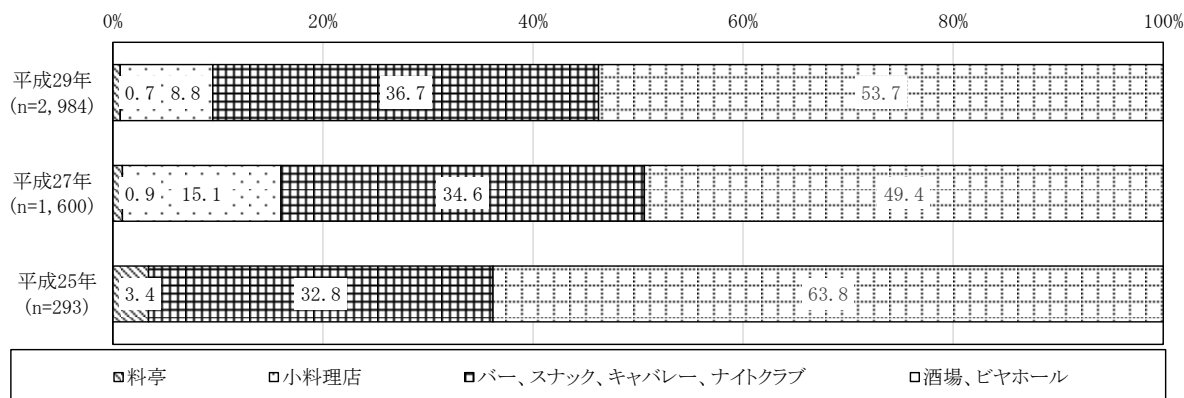
(1) 業種<問1>

平成29年の遊興飲食店の業種は、「酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）」（53.7%）、「バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ」（36.7%）が上位を占めている。平成27年に比べて、「小料理店」の構成比が低下している。

表1 業種（平成29年：n=2,984 平成27年：n=1,600、平成25年：n=293）

平成29年				平成27年		平成25年	
		件数	構成比	件数	構成比	件数	構成比
遊興飲食店 平成29年 (n=2,984) 平成27年 (n=1,600) 平成25年 (n=293)	料亭	22	0.7%	14	0.9%	10	3.4%
	小料理店	263	8.8%	242	15.1%	-	-
	バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	1,096	36.7%	554	34.6%	96	32.8%
	酒場、ビヤホール（居酒屋、焼 鳥屋、ダイニングバーなど）	1,603	53.7%	790	49.4%	187	63.8%
遊興飲食店計		2,984	100.0%	1,600	100.0%	293	100.0%

図1 業種（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600、平成25年：n=293）



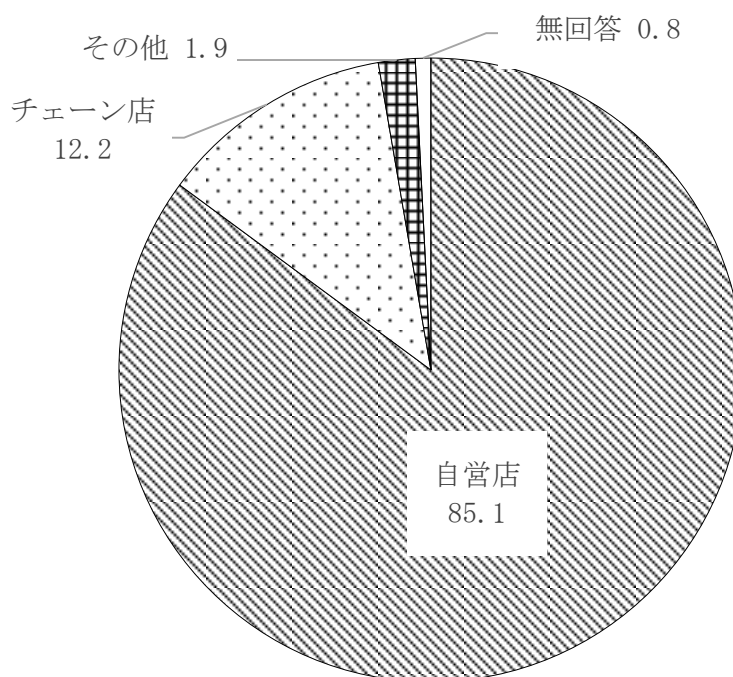
(2) 経営形態<問2>

遊興飲食店の経営形態では、「自営店」が85.1%と8割台半ばを占め、「チェーン店」は12.2%である。

表 2-1 経営形態 (n=2,984)

	件数	構成比
自営店	2,539	85.1%
チェーン店	365	12.2%
その他	56	1.9%
無回答	24	0.8%
合計	2,984	100.0%

図 2-1 経営形態 (n=2,984 単位: %)



《経年比較》

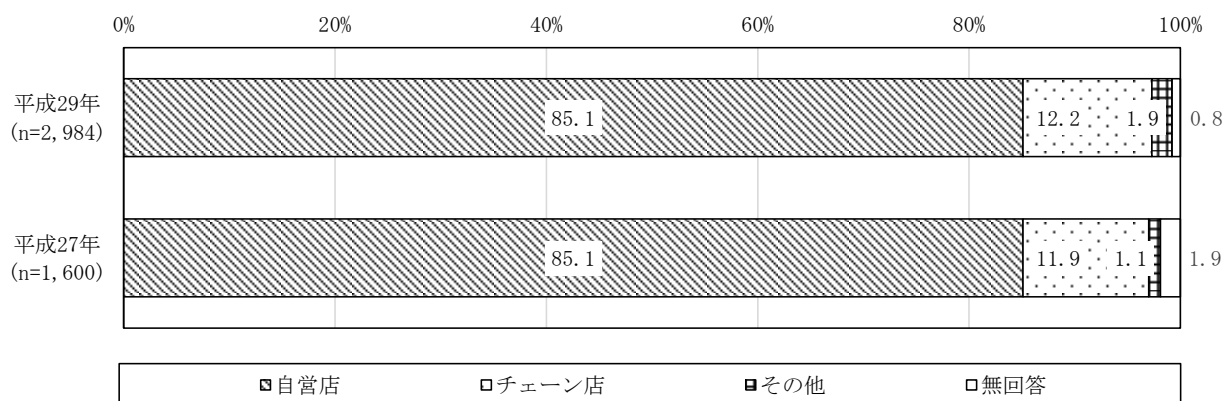
平成27年に比べると、遊興飲食店の経営形態の構成比は、大きな変動はみられない。

表2-2 経営形態（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

平成29年			平成27年		
	件数	構成比	件数	構成比	
自営店	2,539	85.1%	1,361	85.1%	
チェーン店	365	12.2%	191	11.9%	
その他	56	1.9%	17	1.1%	
無回答	24	0.8%	31	1.9%	
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%	

＜参考＞

図2-2 経営形態（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）



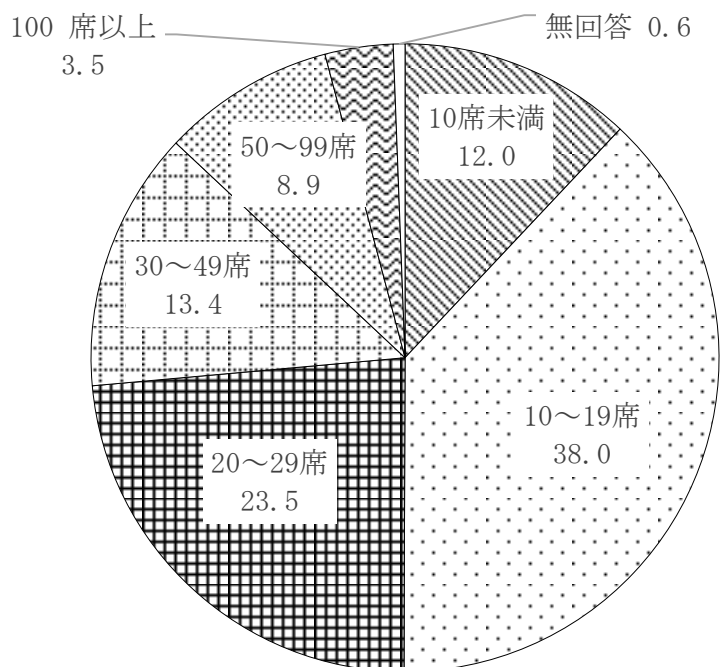
(3) 客席数<問3>

遊興飲食店の客席数をみると、「10～19席」(38.0%)が約4割と最も多く、「20～29席」(23.5%)、「30～49席」(13.4%)、「10席未満」(12.0%)の順となっている。

表3-1 客席数 (n=2,984)

客席数	件数	構成比
10席未満	359	12.0%
10～19席	1,134	38.0%
20～29席	702	23.5%
30～49席	401	13.4%
50～99席	266	8.9%
100席以上	105	3.5%
無回答	17	0.6%
合計	2,984	100.0%

図3-1 客席数 (n=2,984 単位: %)



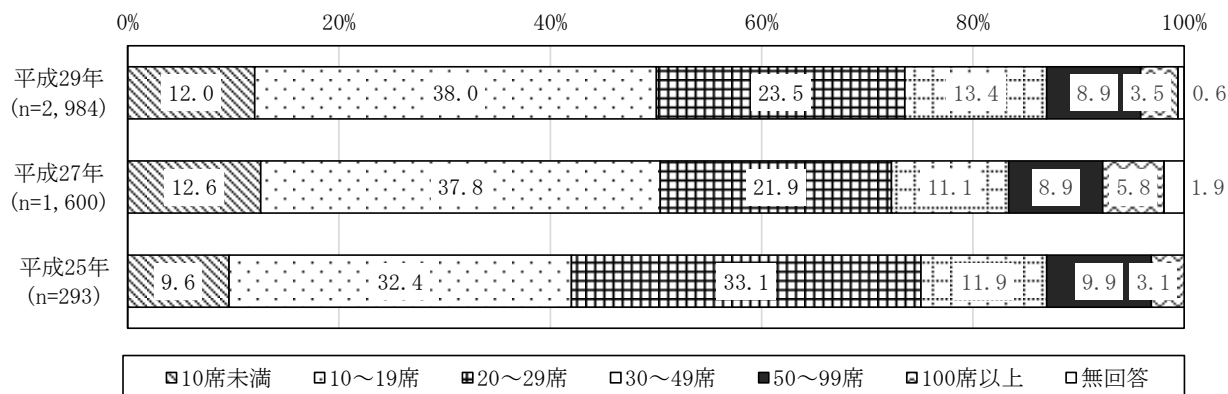
《経年比較》

平成27年に比べると、回答した遊興飲食店の客席数の構成比は、大きな変動はみられない。

表3-2 客席数（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600、平成25年：n=293）

平成29年			平成27年		平成25年	
客席数	件数	構成比	件数	構成比	件数	構成比
10席未満	359	12.0%	201	12.6%	28	9.6%
10～19席	1,134	38.0%	605	37.8%	95	32.4%
20～29席	702	23.5%	351	21.9%	97	33.1%
30～49席	401	13.4%	178	11.1%	35	11.9%
50～99席	266	8.9%	142	8.9%	29	9.9%
100席以上	105	3.5%	93	5.8%	9	3.1%
無回答	17	0.6%	30	1.9%	-	-
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%	293	100.0%

図3-2 客席数（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600、平成25年：n=293）



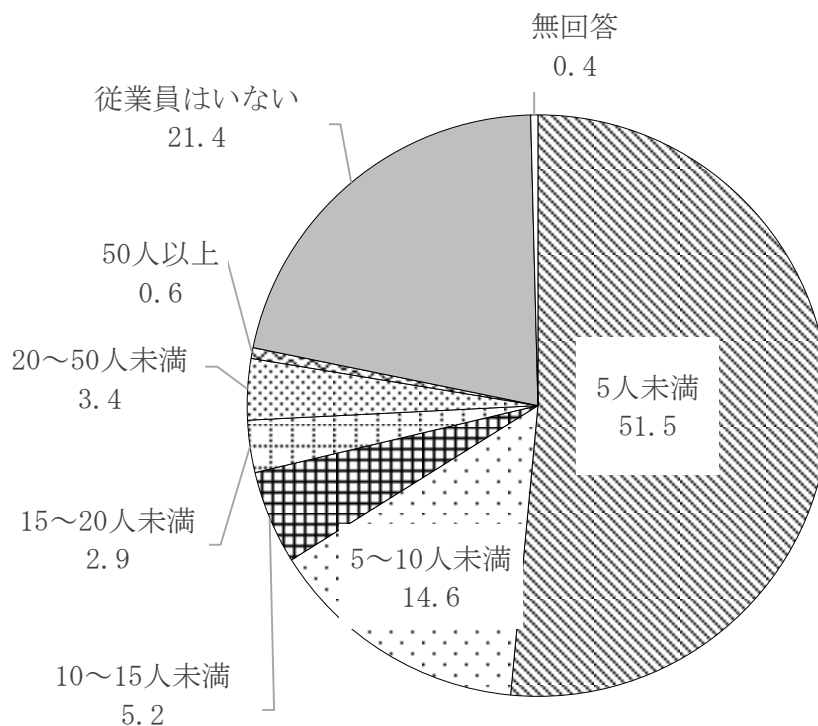
(4) 従業員数<問4>

従業員数は、「5人未満」が51.5%と5割強を占めており、「5～10人未満」(14.6%)を含めた10人未満で66.1%と、全体の7割弱となっている。

表 4-1 従業員数 (n=2,984)

	件数	構成比
5人未満	1,537	51.5%
5～10人未満	436	14.6%
10～15人未満	155	5.2%
15～20人未満	86	2.9%
20～50人未満	100	3.4%
50人以上	19	0.6%
従業員はいない	640	21.4%
無回答	11	0.4%
合計	2,984	100.0%

図 4-1 従業員数 (n=2,984 単位: %)



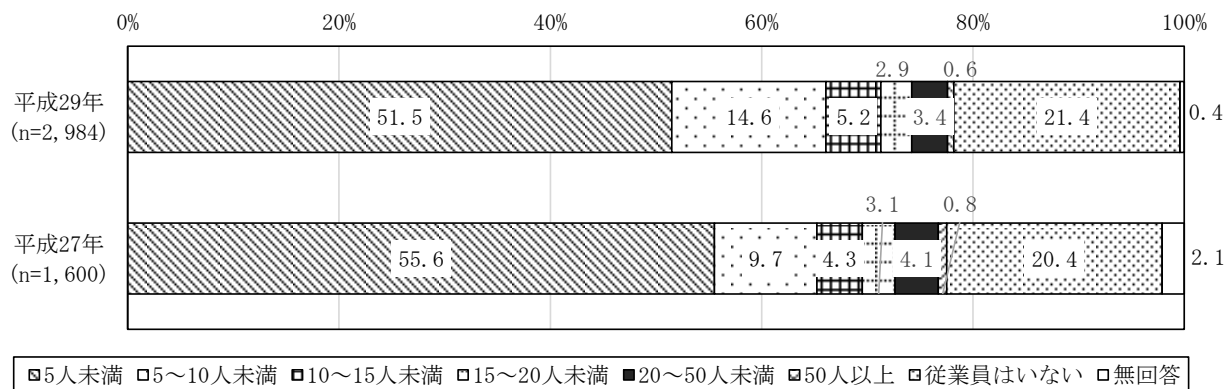
《経年比較》

平成27年に比べ、「5～10人未満」の割合が4.9ポイント高くなり、「5人未満」が4.1ポイント低くなっている。

表4-2 従業員数（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

平成29年			平成27年		
	件数	構成比		件数	構成比
5人未満	1,537	51.5%	5人未満	890	55.6%
5～10人未満	436	14.6%	5～10人未満	155	9.7%
10～15人未満	155	5.2%	10～15人未満	68	4.3%
15～20人未満	86	2.9%	15～20人未満	49	3.1%
20～50人未満	100	3.4%	20～50人未満	66	4.1%
50人以上	19	0.6%	50人以上	13	0.8%
従業員はいない	640	21.4%	従業員はいない	326	20.4%
無回答	11	0.4%	無回答	33	2.1%
合計	2,984	100.0%	合計	1,600	100.0%

図4-2 従業員数（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）



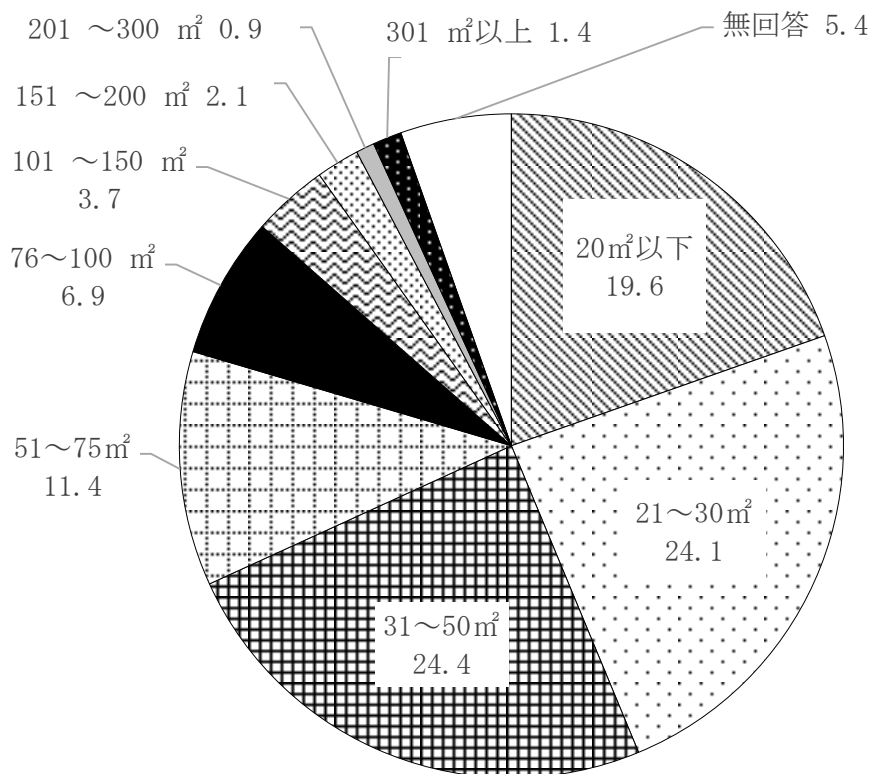
(5) 店舗面積<問5>

店舗面積は、「31～50㎡」(24.4%)が最も多く、「21～30㎡」(24.1%)、「20㎡以下」(19.6%)がこれに続いている。

表5-1 店舗面積 (n=2,984)

	件数	構成比
20㎡以下	586	19.6%
21～30㎡	720	24.1%
31～50㎡	728	24.4%
51～75㎡	341	11.4%
76～100㎡	205	6.9%
101～150㎡	111	3.7%
151～200㎡	63	2.1%
201～300㎡	28	0.9%
301㎡以上	42	1.4%
無回答	160	5.4%
合計	2,984	100.0%

図5-1 店舗面積 (n=2,984 単位: %)



《経年比較》

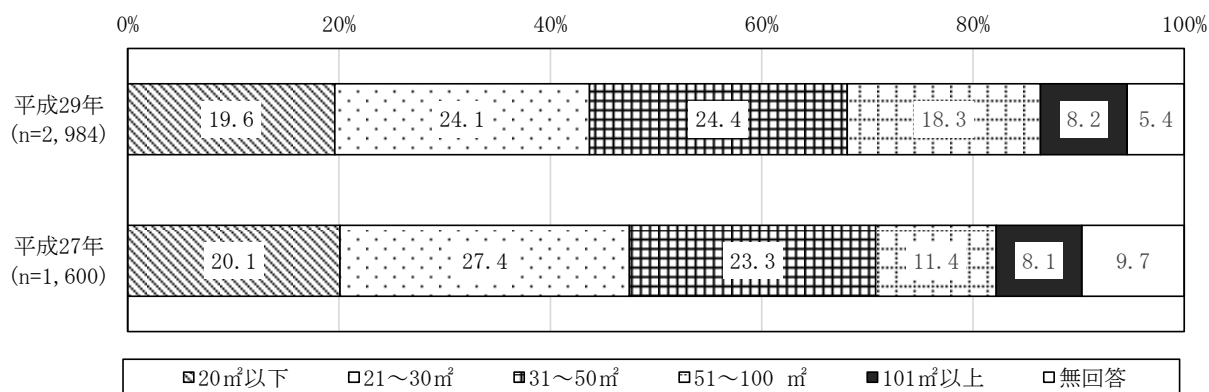
平成27年に比べ、「51～100㎡」の割合が6.9ポイント高く、また「21～30㎡」がやや低くなっている（注：経年比較では、前回調査と比べやすくするために、一部の項目を合算している）。

表5-2 店舗面積（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
20㎡以下	586	19.6%	321	20.1%
21～30㎡	720	24.1%	439	27.4%
31～50㎡	728	24.4%	372	23.3%
51～100㎡	546	18.3%	183	11.4%
101㎡以上	244	8.2%	130	8.1%
無回答	160	5.4%	155	9.7%
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%

＜参考＞

図5-2 店舗面積（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）



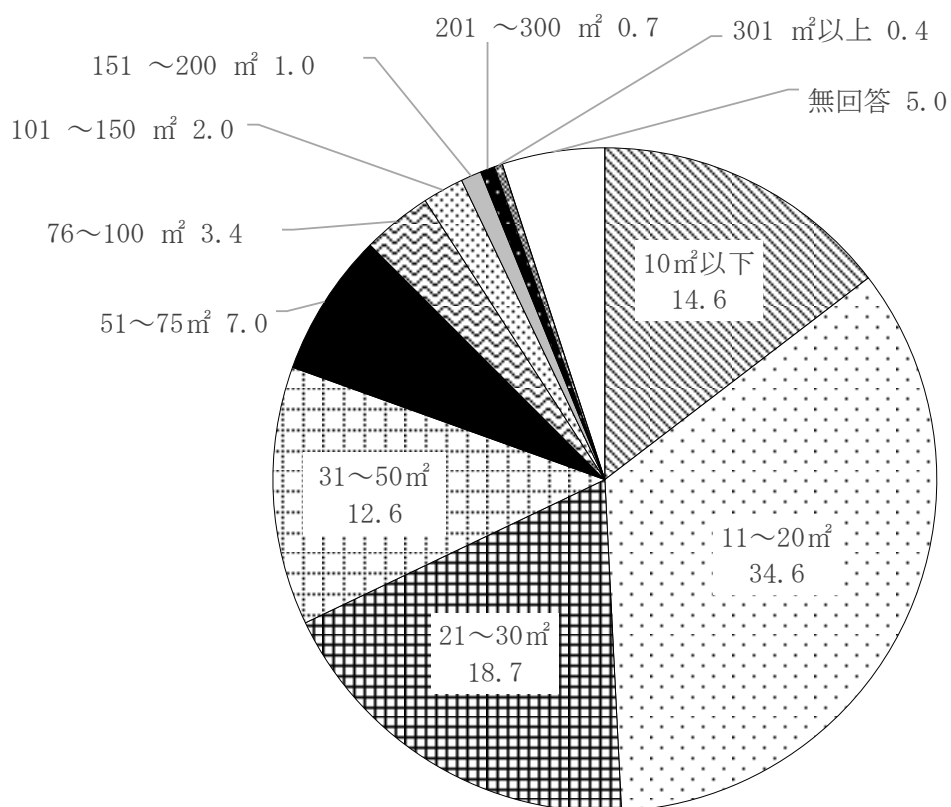
(6) 客席面積<問6>

客席面積は、「11～20㎡」(34.6%)が最も多く、次いで「21～30㎡」(18.7%)、「10㎡以下」(14.6%)の順となっている。

表6-1 客席面積 (n=2,984)

	件数	構成比
10㎡以下	437	14.6%
11～20㎡	1,031	34.6%
21～30㎡	557	18.7%
31～50㎡	376	12.6%
51～75㎡	210	7.0%
76～100㎡	101	3.4%
101～150㎡	59	2.0%
151～200㎡	31	1.0%
201～300㎡	20	0.7%
301㎡以上	13	0.4%
無回答	149	5.0%
合計	2,984	100.0%

図6-1 客席面積 (n=2,984 単位: %)



《経年比較》

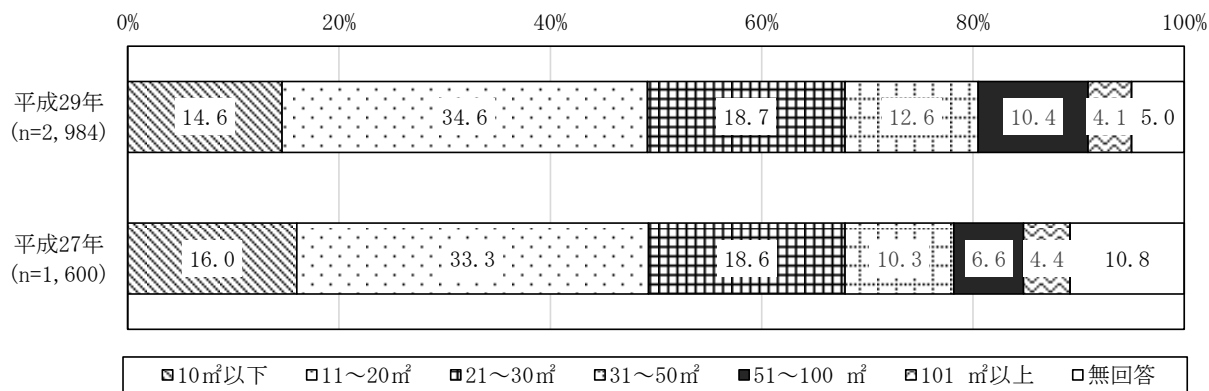
平成27年に比べ、「51～100㎡」の割合がやや高くなっている（注：経年比較では、前回調査と比べやすくするために、一部の項目を合算している）。

表6-2 客席面積（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
10㎡以下	437	14.6%	256	16.0%
11～20㎡	1,031	34.6%	533	33.3%
21～30㎡	557	18.7%	298	18.6%
31～50㎡	376	12.6%	164	10.3%
51～100㎡	311	10.4%	106	6.6%
101㎡以上	123	4.1%	71	4.4%
無回答	149	5.0%	172	10.8%
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%

<参考>

図6-2 客席面積（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）



2 受動喫煙に関する知識

(1) 健康への影響の認知度<問7>

受動喫煙が健康に影響することを「知っている」ものは96.4%と大半であるが、「今回のアンケートで初めて知った」ものも3.1%と少数ではあるがみられる。

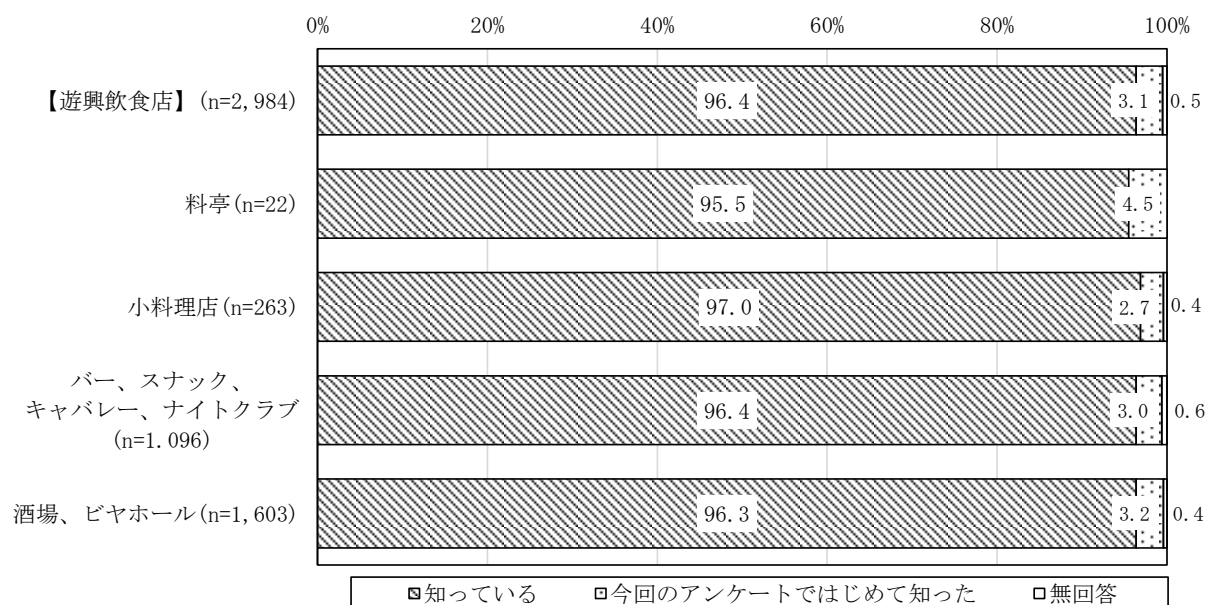
業種別にみても、全ての業種で概ね認知度は95%を超えており、高い認知状況となっている。

表7-1 健康への影響の認知度 (n=2,984)

	知っている	今回のアンケートではじめて知った	無回答	合計
【遊興飲食店】	2,876 (96.4)	93 (3.1)	15 (0.5)	2,984 (100.0)
料亭	21 (95.5)	1 (4.5)	-	22 (100.0)
小料理店	255 (97.0)	7 (2.7)	1 (0.4)	263 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	1,056 (96.4)	33 (3.0)	7 (0.6)	1,096 (100.0)
酒場、ビヤホール(居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)	1,544 (96.3)	52 (3.2)	7 (0.4)	1,603 (100.0)

上段：件数
下段：構成比

図7-1 健康への影響の認知度 (n=2,984)



《経年比較》

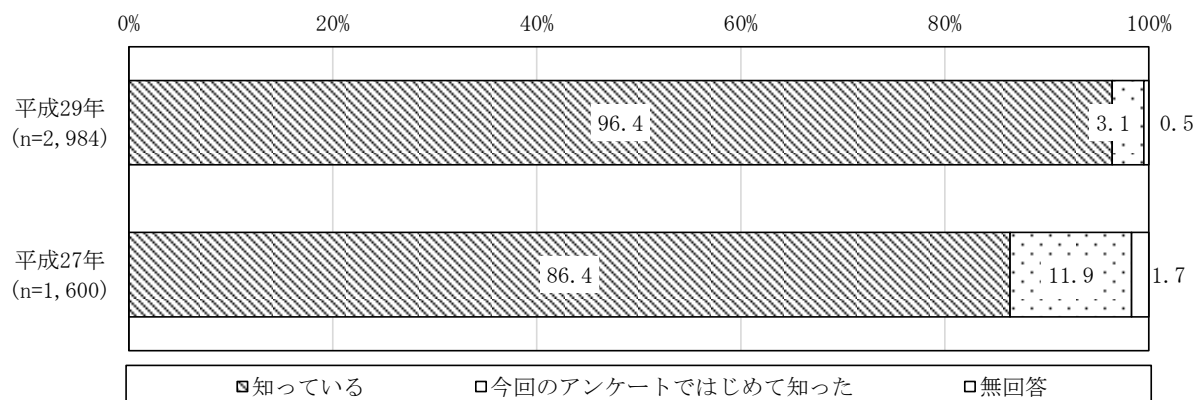
平成27年に比べ、認知度は10ポイント高くなった。一方「今回のアンケートではじめて知った」が大幅に低下し、健康への影響についての認知が浸透している様子がうかがえる。

表7-2 健康への影響の認知度（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
知っている	2,876	96.4%	1,382	86.4%
今回のアンケートではじめて知った	93	3.1%	191	11.9%
無回答	15	0.5%	27	1.7%
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%

＜参考＞

図7-2 健康への影響の認知度（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）



(2) 健康増進法上の努力義務の認知度<問8>

健康増進法で、飲食店の営業者にも受動喫煙の防止への努力義務が規定されたことを「知っている」ものは59.0%と約6割、「今回のアンケートで初めて知った」ものは39.0%と約4割である。

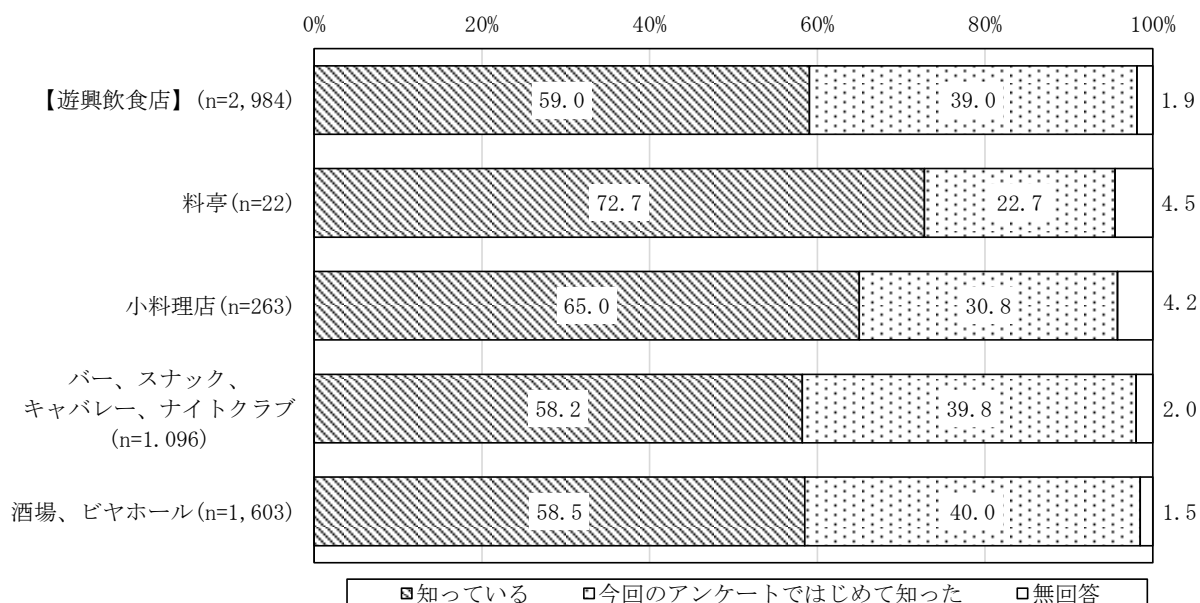
業種別にみると、<小料理店>は<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ><酒場、ビヤホール>よりも認知度がやや高い。

表8-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=2,984)

	知っている	今回のアンケートではじめて知った	無回答	合計
【遊興飲食店】	1,762 (59.0)	1,164 (39.0)	58 (1.9)	2,984 (100.0)
料亭	16 (72.7)	5 (22.7)	1 (4.5)	22 (100.0)
小料理店	171 (65.0)	81 (30.8)	11 (4.2)	263 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	638 (58.2)	436 (39.8)	22 (2.0)	1,096 (100.0)
酒場、ビヤホール (居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)	937 (58.5)	642 (40.0)	24 (1.5)	1,603 (100.0)

上段：件数
下段：構成比

図8-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=2,984)



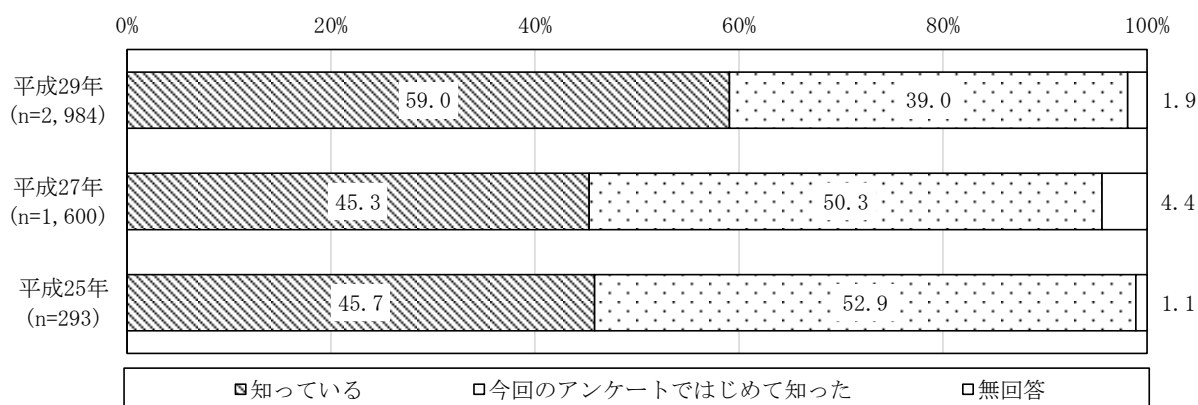
《経年比較》

健康増進法上の努力義務の認知度は、平成25、27年に比べ上昇傾向が認められる。

表8-2 健康増進法上の努力義務の認知度（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600、平成25年：n=293）

平成29年			〈参考〉平成27年		〈参考〉平成25年	
	件数	構成比	件数	構成比	件数	構成比
知っている	1,762	59.0%	725	45.3%	134	45.7%
今回のアンケートではじめて知った	1,164	39.0%	805	50.3%	155	52.9%
無回答	58	1.9%	70	4.4%	4	1.1%
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%	293	100.0%

図8-2 健康増進法上の努力義務の認知度（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600、平成25年：n=293）



(3) 受動喫煙防止対策の具体的な内容についての認知度<問9>

[問8で「1 健康増進法を知っている」と回答した飲食店]

受動喫煙防止対策の具体的な内容について、「知っている」ものは健康増進法上の努力義務認知者のうち67.1%と7割弱、28.8%が「今回のアンケートで初めて知った」としている。

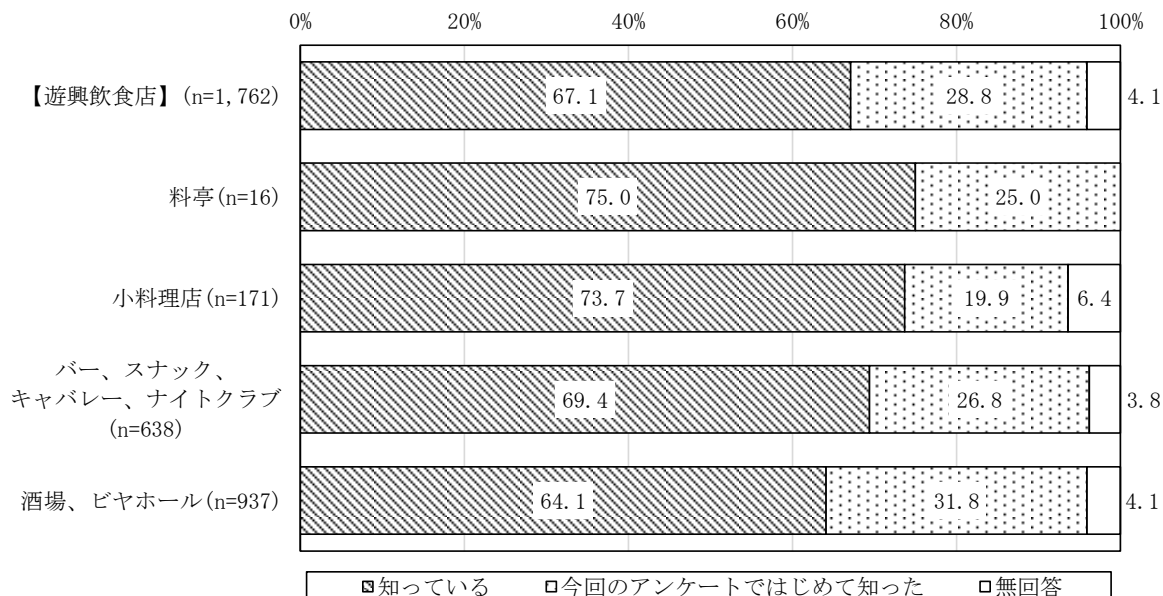
業種別にみると、<小料理店>の認知度が他の業種よりもやや高い。

表9-1 受動喫煙防止対策の具体的な内容についての認知度 (n=1,762)

上段：件数
下段：構成比

	知っている	今回のアンケートではじめて知った	無回答	合計
【遊興飲食店】	1,182 (67.1)	507 (28.8)	73 (4.1)	1,762 (100.0)
料亭	12 (75.0)	4 (25.0)	- -	16 (100.0)
小料理店	126 (73.7)	34 (19.9)	11 (6.4)	171 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	443 (69.4)	171 (26.8)	24 (3.8)	638 (100.0)
酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）	601 (64.1)	298 (31.8)	38 (4.1)	937 (100.0)

図9-1 受動喫煙防止対策の具体的な内容についての認知度 (n=1,762)



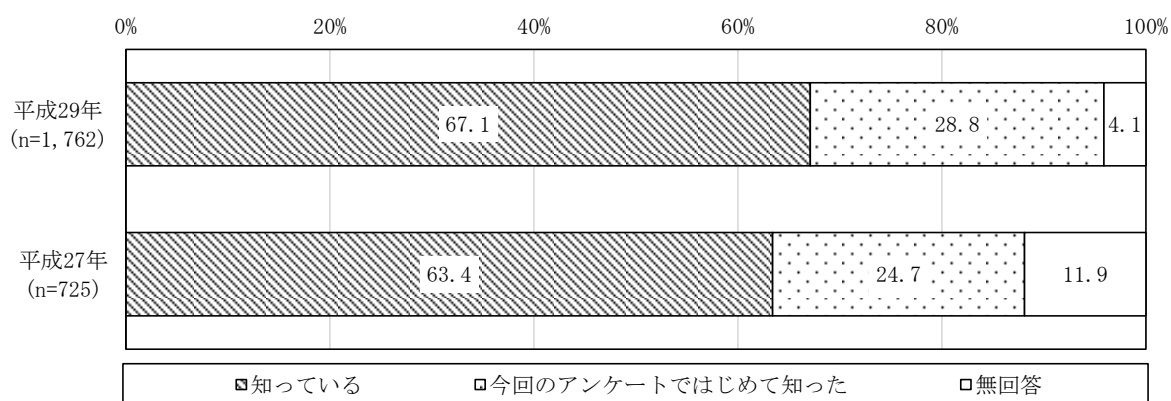
《経年比較》

受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度は、平成27年に比べ、やや高くなっている。

表9-2 受動喫煙防止対策の具体的な内容についての認知度（平成29年：n=1,762、平成27年：n=725）

平成29年			＜参考＞ 平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
知っている	1,182	67.1%	460	63.4%
今回のアンケートではじめて知った	507	28.8%	179	24.7%
無回答	73	4.1%	86	11.9%
合計	1,762	100.0%	725	100.0%

図9-2 受動喫煙防止対策の具体的な内容についての認知度（平成29年：n=1,762、平成27年：n=725）

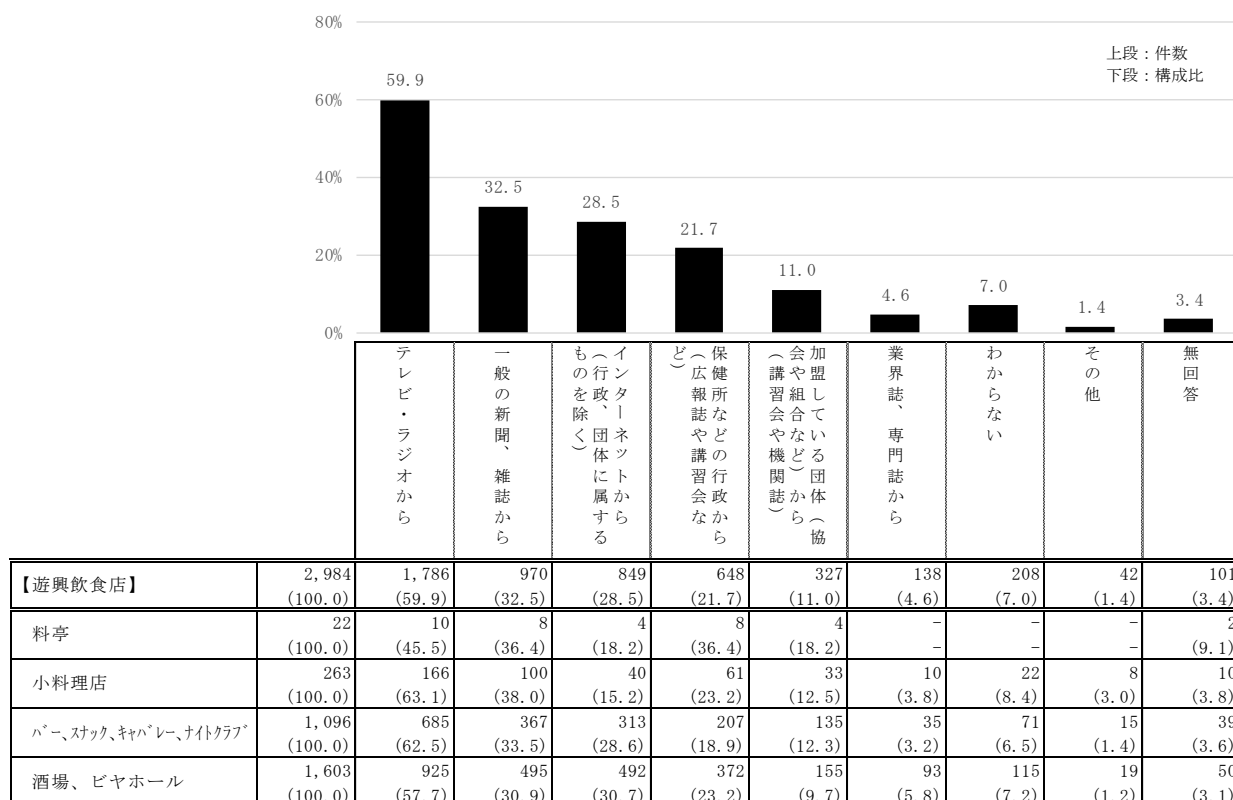


(4) 受動喫煙に関する情報の入手方法<問 10>

受動喫煙に関する情報の入手方法は、「テレビ・ラジオから」(59.9%)が最も多く、「一般の新聞、雑誌から」(32.5%)、「インターネットから」(28.5%)、「保健所などの行政から(広報誌や講習会など)」(21.7%)が続いている。

業種別にみると、<小料理店>では「テレビ・ラジオから」「一般の新聞、雑誌から」に次いで「保健所などの行政から」が高く、一方、「インターネットから」は低い。

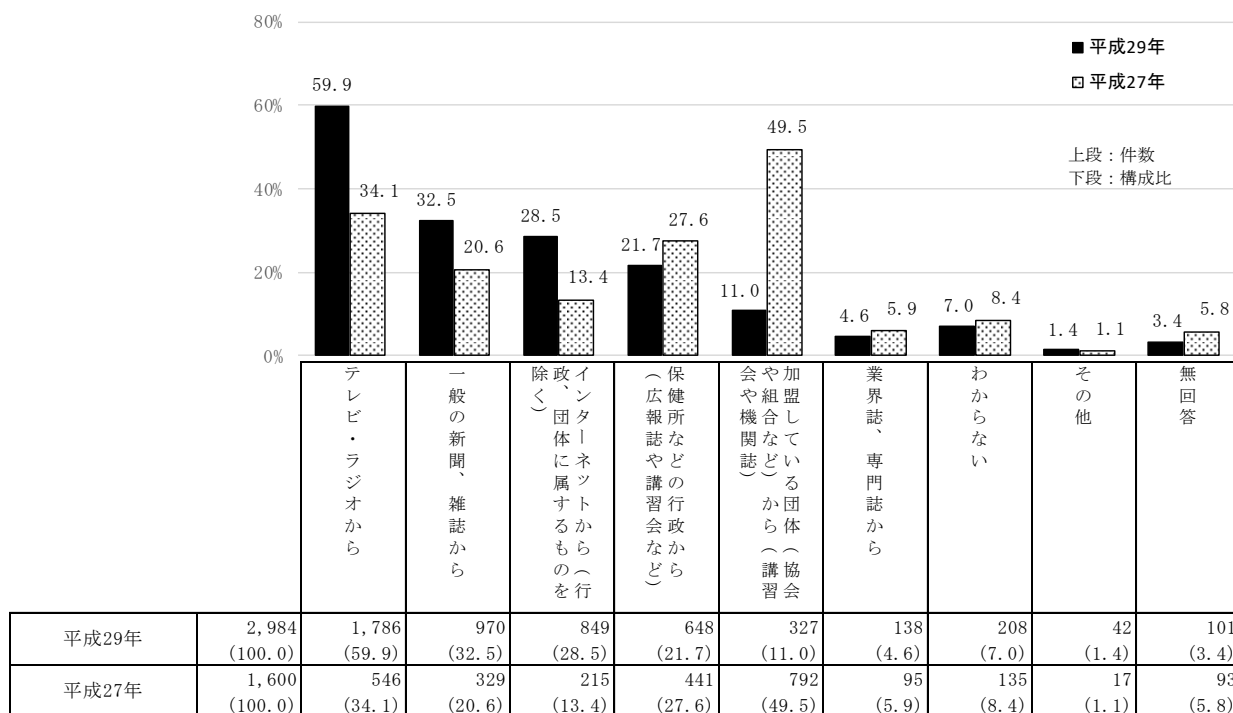
図 10-1 受動喫煙に関する情報の入手方法 (n=2,984 複数回答)



《経年比較》

平成27年と比較すると、「テレビ・ラジオから」「インターネットから」「一般の新聞、雑誌から」が大幅に高くなり、「加盟している団体から」は大幅に低下している。

図 10-2 受動喫煙に関する情報の入手方法（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600 複数回答）



3 禁煙・分煙対策の状況

(1) 禁煙・分煙の状況<問 11-1>

「禁煙や分煙の対策はしていない」が78.2%と全体の約8割弱を占め、「分煙にしている」(12.6%)と「全面禁煙にしている」(8.9%)がそれぞれ1割前後となっている。

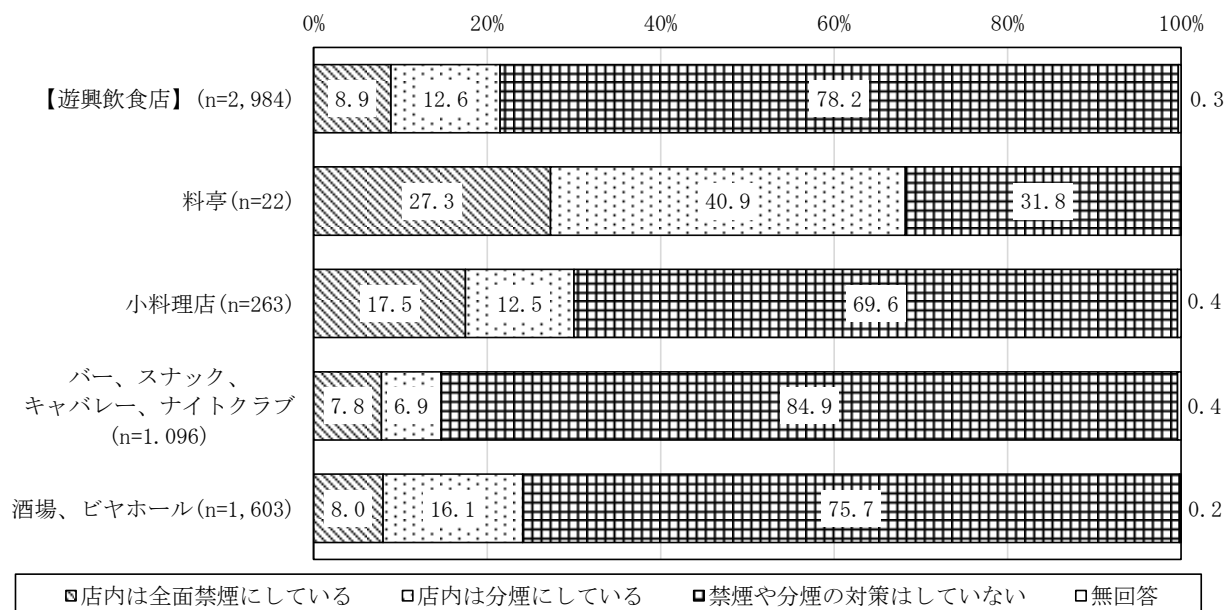
業種別にみると、「全面禁煙」は<小料理店>(17.5%)が高く、「禁煙や分煙の対策はしていない」が高いのは<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ>で84.9%となっている。

表 11-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=2,984)

上段：件数
下段：構成比

	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	禁煙や分煙の対策はしていない	無回答	合計
【遊興飲食店】	267 (8.9)	376 (12.6)	2,333 (78.2)	8 (0.3)	2,984 (100.0)
料亭	6 (27.3)	9 (40.9)	7 (31.8)	-	22 (100.0)
小料理店	46 (17.5)	33 (12.5)	183 (69.6)	1 (0.4)	263 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	86 (7.8)	76 (6.9)	930 (84.9)	4 (0.4)	1,096 (100.0)
酒場、ビヤホール(居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)	129 (8.0)	258 (16.1)	1,213 (75.7)	3 (0.2)	1,603 (100.0)

図 11-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=2,984)



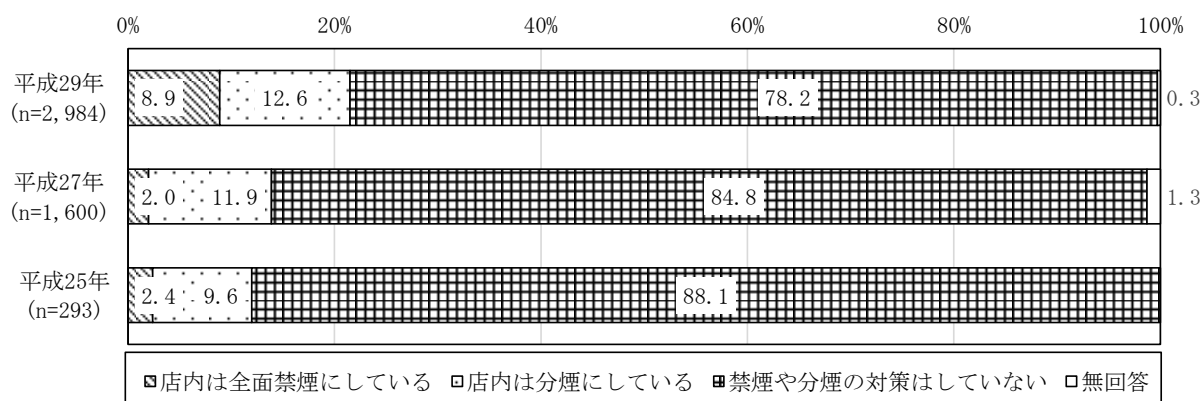
《経年比較》

「禁煙や分煙の対策はしていない」は低下傾向であり、禁煙・分煙対策を実施している店舗は増加傾向である。

表 11-1-2 禁煙・分煙の状況（平成 29 年：n=2,984、平成 27 年：n=1,600、平成 25 年：n=293）

平成29年	〈参考〉 平成27年		〈参考〉 平成25年			
	件数	構成比	件数	構成比		
店内は全面禁煙にしている	267	8.9%	32	2.0%	7	2.4%
店内は分煙にしている	376	12.6%	191	11.9%	28	9.6%
禁煙や分煙の対策はしていない	2,333	78.2%	1,357	84.8%	258	88.1%
無回答	8	0.3%	20	1.3%	-	-
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%	293	100.0%

図 11-1-2 禁煙・分煙の状況（平成 29 年：n=2,984、平成 27 年：n=1,600、平成 25 年：n=293）



(2) 分煙の種類<問 11-2>

[問 11-1 で「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

分煙の種類では、「空間分煙のみをしている」が41.8%と約4割、次いで「時間分煙のみをしている」(37.0%)と「空間分煙と時間分煙を両方している」(14.6%)となっている。

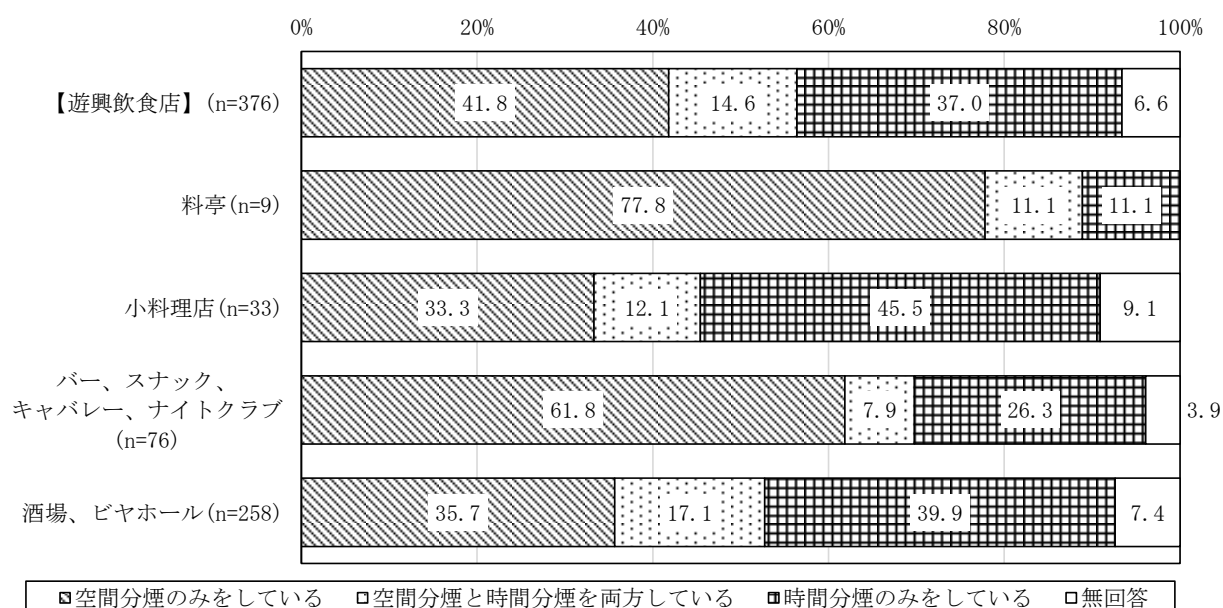
業種別にみると、「空間分煙のみ」は<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ>が61.8%で高い。<小料理店>では「空間分煙のみ」が全体よりもやや低く(33.3%)、一方、「時間分煙のみ」(45.5%)がやや高い。

表 11-2-1 分煙の種類 (n=376)

上段：件数
下段：構成比

	空間分煙のみ をしている	空間分煙と時間分 煙を両方している	時間分煙のみ をしている	無回答	合計
【遊興飲食店】	157 (41.8)	55 (14.6)	139 (37.0)	25 (6.6)	376 (100.0)
料亭	7 (77.8)	1 (11.1)	1 (11.1)	-	9 (100.0)
小料理店	11 (33.3)	4 (12.1)	15 (45.5)	3 (9.1)	33 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	47 (61.8)	6 (7.9)	20 (26.3)	3 (3.9)	76 (100.0)
酒場、ビヤホール(居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど)	92 (35.7)	44 (17.1)	103 (39.9)	19 (7.4)	258 (100.0)

図 11-2-1 分煙の種類 (n=376)



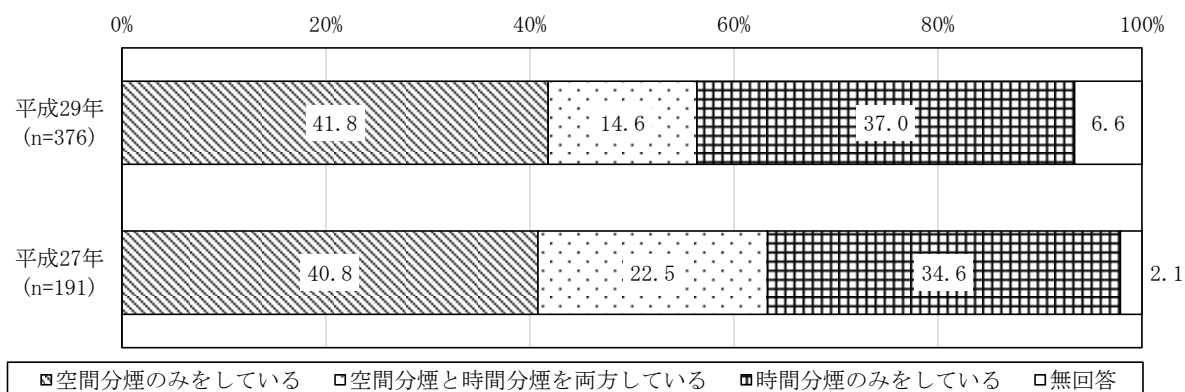
《経年比較》

「空間分煙と時間分煙を両方している」とする店舗は14.6%と平成27年(22.5%)よりも7.9ポイント低下しており、「空間分煙のみをしている」、「時間分煙のみをしている」はわずかに増加している。

表 11-2-2 分煙の種類 (平成29年 : n=376、平成27年 : n=191)

平成29年			<参考>	
	件数	構成比	平成27年	
			件数	構成比
空間分煙のみをしている	157	41.8%	78	40.8%
空間分煙と時間分煙を両方している	55	14.6%	43	22.5%
時間分煙のみをしている	139	37.0%	66	34.6%
無回答	25	6.6%	4	2.1%
合計	376	100.0%	191	100.0%

図 11-2-2 分煙の種類 (平成29年 : n=376、平成27年 : n=191)



(3) 空間分煙の内容<問 11-3>

〔問 11-2 で「1 空間分煙のみをしている」または「2 空間分煙と時間分煙の両方をしている」と回答した飲食店〕

空間分煙の内容では、「喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」が59.0%と約6割を占め、「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）」（13.7%）、「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）」（12.3%）、「喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分けている（禁煙階には煙は流れない）」（7.5%）がそれぞれ1割前後となっている。

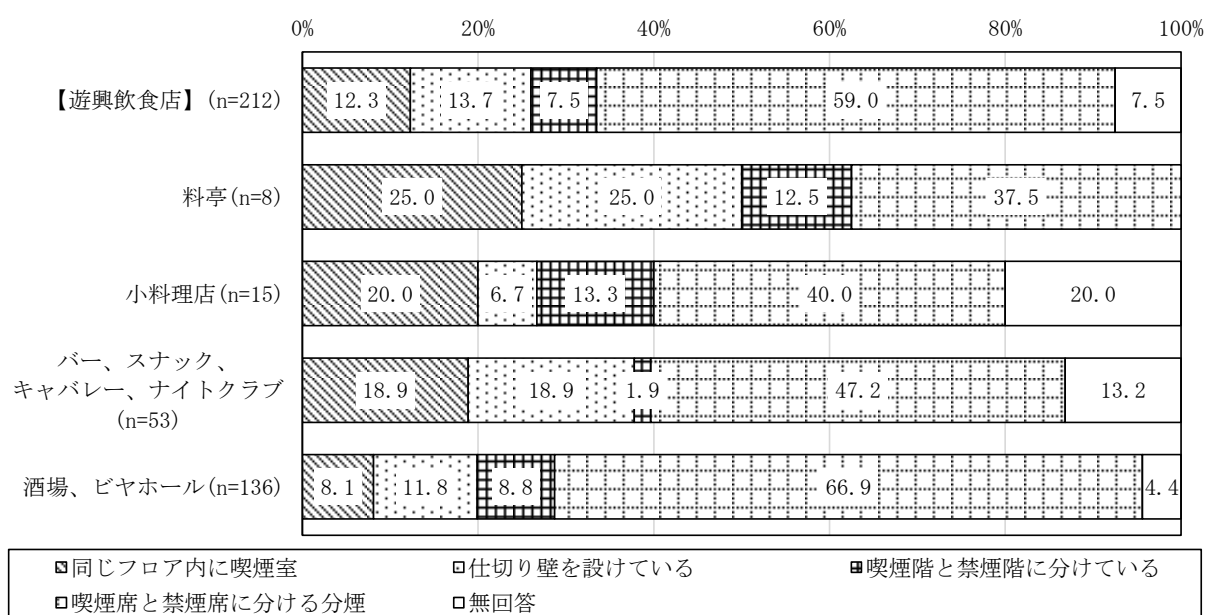
業種別にみると、<酒場、ビヤホール>では「喫煙席と禁煙席に分ける分煙」が66.9%と高くなっている。

表 11-3-1 空間分煙の内容 (n=212)

上段：件数
下段：構成比

	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）	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）	喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分けている（禁煙階には煙は流れない）	喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている	無回答	合計
【遊興飲食店】	26 (12.3)	29 (13.7)	16 (7.5)	125 (59.0)	16 (7.5)	212 (100.0)
料亭	2 (25.0)	2 (25.0)	1 (12.5)	3 (37.5)	-	8 (100.0)
小料理店	3 (20.0)	1 (6.7)	2 (13.3)	6 (40.0)	3 (20.0)	15 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	10 (18.9)	10 (18.9)	1 (1.9)	25 (47.2)	7 (13.2)	53 (100.0)
酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）	11 (8.1)	16 (11.8)	12 (8.8)	91 (66.9)	6 (4.4)	136 (100.0)

図 11-3-1 空間分煙の内容 (n=212)



《経年比較》

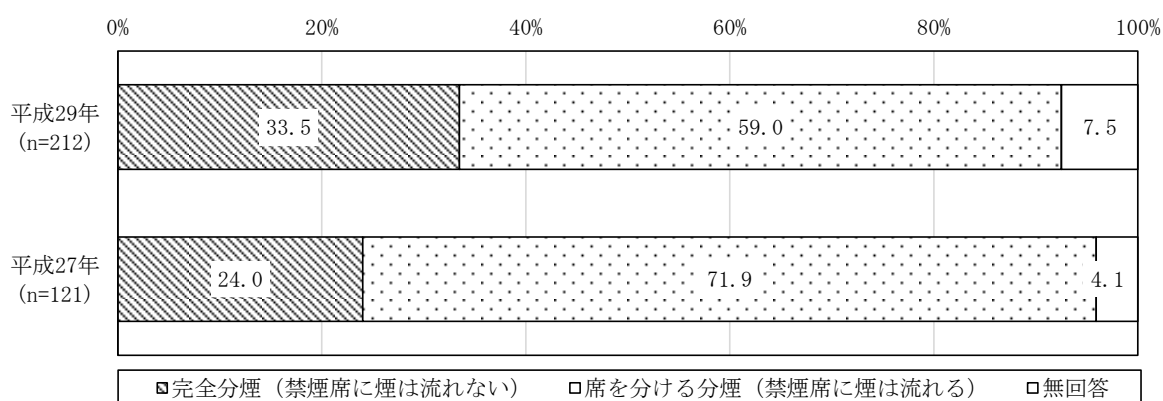
平成27年と比較すると、「完全分煙」が9.5ポイント高くなり、一方、「席を分ける分煙」が12.9ポイント低下した（注：経年比較では、前回調査と比べやすくするために、「同じフロア内に喫煙室」「仕切り壁を設けている」「喫煙階と禁煙階に分けている」を合算して「完全分煙」としている）。

表 11-3-2 空間分煙の内容（平成29年：n=212、平成27年：n=121）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
完全分煙（禁煙席に煙は流れない）	71	33.5%	29	24.0%
席を分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）	125	59.0%	87	71.9%
無回答	16	7.5%	5	4.1%
合計	212	100.0%	121	100.0%

<参考>

図 11-3-2 空間分煙の内容（平成29年：n=212、平成27年：n=121）



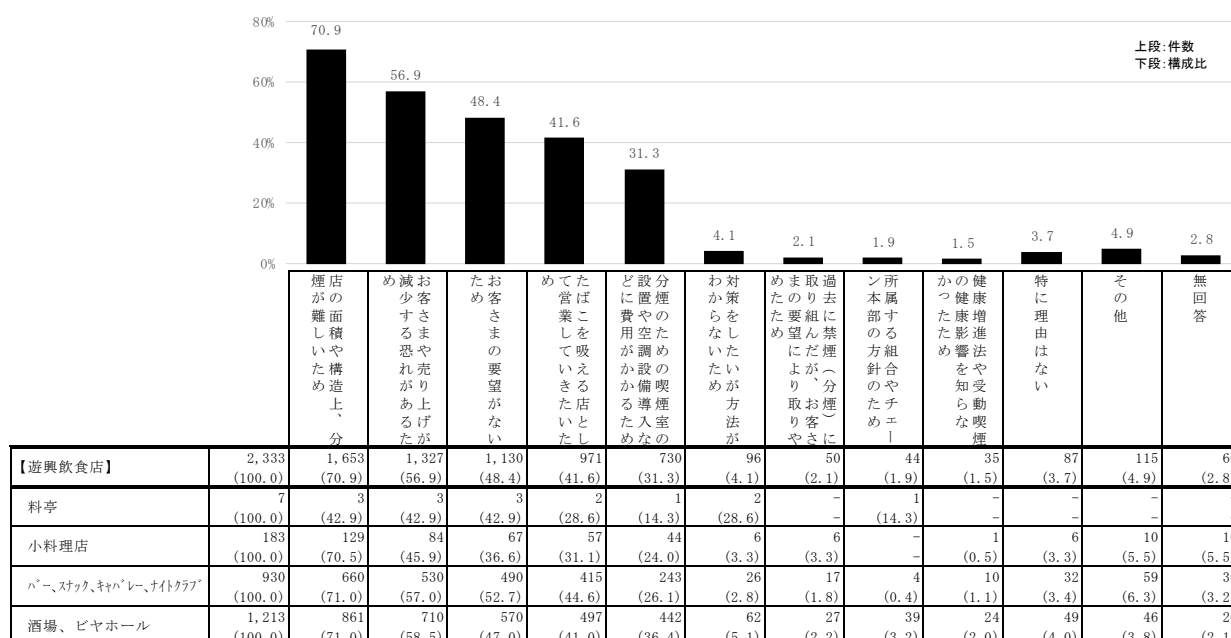
(4) 対策をしていない理由<問 12-1>

[問 11-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「店の面積や構造上、分煙が難しいため」が70.9%で最も多くなっている。次いで「お客さまや売りが減少する恐れがあるため」(56.9%)、「お客さまの要望がないため」(48.4%)、「たばこを吸える店として営業していきたいため」(41.6%)、「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」(31.3%)の順である。

業種別にみると、<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ><酒場・ビヤホール>では「お客さまや売りが減少する恐れがあるため」が5割台で<小料理店>よりも高くなっている。

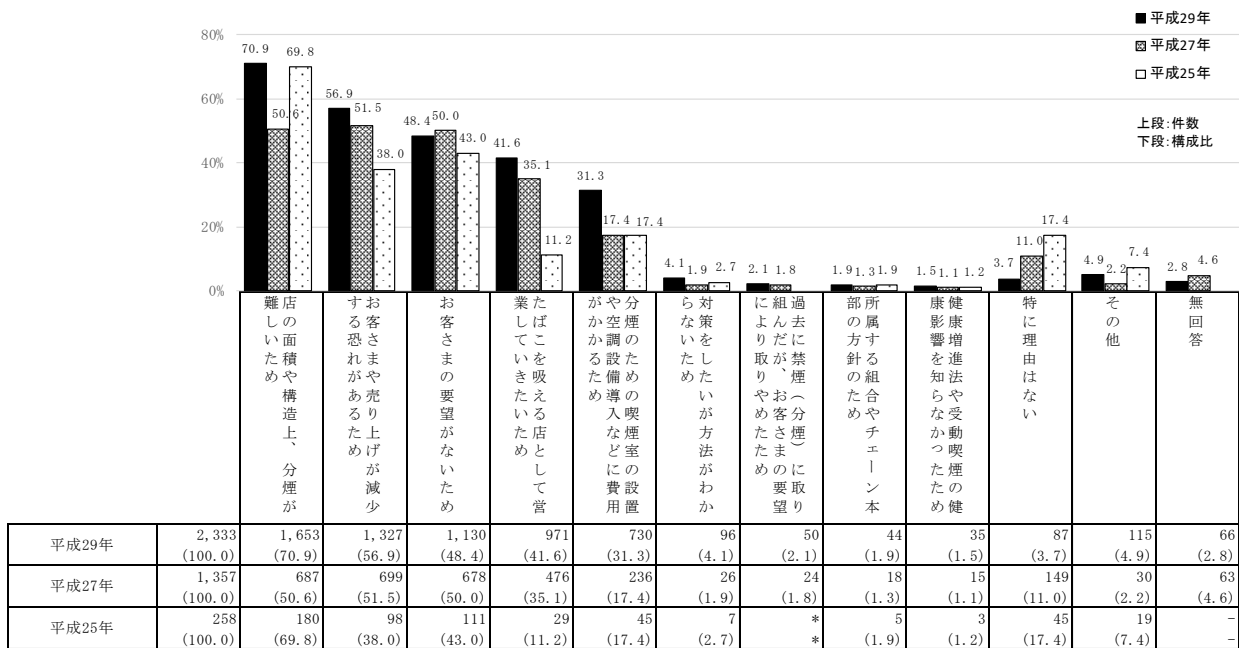
図 12-1-1 対策をしていない理由 (n=2,333 複数回答)



《経年比較》

「お客さまや売り上げが減少する恐れがあるため」という理由の割合が上昇傾向をみせている。また「たばこを吸える店として営業していきたいため」も、同様に上昇傾向にある。

図 12-1-2 対策をしていない理由（平成 29 年：n=2,333、平成 27 年：n=1,357、平成 25 年：n=258 複数回答）



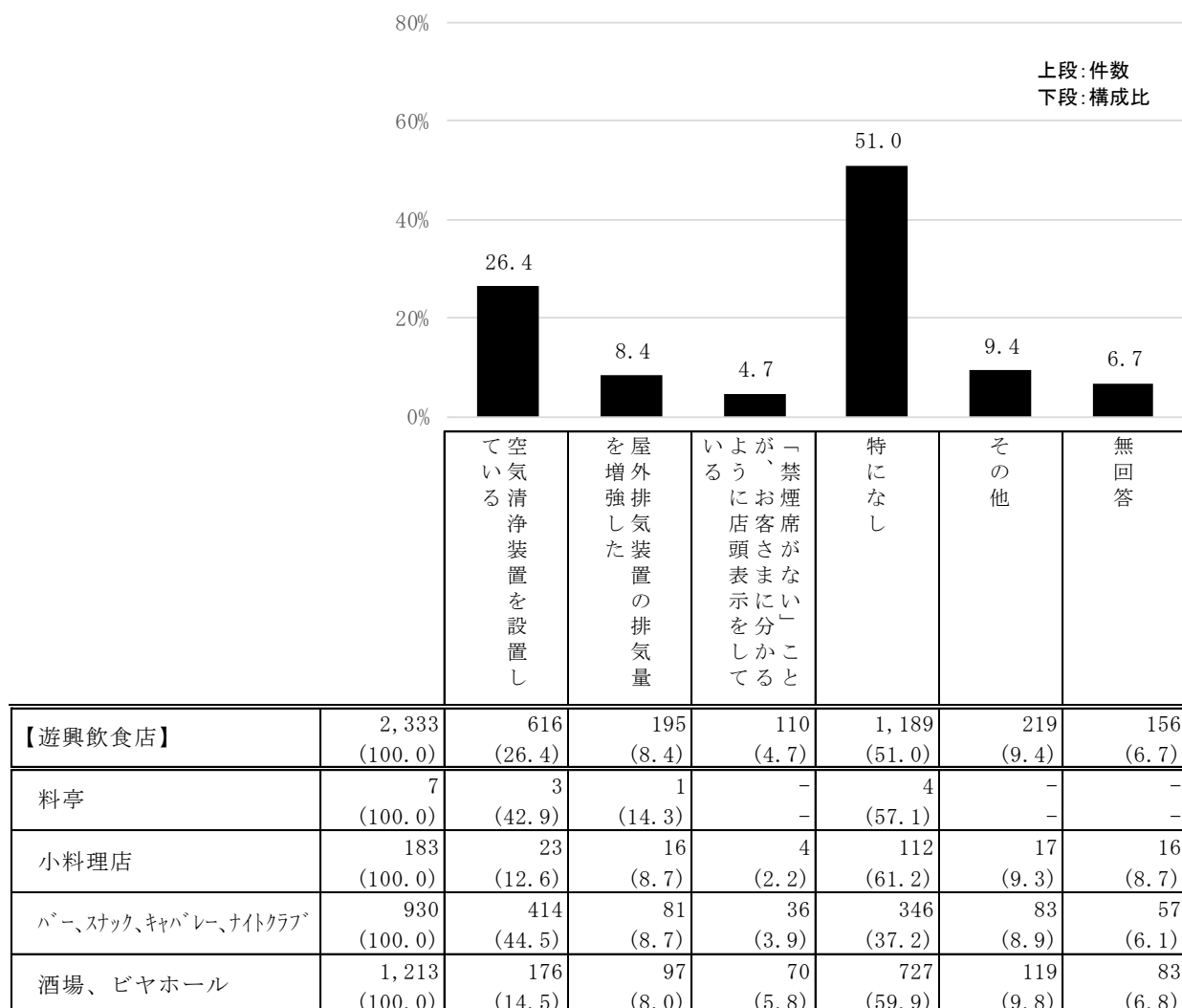
(5) 対策はしていないが、客への配慮としての取組内容<問 12-2>

[問 11-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

対策はしていないが、客への配慮として取り組んでいる内容としては、「空気清浄装置を設置している」が26.4%と多くなっている。次いで「屋外排気装置の排気量を増強した」が8.4%となっている。一方、「特になし」とする店舗は51.0%と半数を超えている。

業種別にみると、<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ>では「空気清浄装置を設置している」が44.5%と高くなっている。

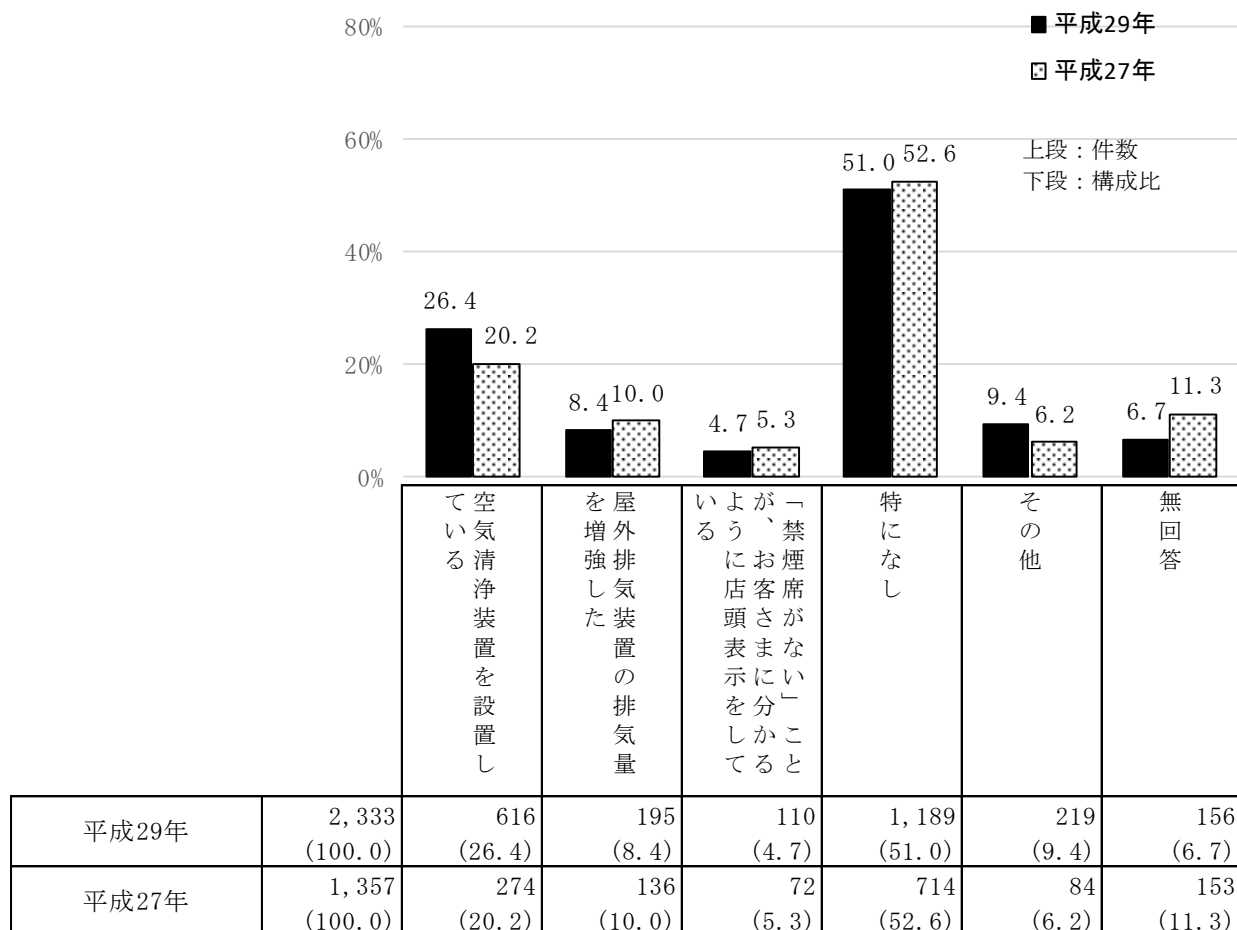
図 12-2-1 客への配慮としての取組内容 (n=2,333 複数回答)



《経年比較》

平成27年と比較すると、「空気清浄装置を設置している」が6.2ポイント高くなっている。

図 12-2-2 客への配慮としての取組内容（平成29年：n=2,333、平成27年：n=1,357 複数回答）



(6) 受動喫煙防止の取組を行っている理由<問 13-1>

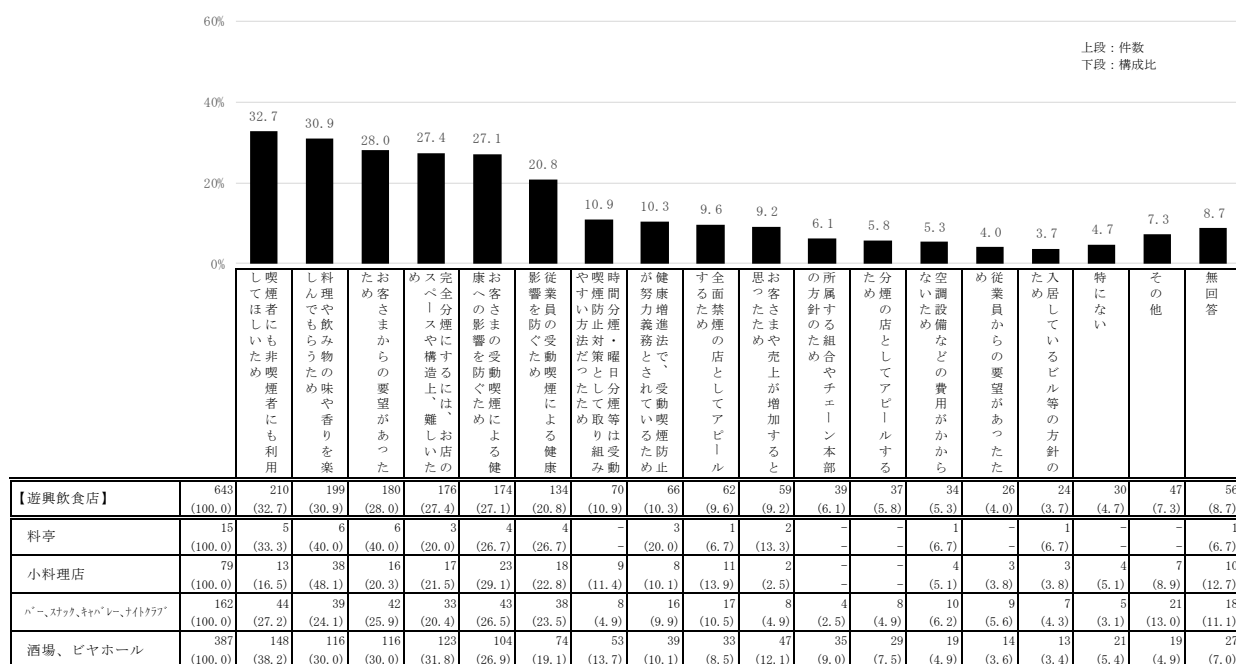
① 全体

[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしていると回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」(32.7%) が最も高く、次いで「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」(30.9%)、「お客さまからの要望があったため」(28.0%)、「完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため」(27.4%)、「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(27.1%) が上位に続いている。

業種別にみると、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」では小料理店>で48.1%と高く、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」では酒場、ビヤホール>(38.2%) が約4割と高くなっている。

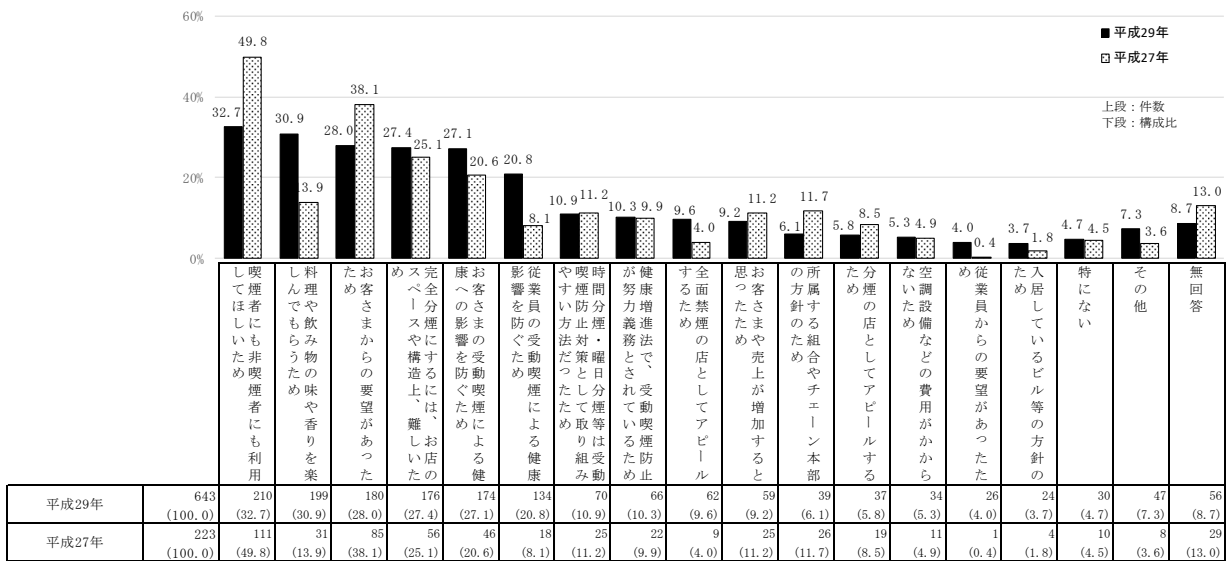
図 13-1-1 受動喫煙防止の取組を行っている理由 (n=643 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」が大幅に高くなり（それぞれ17ポイント、12.7ポイント）、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」「お客さまからの要望があったため」は大幅に低下している。

図 13-1-2 受動喫煙防止の取組を行っている理由（平成29年：n=643、平成27年：n=223 複数回答）



② 全面禁煙とした理由

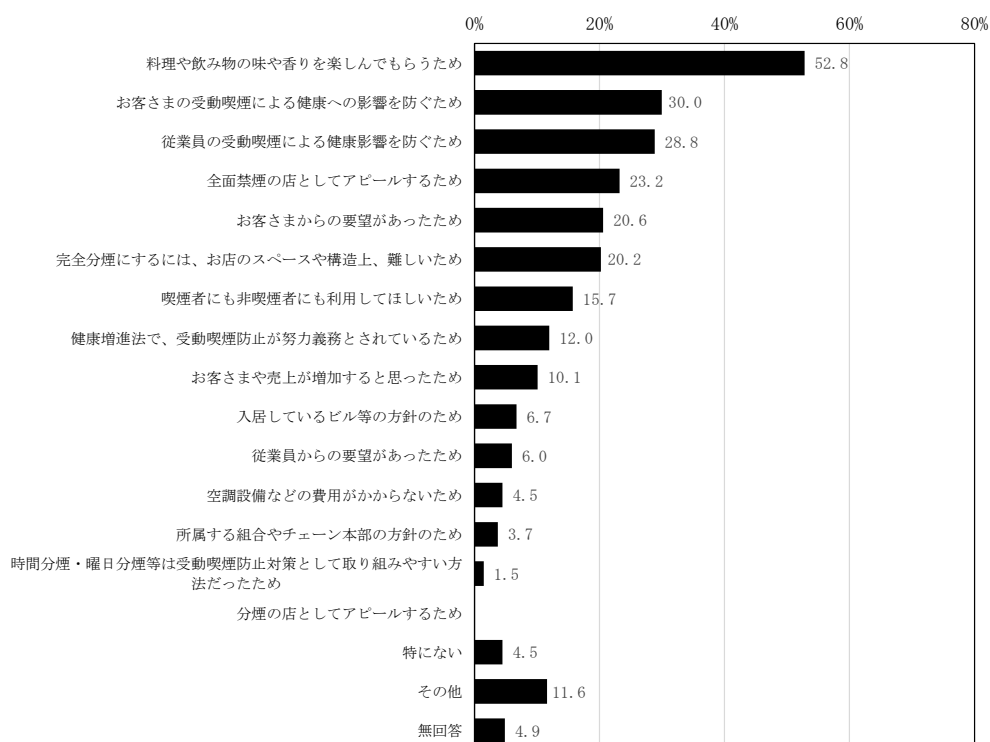
[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

全面禁煙とした理由は、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」が52.8%と最も多く、次いで「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(30.0%)、「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」(28.8%)の順となっている。

表 13-1-1 全面禁煙とした理由 (n=267 複数回答)

	件数	構成比
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	141	52.8%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	80	30.0%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	77	28.8%
全面禁煙の店としてアピールするため	62	23.2%
お客さまからの要望があったため	55	20.6%
完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため	54	20.2%
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	42	15.7%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	32	12.0%
お客さまや売上が増加すると思ったため	27	10.1%
入居しているビル等の方針のため	18	6.7%
従業員からの要望があったため	16	6.0%
空調設備などの費用がかからないため	12	4.5%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	10	3.7%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため	4	1.5%
分煙の店としてアピールするため	-	-
特にない	12	4.5%
その他	31	11.6%
無回答	13	4.9%

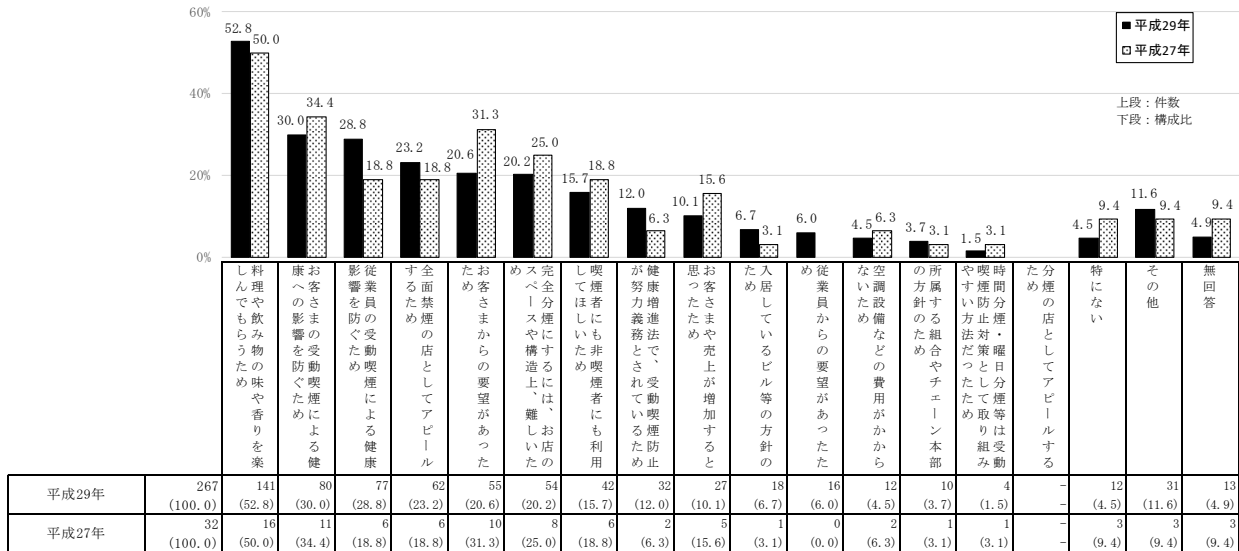
図 13-1-3 全面禁煙とした理由 (n=267 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて、「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」が10ポイントと大幅に高くなり、「お客さまからの要望があったため」は大きく低下している。

図 13-1-4 全面禁煙とした理由（平成29年：n=267、平成27年：n=32 複数回答）



③ 完全分煙とした理由

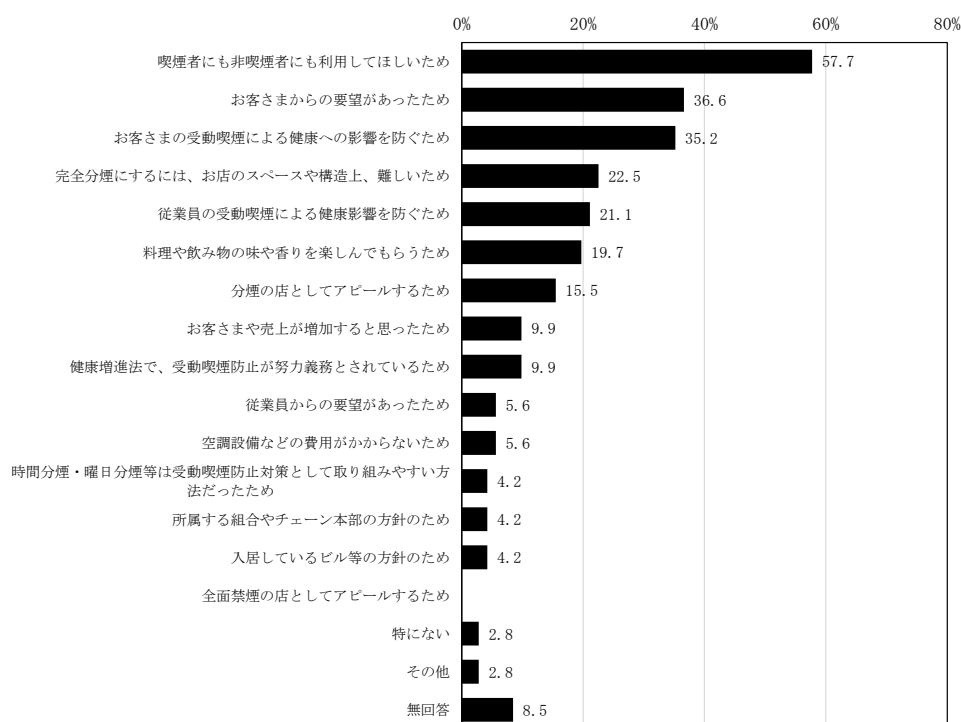
〔問 11-3 で「1 同じフロアに喫煙室を設けている（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気）」、「2 仕切り壁を設けて煙が流れないようにしている（煙は屋外に排気）」または「3 喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分けている（禁煙階には煙は流れない）」と回答した飲食店〕

完全分煙とした理由は、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が57.7%で最も多く、「お客さまからの要望があったため」が36.6%、「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」が35.2%で続いている。

表 13-1-2 完全分煙とした理由 (n=71 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	41	57.7%
お客さまからの要望があったため	26	36.6%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	25	35.2%
完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため	16	22.5%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	15	21.1%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	14	19.7%
分煙の店としてアピールするため	11	15.5%
お客さまや売上が増加すると思ったため	7	9.9%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	7	9.9%
従業員からの要望があったため	4	5.6%
空調設備などの費用がかからないため	4	5.6%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため	3	4.2%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	3	4.2%
入居しているビル等の方針のため	3	4.2%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特になし	2	2.8%
その他	2	2.8%
無回答	6	8.5%

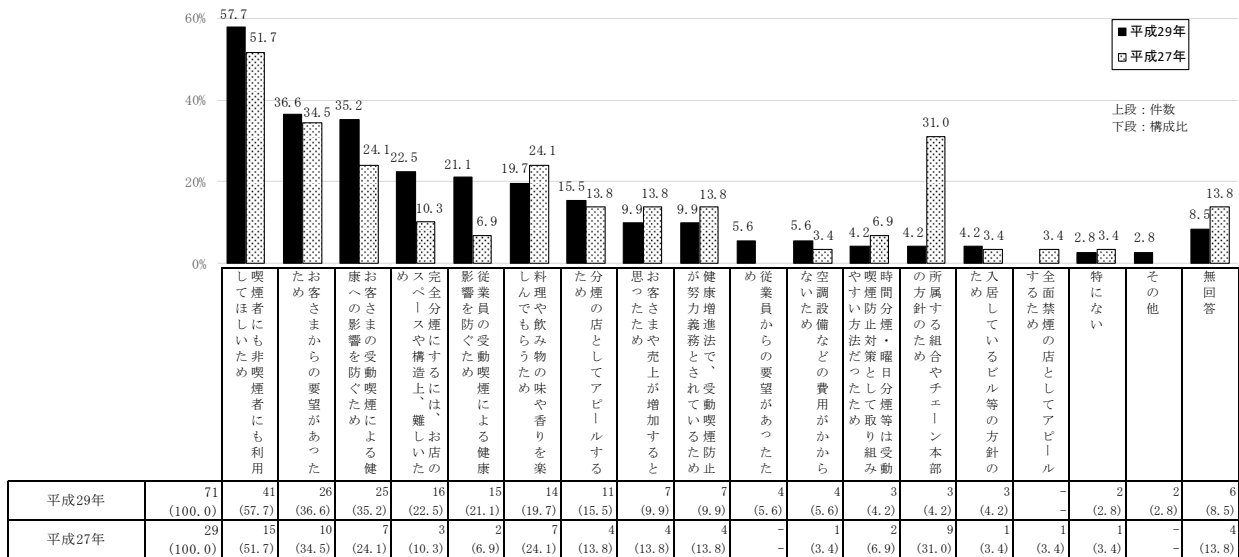
図 13-1-5 完全分煙とした理由 (n=71 複数回答)



《経年比較》

平成27年と比べて、「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」が高くなり（それぞれ14.2ポイント、11.1ポイント）、「所属する組合やチェーン本部の方針のため」は低下している。

図 13-1-6 完全分煙とした理由（平成29年：n=71、平成27年：n=29 複数回答）



④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由

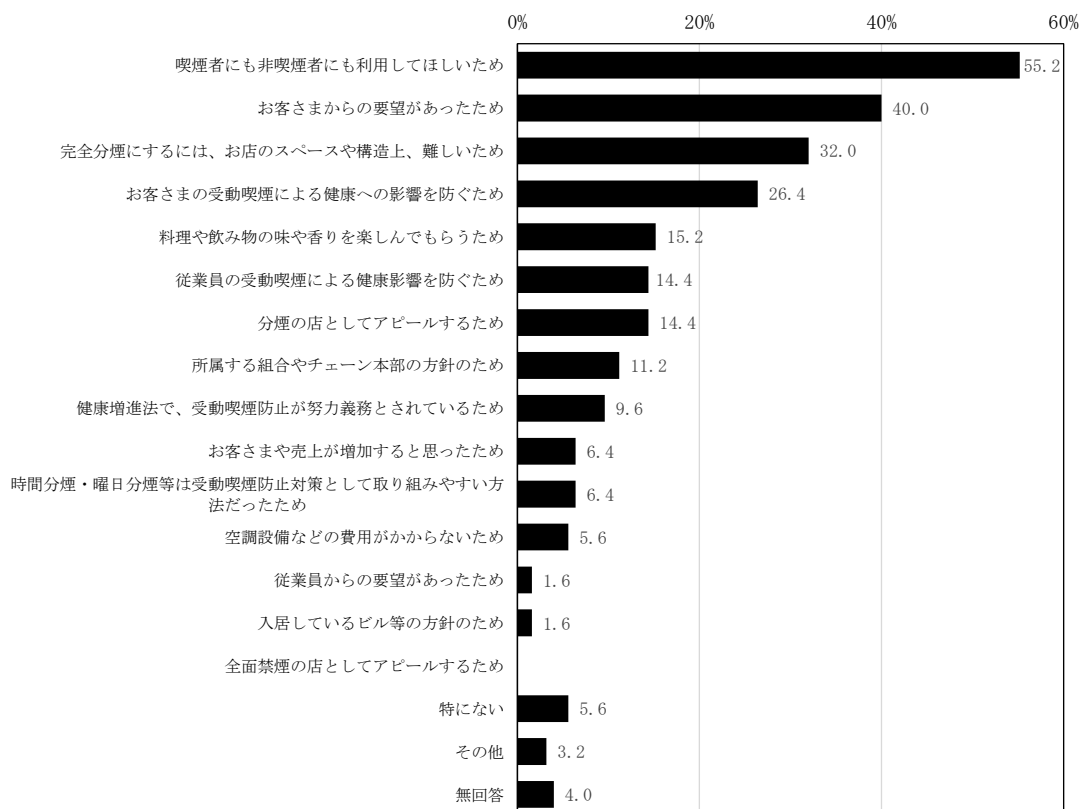
[問 11-3 で「4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」と回答した飲食店]

席を分ける分煙とした理由は、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が55.2%で最も多く、次いで「お客さまからの要望があったため」(40.0%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(32.0%)の順となっている。

表 13-1-3 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由 (n=125 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	69	55.2%
お客さまからの要望があったため	50	40.0%
完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため	40	32.0%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	33	26.4%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	19	15.2%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	18	14.4%
分煙の店としてアピールするため	18	14.4%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	14	11.2%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	12	9.6%
お客さまや売上が増加すると思ったため	8	6.4%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため	8	6.4%
空調設備などの費用がかからないため	7	5.6%
従業員からの要望があったため	2	1.6%
入居しているビル等の方針のため	2	1.6%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特になし	7	5.6%
その他	4	3.2%
無回答	5	4.0%

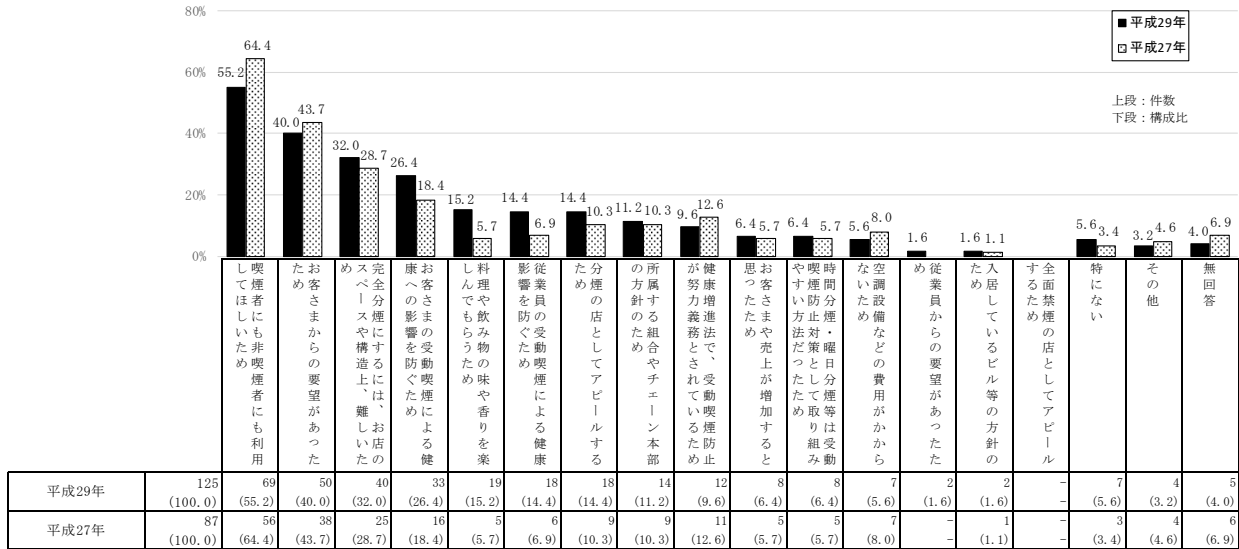
図 13-1-7 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由 (n=125 複数回答)



《経年比較》

平成27年と比べて、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」が高くなり（それぞれ9.5ポイント、8.0ポイント、7.5ポイント）、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」は低下が目立っている。

図 13-1-8 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由（平成29年：n=125、平成27年：n=87 複数回答）



⑤ 時間分煙とした理由

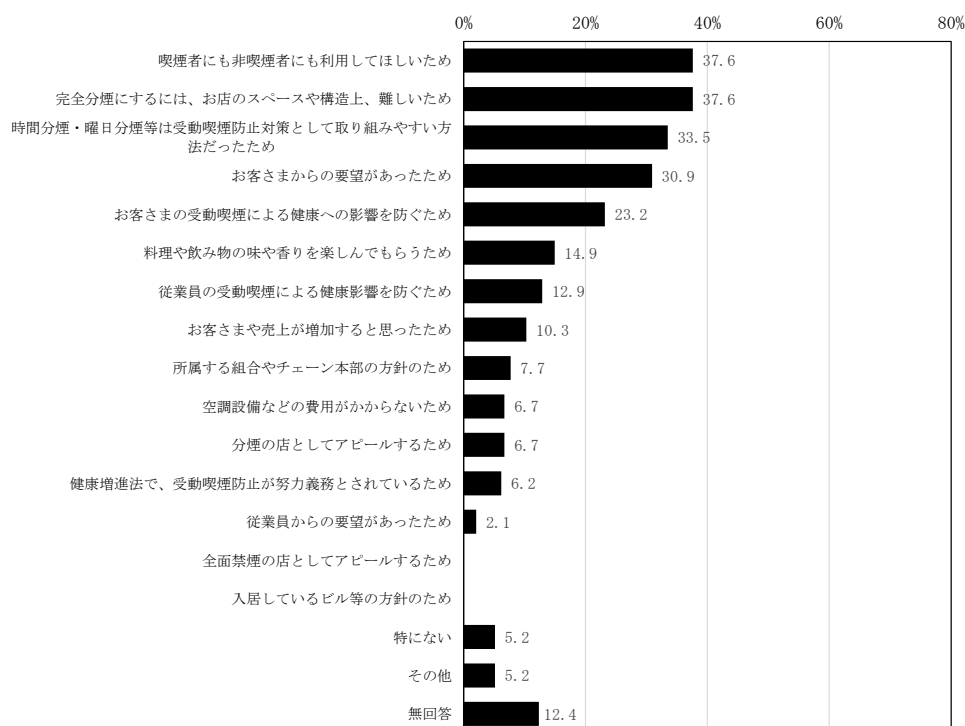
[問 11-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

時間分煙とした理由では、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」「完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため」が37.6%と同率で最も多くなっている。次いで「時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため」(33.5%)、「お客さまからの要望があったため」(30.9%)の順となっている。

表 13-1-4 時間分煙とした理由 (n=194 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	73	37.6%
完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため	73	37.6%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため	65	33.5%
お客さまからの要望があったため	60	30.9%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	45	23.2%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	29	14.9%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	25	12.9%
お客さまや売上が増加すると思ったため	20	10.3%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	15	7.7%
空調設備などの費用がかからないため	13	6.7%
分煙の店としてアピールするため	13	6.7%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	12	6.2%
従業員からの要望があったため	4	2.1%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
入居しているビル等の方針のため	-	-
特になし	10	5.2%
その他	10	5.2%
無回答	24	12.4%

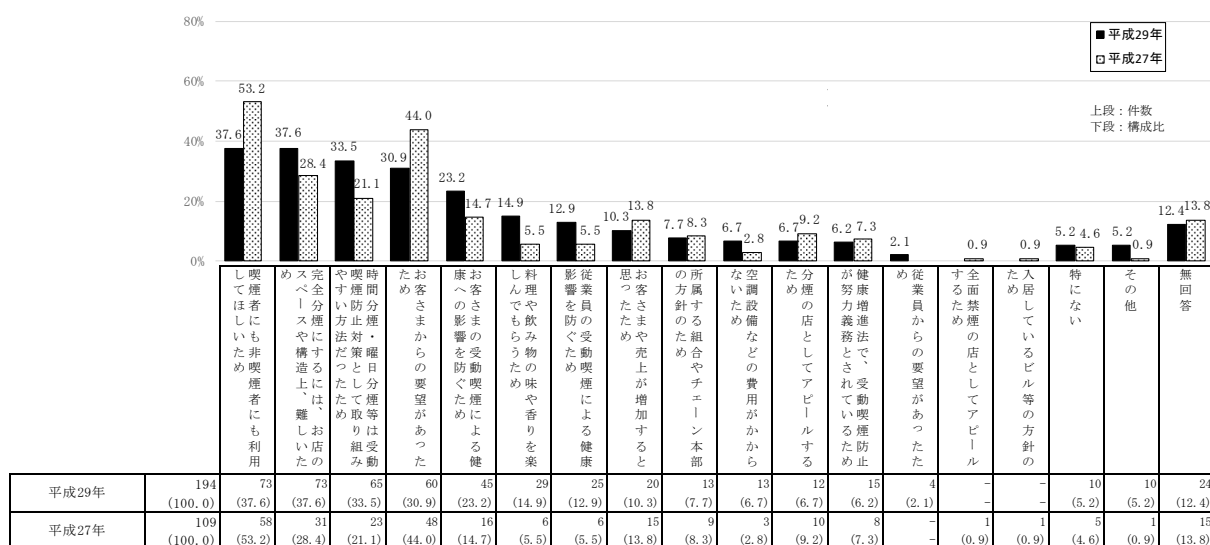
図 13-1-9 時間分煙とした理由 (n=194 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて、「時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため」「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」「完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため」「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」などが高まり（それぞれ12.4ポイント、9.4ポイント、9.2ポイント、8.5ポイント、7.4ポイント）、一方、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」「お客さまからの要望があったため」は大幅に低下している。

図 13-1-10 時間分煙とした理由（平成29年：n=194、平成27年：n=109 複数回答）



(7) 取組開始時期<問 13-2>

[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

取組の開始時期は「開店当初から」が46.8%、「途中から」が47.4%となっている。

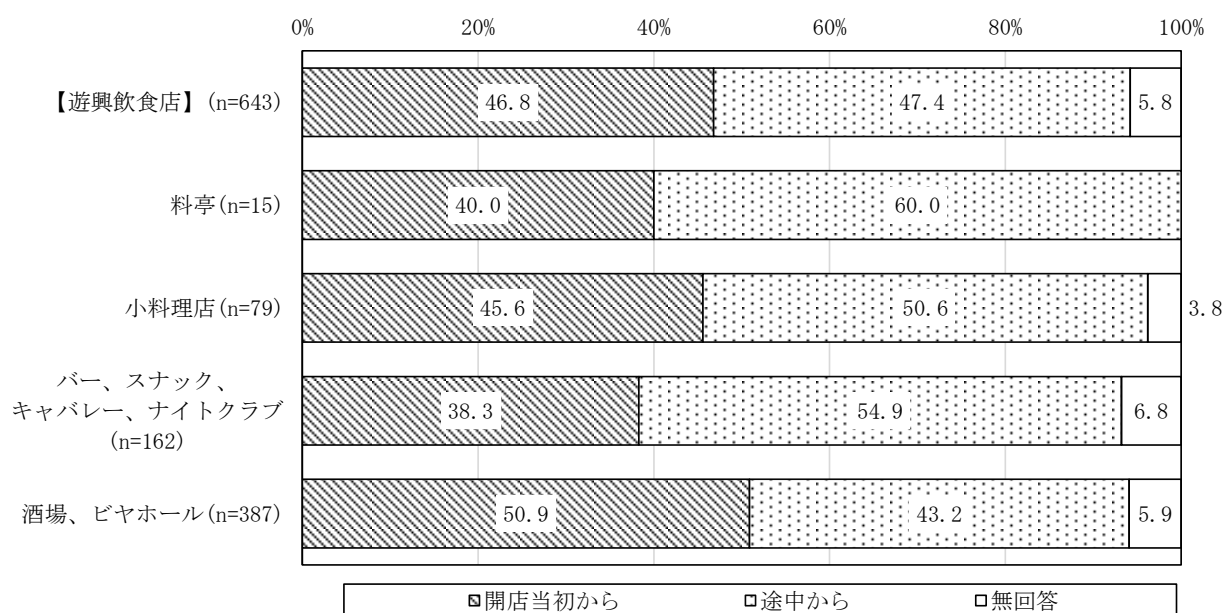
業種別には、「開店当初から」は、<酒場、ビヤホール> (50.9%) で高くなっている。

表 13-2-1 取組開始時期 (n=643)

	開店当初から	途中から	無回答	合計
【遊興飲食店】	301 (46.8)	305 (47.4)	37 (5.8)	643 (100.0)
料亭	6 (40.0)	9 (60.0)	- -	15 (100.0)
小料理店	36 (45.6)	40 (50.6)	3 (3.8)	79 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	62 (38.3)	89 (54.9)	11 (6.8)	162 (100.0)
酒場、ビヤホール (居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど)	197 (50.9)	167 (43.2)	23 (5.9)	387 (100.0)

上段：件数
下段：構成比

図 13-2-1 取組開始時期 (n=643)



《経年比較》

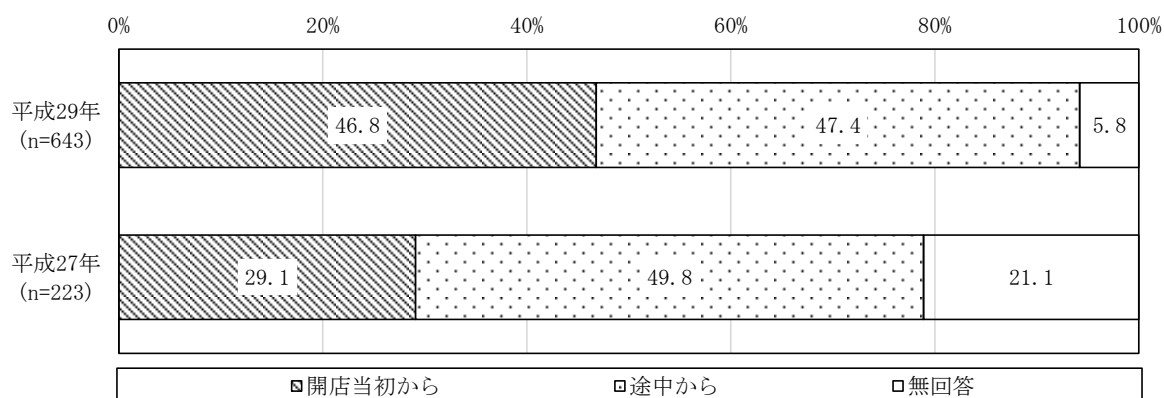
「開店当初から」が平成27年よりも17.7ポイント高くなっている。

表 13-2-2 取組開始時期（平成29年：n=643、平成27年：n=223）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
開店当初から	301	46.8%	65	29.1%
途中から	305	47.4%	111	49.8%
無回答	37	5.8%	47	21.1%
合計	643	100.0%	223	100.0%

<参考>

図 13-2-2 取組開始時期（平成29年：n=643、平成27年：n=223）

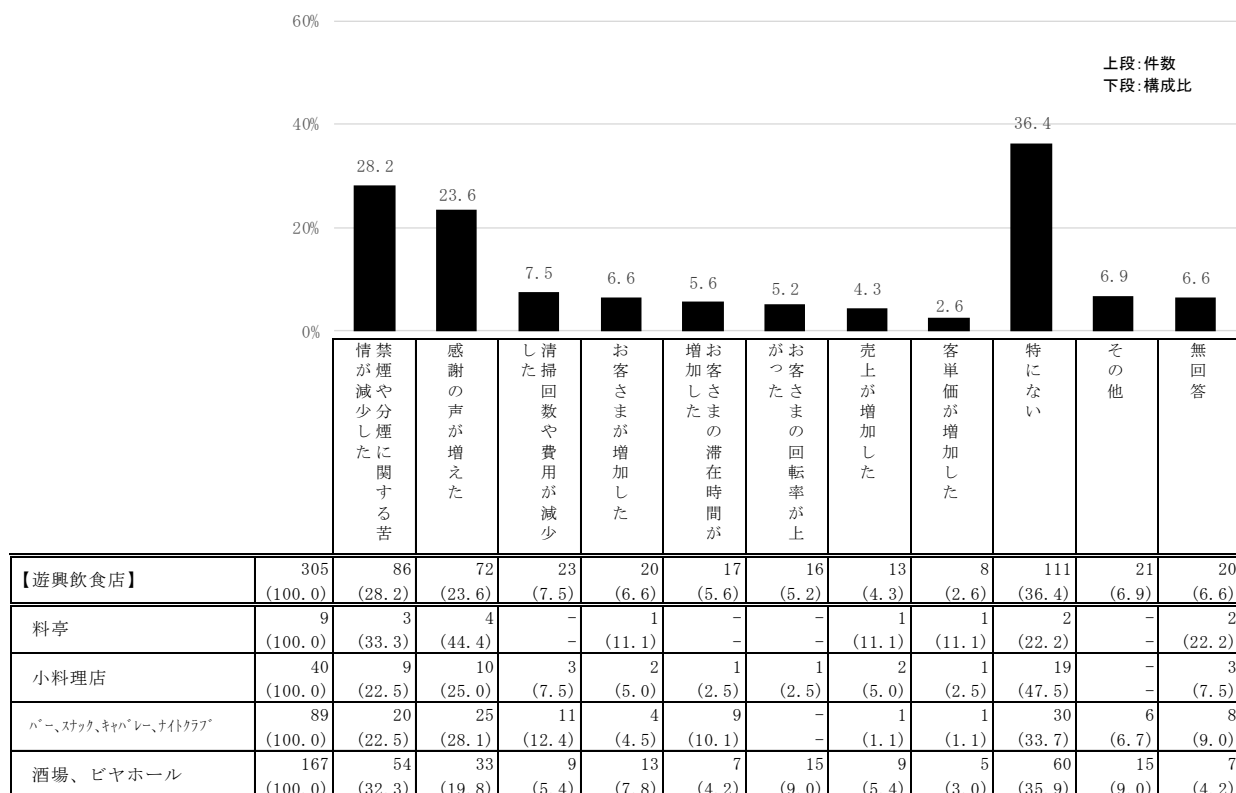


(8) 取組を実施したことによるメリット<問 13-3>

[問 13-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

取組を実施したことによるメリットとしては、「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」が 28.2%で最も多く、「感謝の声が増えた」(23.6%) が 2 割台で続いている。

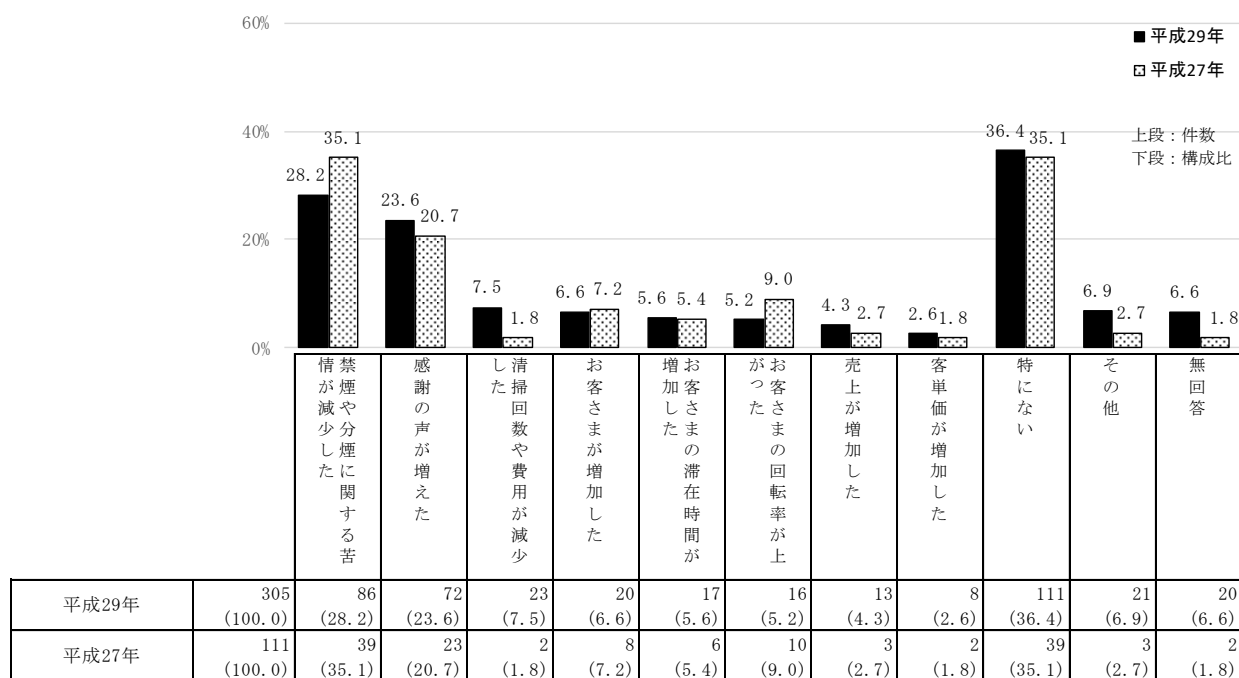
図 13-3-1 受動喫煙防止の取組のメリット (n=305 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて「清掃回数や費用が減少した」が5.7ポイント高くなり、一方、「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」は6.9ポイント低下している。

図 13-3-2 受動喫煙防止の取組のメリット（平成29年：n=305、平成27年：n=111 複数回答）



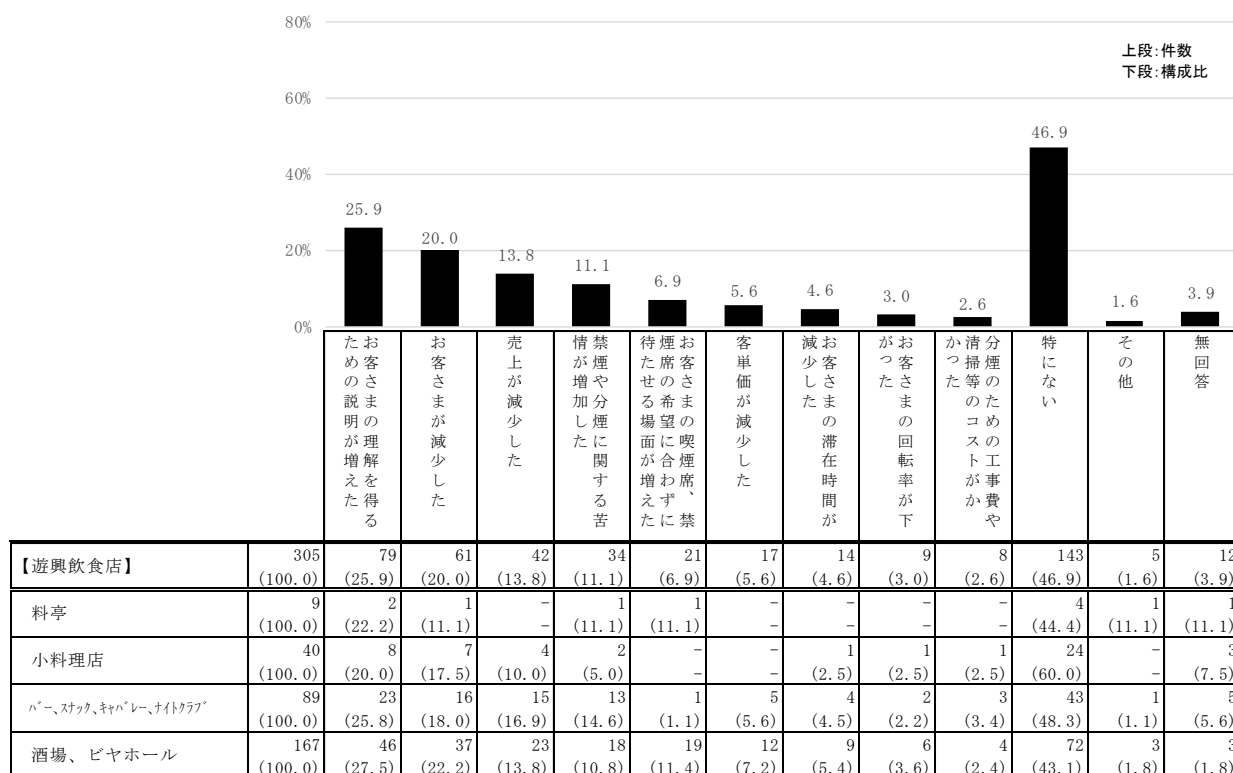
(9) 取組を実施したことによるデメリット<問 13-4>

[問 13-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

「特にない」が46.9%と多いが、デメリットの内容としては、「お客さまの理解を得るための説明が増えた」(25.9%)、「お客さまが減少した」(20.0%)、「売上が減少した」(13.8%)の順となっている。

業種別にみると、<小料理店>では「特にない」が60.0%と高くなっている。

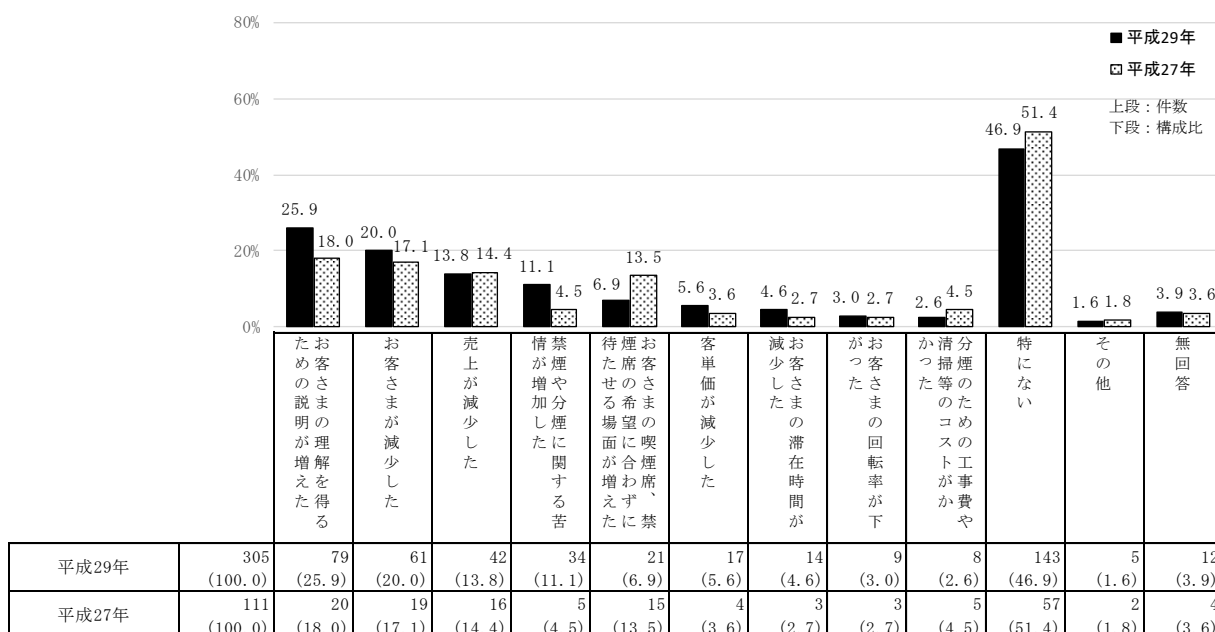
図 13-4-1 受動喫煙防止の取組のデメリット (n=305 複数回答)



《経年比較》

平成27年よりも「お客さまの理解を得るための説明が増えた」で7.9ポイント高くなり、「禁煙や分煙に関する苦情が増えた」でも6.6ポイント高くなっている。

図 13-4-2 受動喫煙防止の取組のデメリット（平成29年：n=305、平成27年：n=111 複数回答）



(10) 取組への客の反応<問 13-5>

[問 13-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

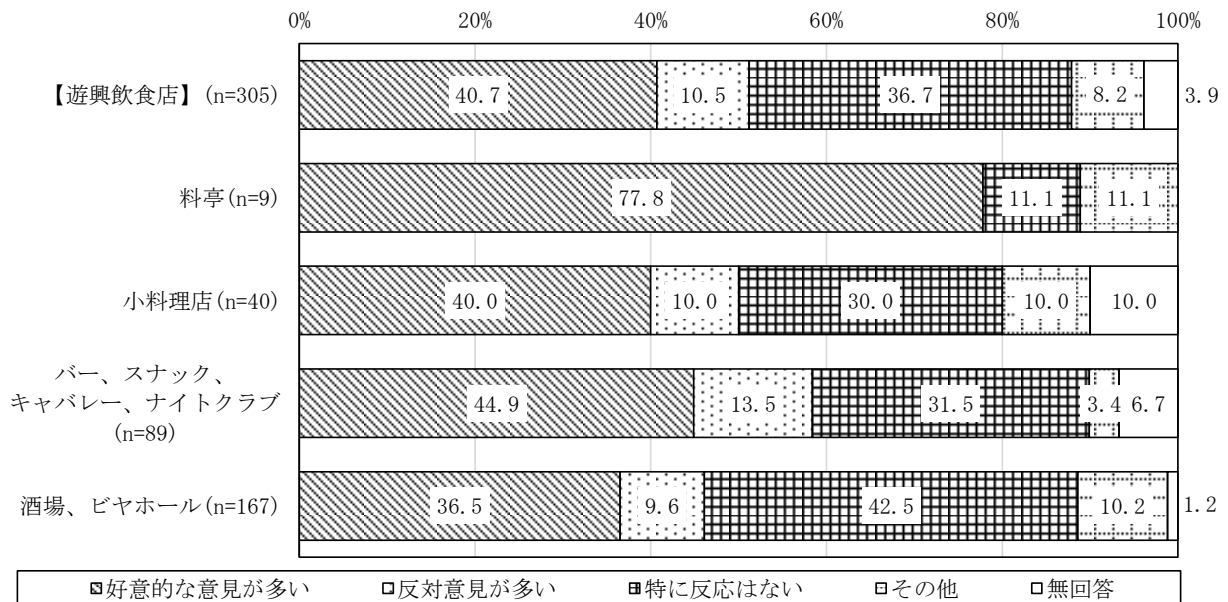
「好意的な意見が多い」が40.7%と高くなっているが、「特に反応はない」も36.7%となっている。

表 13-5-1 取組への客の反応 (n=305)

上段：件数
下段：構成比

	好意的な 意見が多い	反対意見が 多い	特に反応は ない	その他	無回答	合計
【遊興飲食店】	124 (40.7)	32 (10.5)	112 (36.7)	25 (8.2)	12 (3.9)	305 (100.0)
料亭	7 (77.8)	- -	1 (11.1)	1 (11.1)	- -	9 (100.0)
小料理店	16 (40.0)	4 (10.0)	12 (30.0)	4 (10.0)	4 (10.0)	40 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	40 (44.9)	12 (13.5)	28 (31.5)	3 (3.4)	6 (6.7)	89 (100.0)
酒場、ビヤホール（居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど）	61 (36.5)	16 (9.6)	71 (42.5)	17 (10.2)	2 (1.2)	167 (100.0)

図 13-5-1 取組への客の反応 (n=305)



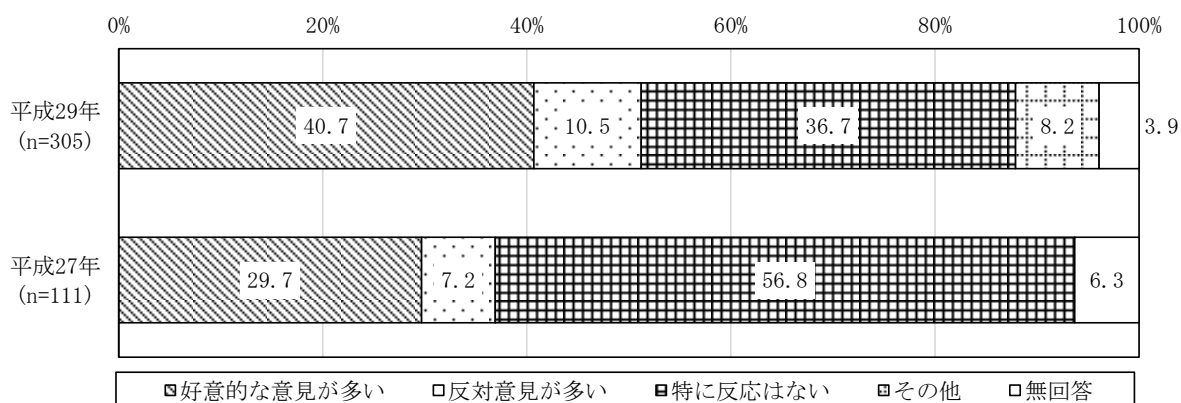
《経年比較》

平成27年よりも「好意的な意見が多い」が11ポイント高くなっている。一方、「特に反応はない」が20.1ポイント低下している。

表 13-5-2 取組への客の反応（平成29年：n=305、平成27年：n=111）

平成29年			<参考>	
	件数	構成比	平成27年	
			件数	構成比
好意的な意見が多い	124	40.7%	33	29.7%
反対意見が多い	32	10.5%	8	7.2%
特に反応はない	112	36.7%	63	56.8%
その他	25	8.2%	-	-
無回答	12	3.9%	7	6.3%
合計	305	100.0%	111	100.0%

図 13-5-2 取組への客の反応（平成29年：n=305、平成27年：n=111）

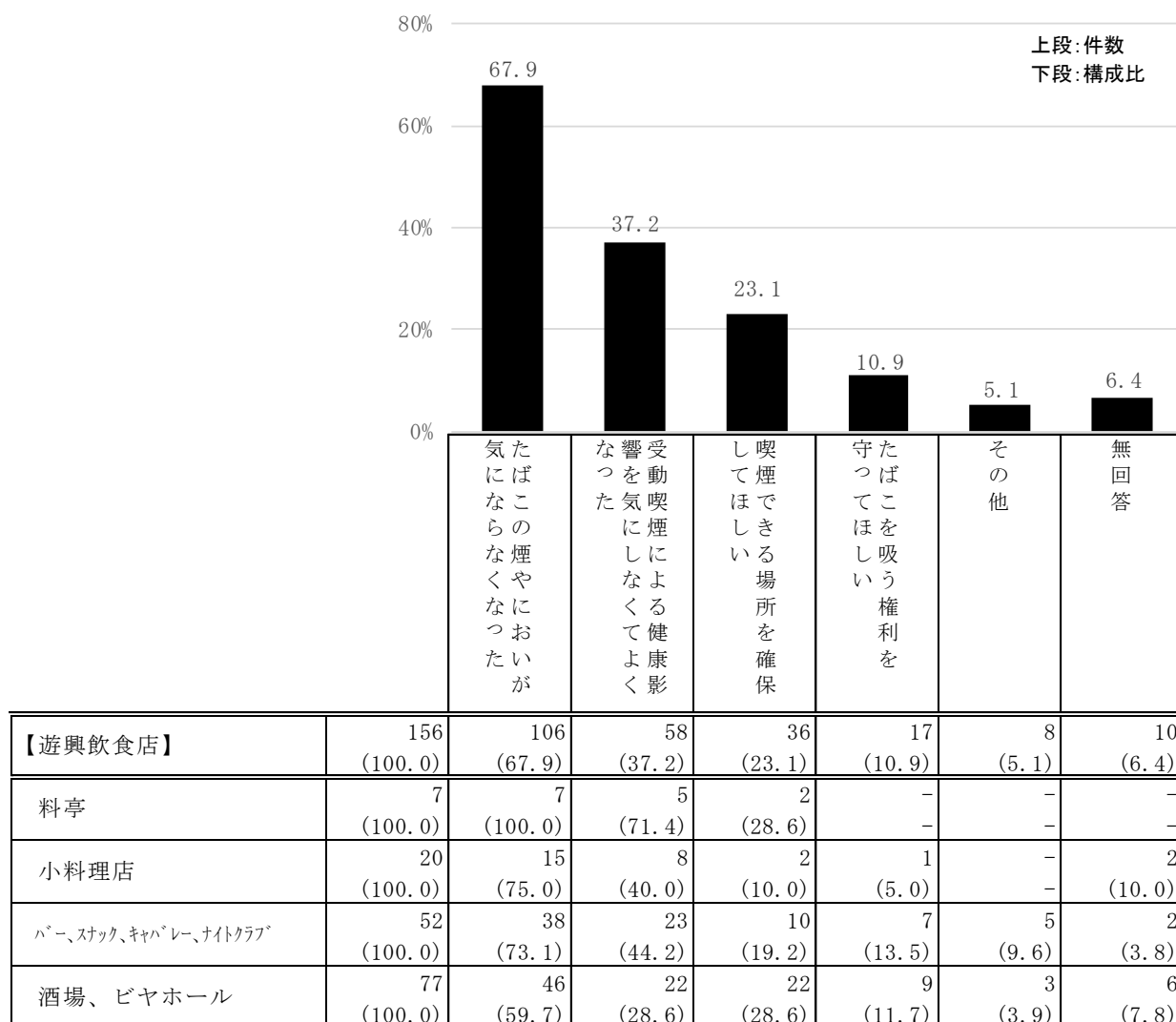


(1 1) 客の反応の具体的な内容<問 13-6>

[問 13-5 で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

客の具体的な反応としては、「たばこの煙やにおいが気にならなくなった」(67.9%) と好評であり、「受動喫煙による健康影響を気にしなくてよくなった」(37.2%) とする意見も比較的多くあげられている。

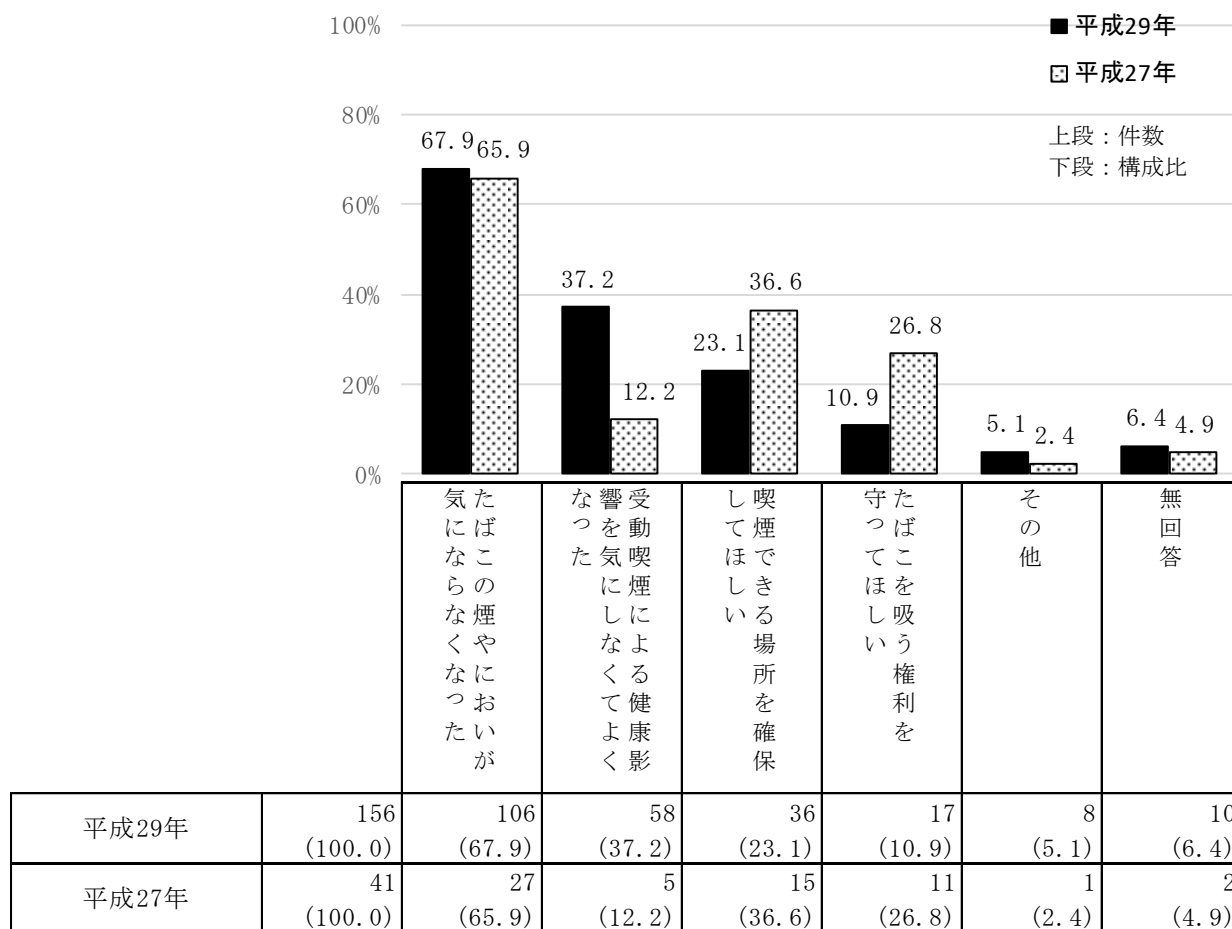
図 13-6-1 客の具体的な意見 (n=156 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて「受動喫煙による健康影響を気にしなくてよくなった」が25ポイント高くなっている。一方、「喫煙できる場所を確保してほしい」「たばこを吸う権利を守ってほしい」は低くなっている。

図 13-6-2 客の具体的な意見（平成29年：n=156、平成27年：n=41 複数回答）



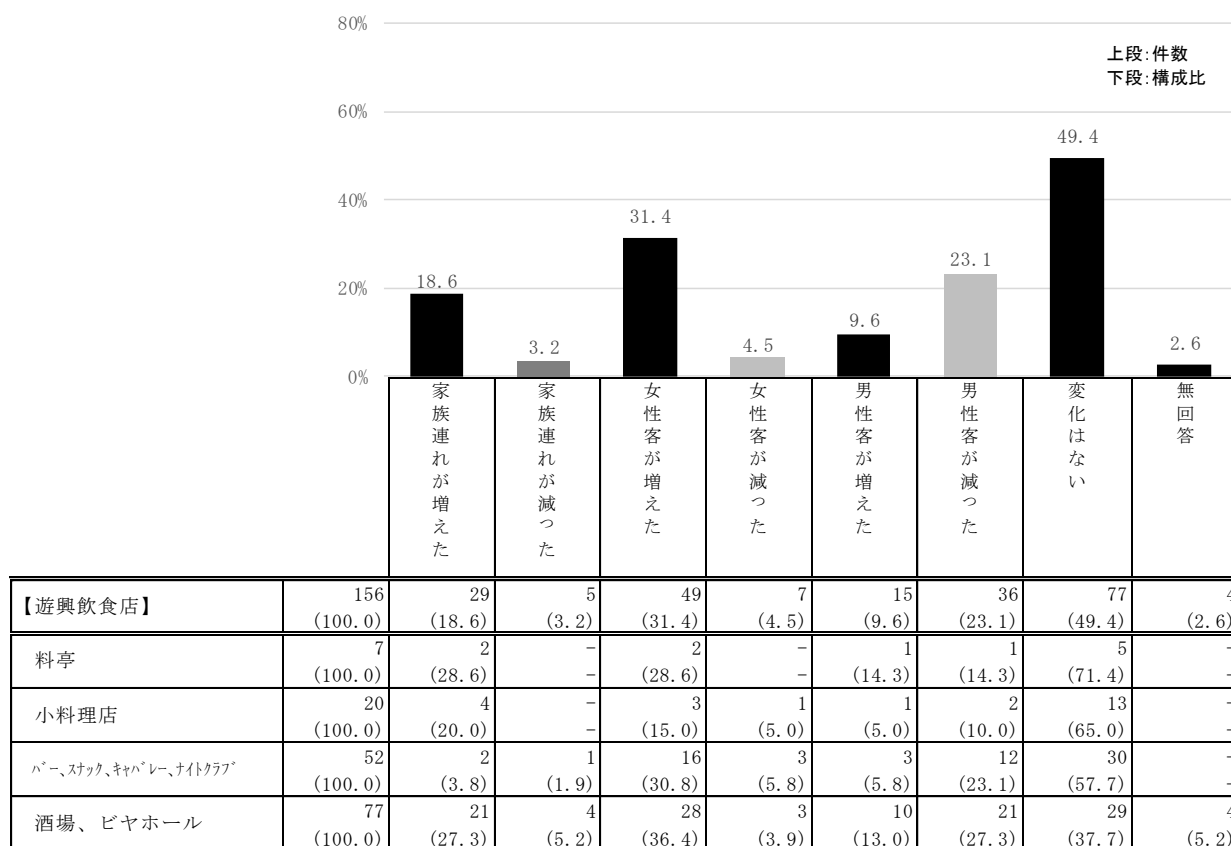
(12) 取組を実施したことによる客層の変化<問 13-7>

[問 13-5 で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

客層の変化としては、「女性客が増えた」(31.4%)、「家族連れが増えた」(18.6%)が多いが、「男性客が減った」も23.1%となっている。

業種別にみると、<酒場・ビヤホール>で「家族連れが増えた」(27.3%)、「女性客が増えた」(36.4%)が高い。

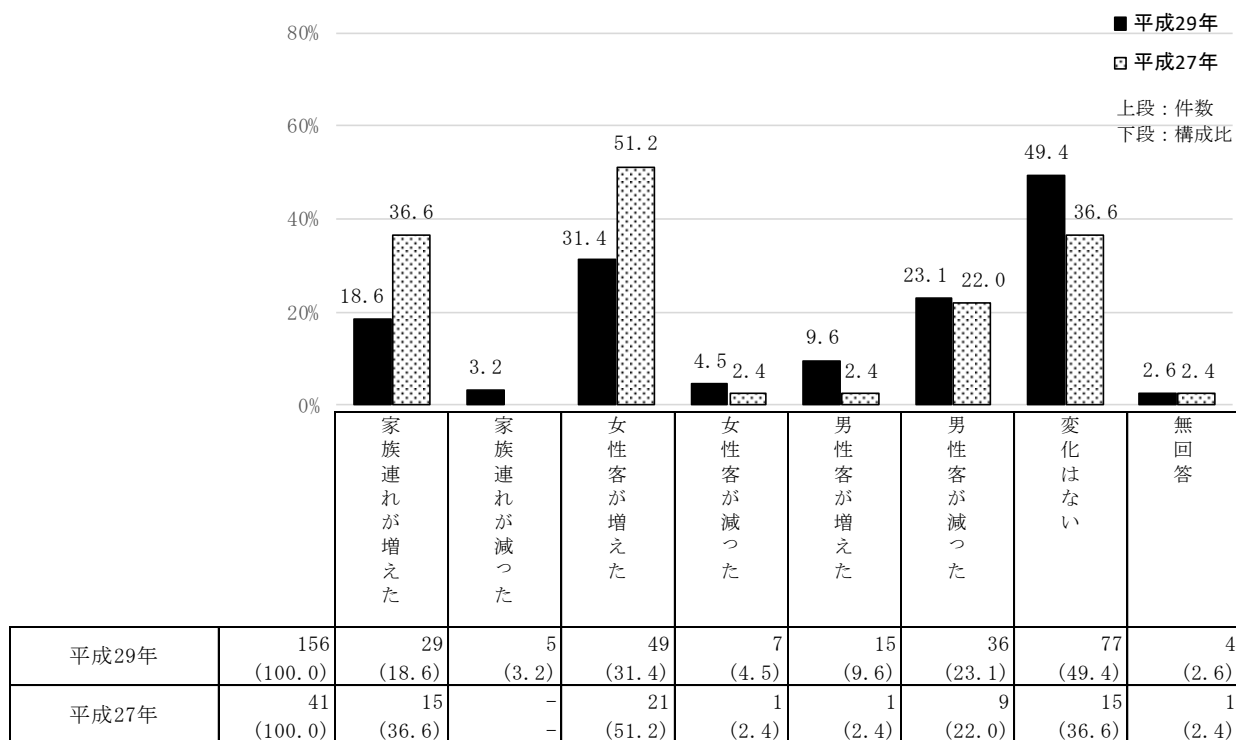
図 13-7-1 客層の変化 (n=156 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて「家族連れが増えた」「女性客が増えた」が低下している。

図 13-7-2 客層の変化（平成29年：n=156、平成27年：n=41 複数回答）



(13) 今後の受動喫煙防止対策の予定<問14>

① 全体

全体でみると、「今後も対策の予定はない」とする店舗は51.0%と5割強、「現行取組を継続する」が28.9%と約3割を占めている。一方、何らかの対策を取ろうとしている店舗は9.1%と1割程度である。

図 14-1 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=2,984)

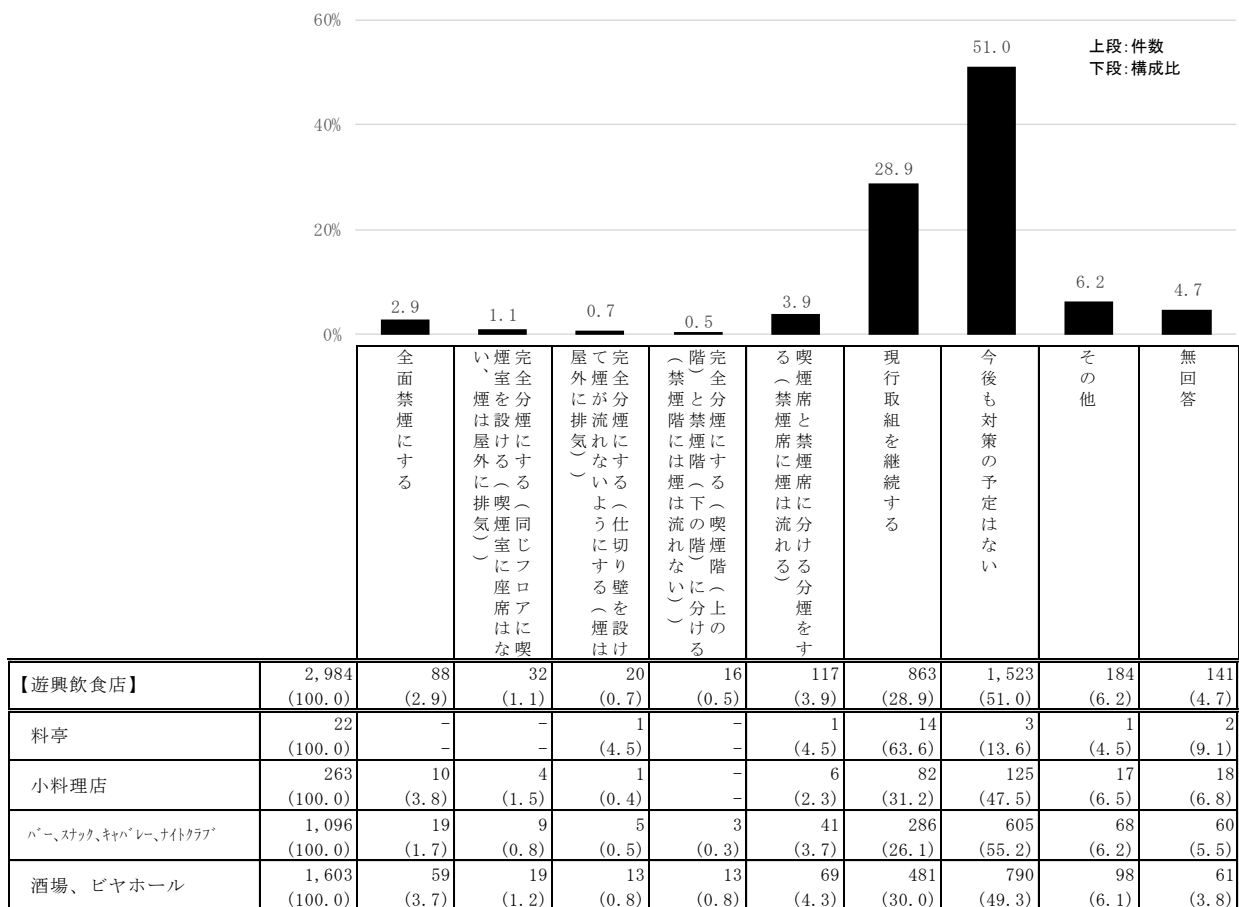
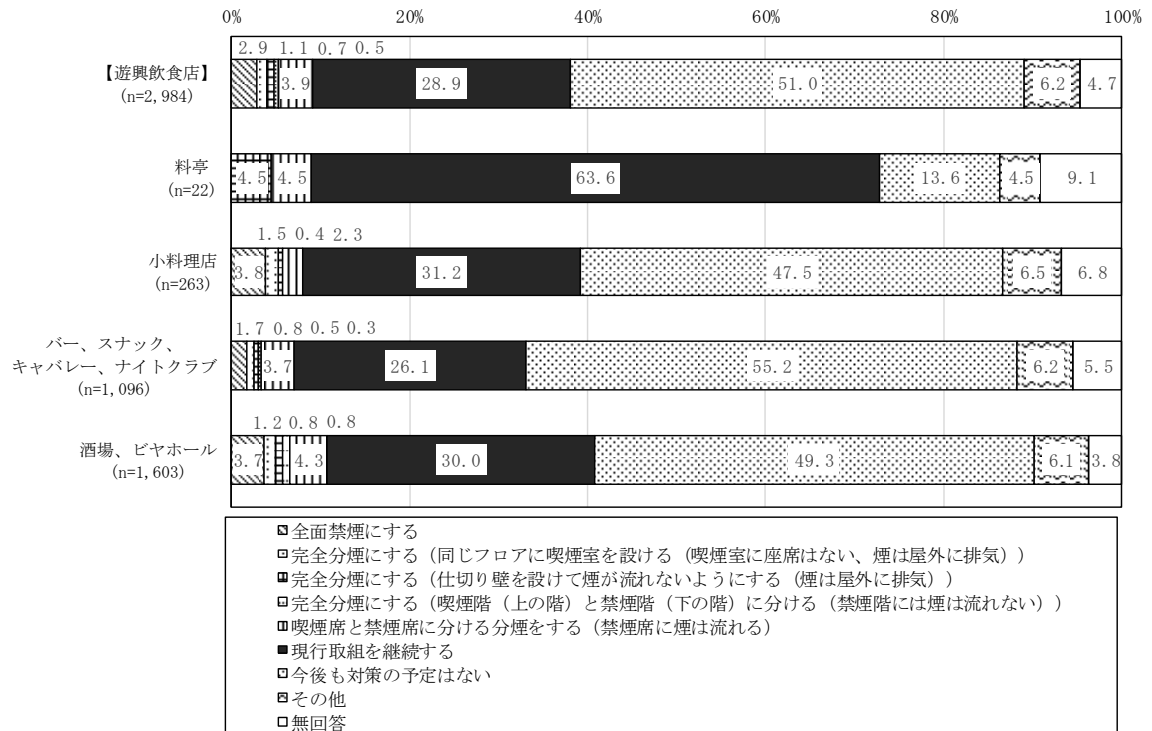


図 14-2 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=2,984)



② 全面禁煙をしている飲食店の今後の予定

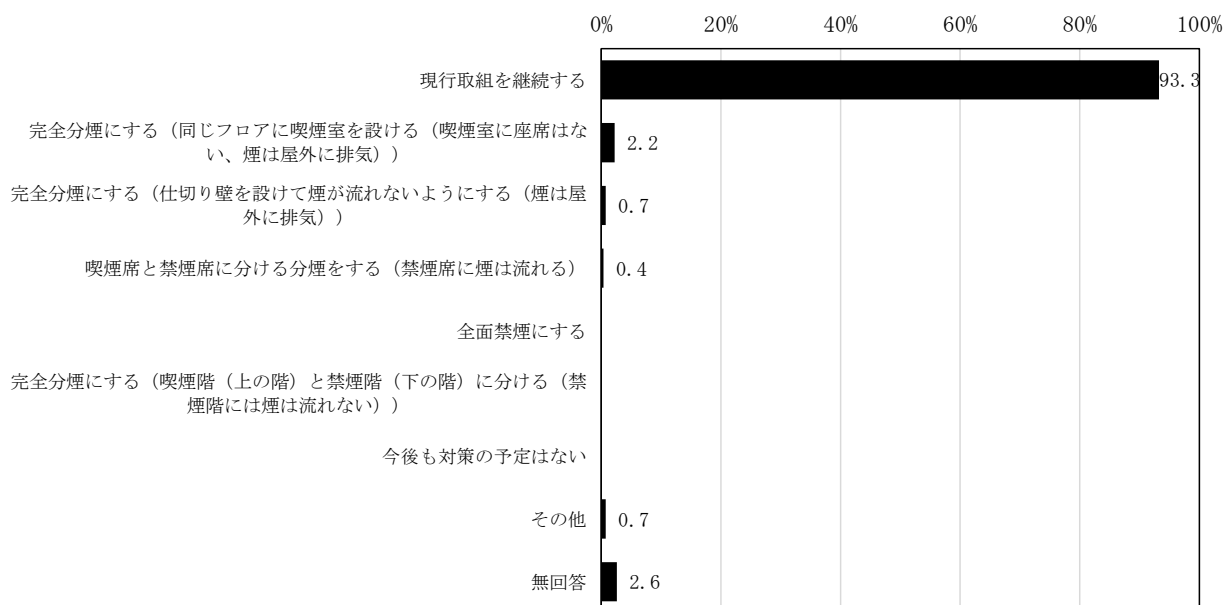
[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

概ね「現行取組を継続する」と回答している。

表 14-1 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=267)

	件数	構成比
現行取組を継続する	249	93.3%
完全分煙にする（同じフロアに喫煙室を設ける（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気））	6	2.2%
完全分煙にする（仕切り壁を設けて煙が流れないようにする（煙は屋外に排気））	2	0.7%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	1	0.4%
全面禁煙にする	-	-
完全分煙にする（喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分ける（禁煙階には煙は流れない））	-	-
今後も対策の予定はない	-	-
その他	2	0.7%
無回答	7	2.6%
合計	267	100.0%

図 14-3 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=267)



③ 完全分煙をしている飲食店の今後の予定

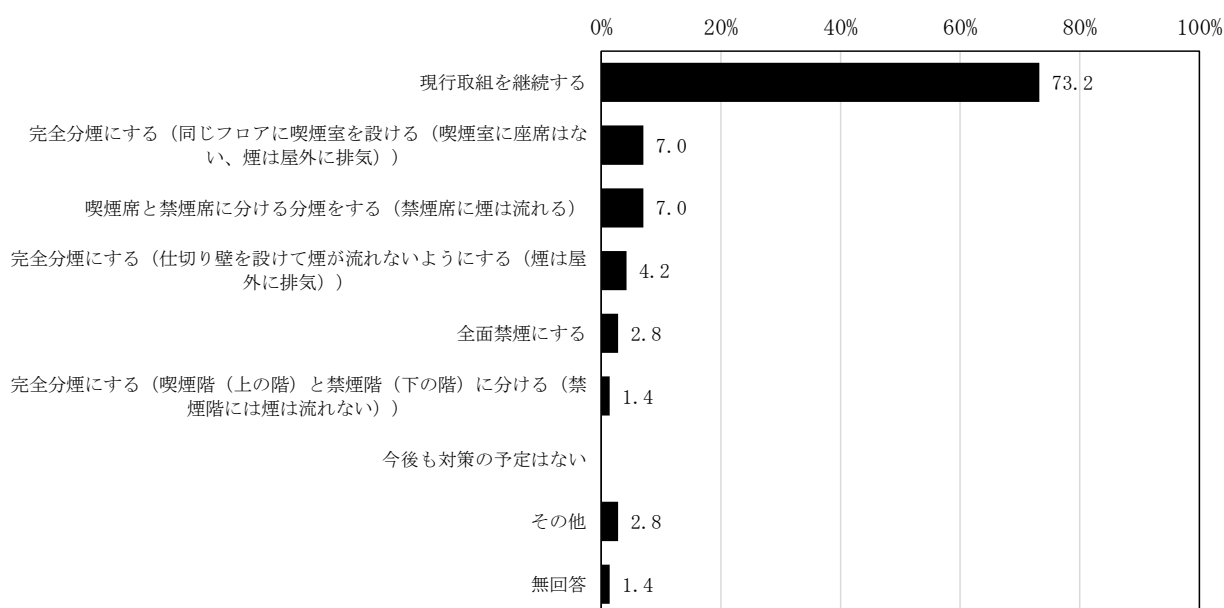
[問 11-3 で「1 同じフロアに喫煙室を設けている（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気）」、「2 仕切り壁を設けて煙が流れないようにしている（煙は屋外に排気）」または「3 喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分けている（禁煙階には煙は流れない）」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」とする店は73.2%と大半である。

表 14-2 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n=71)

	件数	構成比
現行取組を継続する	52	73.2%
完全分煙にする（同じフロアに喫煙室を設ける（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気））	5	7.0%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	5	7.0%
完全分煙にする（仕切り壁を設けて煙が流れないようにする（煙は屋外に排気））	3	4.2%
全面禁煙にする	2	2.8%
完全分煙にする（喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分ける（禁煙階には煙は流れない））	1	1.4%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	2	2.8%
無回答	1	1.4%
合計	71	100.0%

図 14-4 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n=71)



④ 喫煙席と禁煙席を分ける分煙をしている飲食店の今後の予定

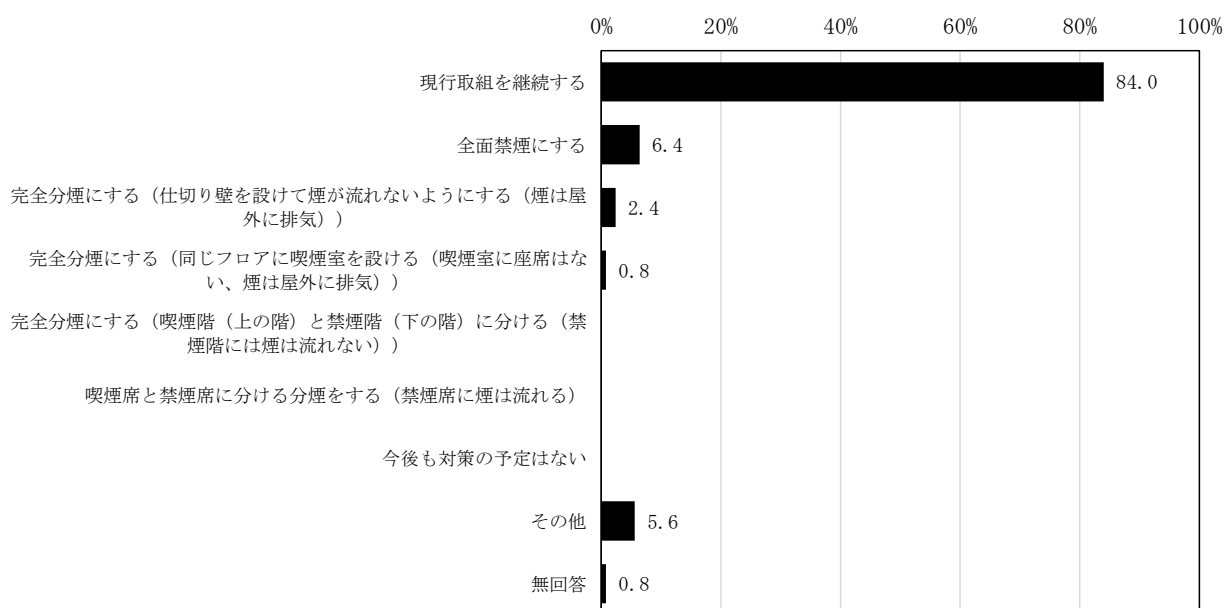
[問 11-3 で「4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」とする店が84.0%と大半だが、全面禁煙に転換しようとしている店舗も6.4%みられる。

表 14-3 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n=125)

	件数	構成比
現行取組を継続する	105	84.0%
全面禁煙にする	8	6.4%
完全分煙にする（仕切り壁を設けて煙が流れないようにする（煙は屋外に排気））	3	2.4%
完全分煙にする（同じフロアに喫煙室を設ける（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気））	1	0.8%
完全分煙にする（喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分ける（禁煙階には煙は流れない））	-	-
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	-	-
今後も対策の予定はない	-	-
その他	7	5.6%
無回答	1	0.8%
合計	125	100.0%

図 14-5 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n=125)



⑤ 時間分煙をしている飲食店の今後の予定

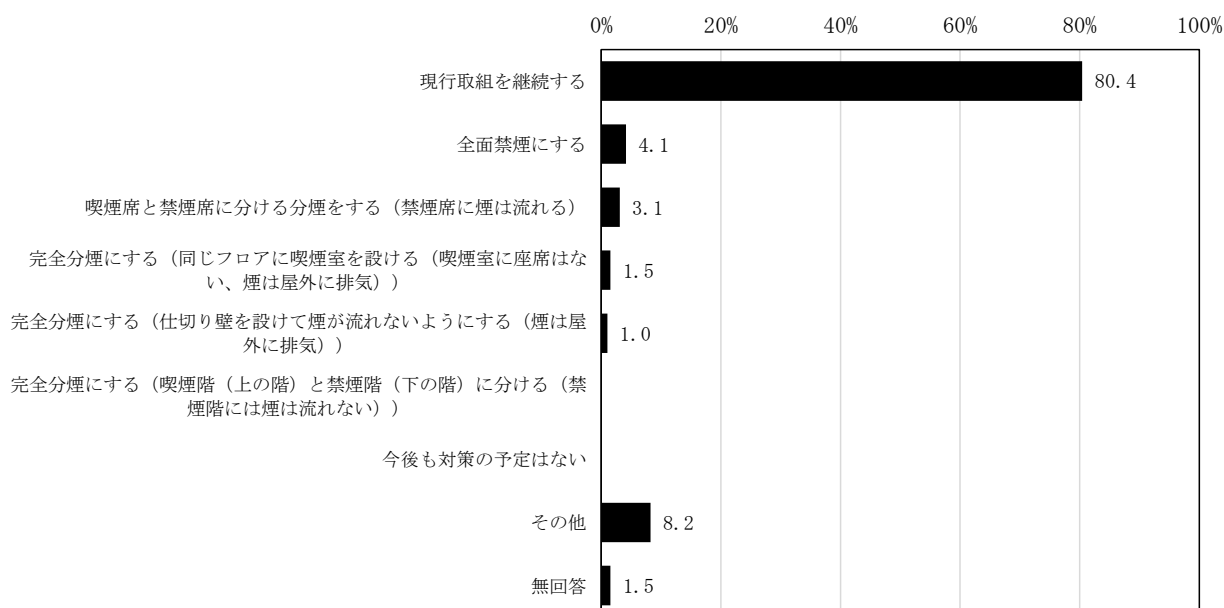
[問 11-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」が80.4%と大半を占めている。

表 14-4 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=194)

	件数	構成比
現行取組を継続する	156	80.4%
全面禁煙にする	8	4.1%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	6	3.1%
完全分煙にする（同じフロアに喫煙室を設ける（喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気））	3	1.5%
完全分煙にする（仕切り壁を設けて煙が流れないようにする（煙は屋外に排気））	2	1.0%
完全分煙にする（喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分ける（禁煙階には煙は流れない））	-	-
今後も対策の予定はない	-	-
その他	16	8.2%
無回答	3	1.5%
合計	194	100.0%

図 14-6 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=194)



⑥ 対策をしていない飲食店の今後の予定

[問11-1で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「今後も対策の予定はない」が65.3%と多いが、一方で席を分ける分煙を検討している店が4.5%、また全面禁煙を検討している店も2.8%となっている。

図14-7 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=2,333)

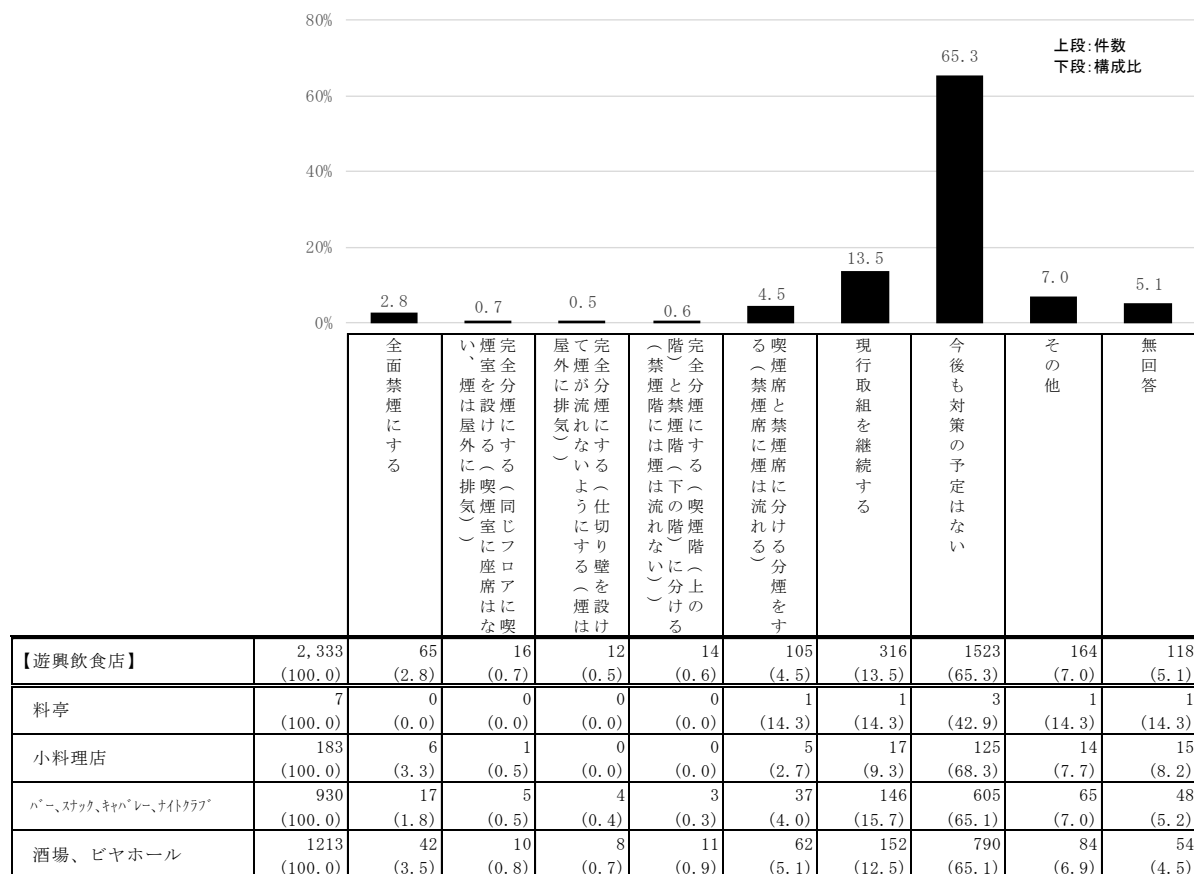
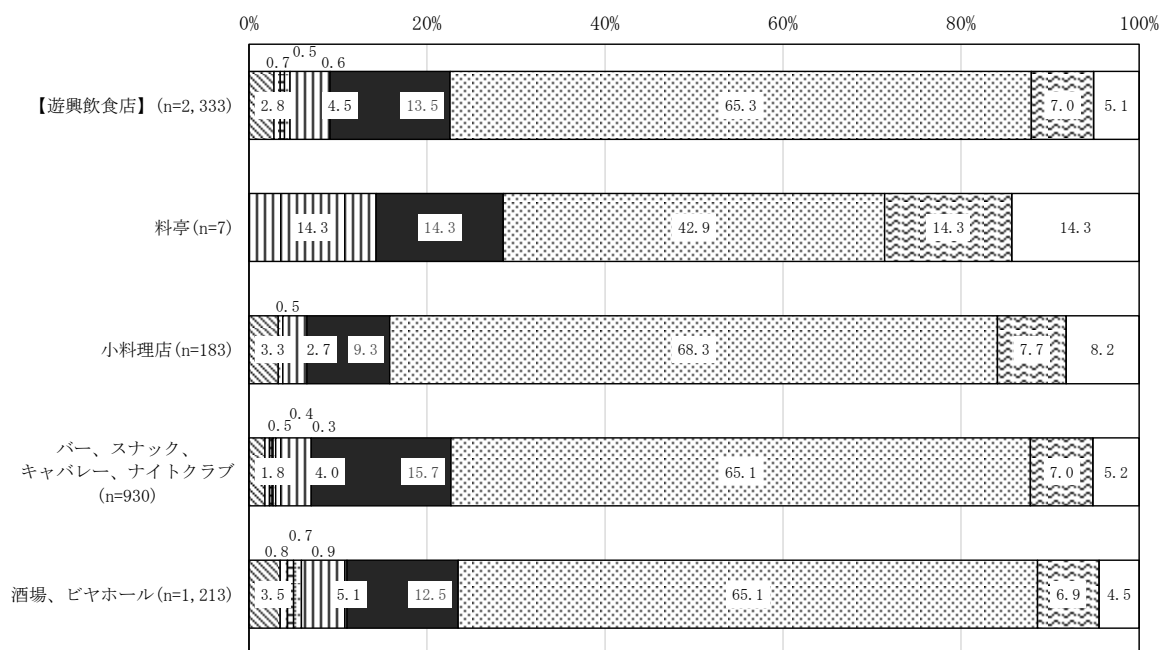


図 14-8 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=2,333)



- 全面禁煙にする
- 完全分煙にする (同じフロアに喫煙室を設ける (喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気))
- 完全分煙にする (仕切り壁を設けて煙が流れないようにする (煙は屋外に排気))
- 完全分煙にする (喫煙階 (上の階) と禁煙階 (下の階) に分ける (禁煙階には煙は流れない))
- 喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする (禁煙席に煙は流れる)
- 現行取組を継続する
- 今後も対策の予定はない
- その他
- 無回答

(14) 屋外喫煙所の状況<問15>

「屋外に喫煙場所を設置」(12.1%)、「屋外に喫煙席がある(テラス席・屋上の席、等)」(3.9%)を合わせ屋外の喫煙場所がある店舗は16.0%となっている。一方、屋外の喫煙場所が「ない」が7割強となっている。

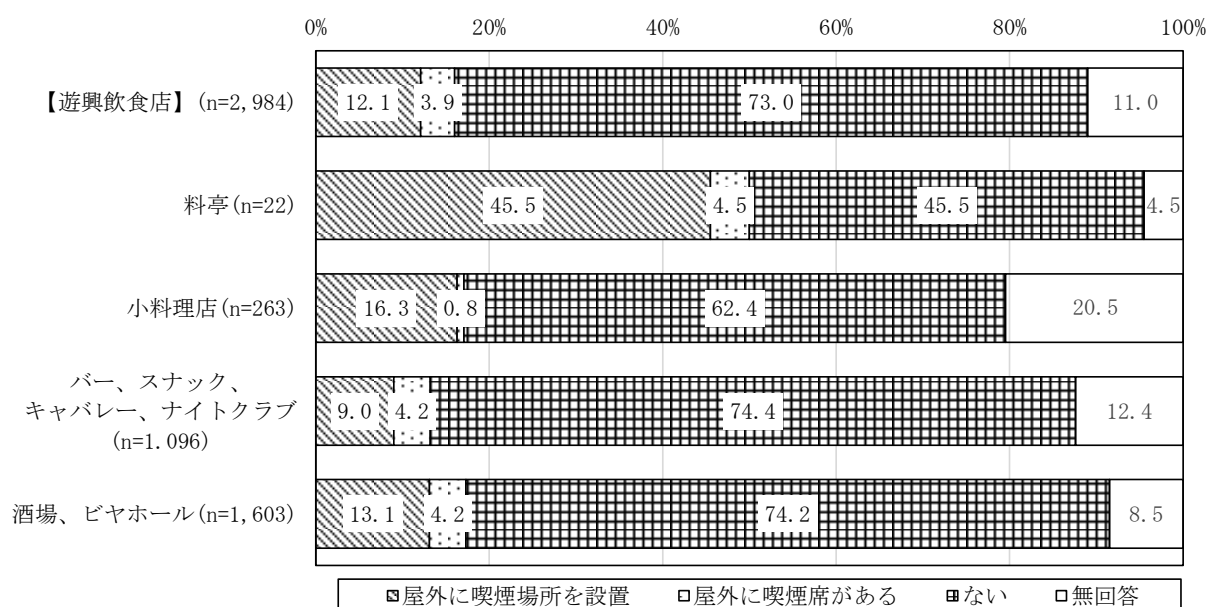
業種別にみると、<小料理店>では、「屋外に喫煙場所を設置」(16.3%)がやや高い。

表 15-1 屋外喫煙所の状況 (n=2,984)

上段：件数
下段：構成比

	屋外に喫煙場所を設置	屋外に喫煙席がある	ない	無回答	合計
【遊興飲食店】	362 (12.1)	117 (3.9)	2,178 (73.0)	327 (11.0)	2,984 (100.0)
料亭	10 (45.5)	1 (4.5)	10 (45.5)	1 (4.5)	22 (100.0)
小料理店	43 (16.3)	2 (0.8)	164 (62.4)	54 (20.5)	263 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	99 (9.0)	46 (4.2)	815 (74.4)	136 (12.4)	1,096 (100.0)
酒場、ビヤホール(居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど)	210 (13.1)	68 (4.2)	1,189 (74.2)	136 (8.5)	1,603 (100.0)

図 15-1 屋外喫煙所の状況 (n=2,984)



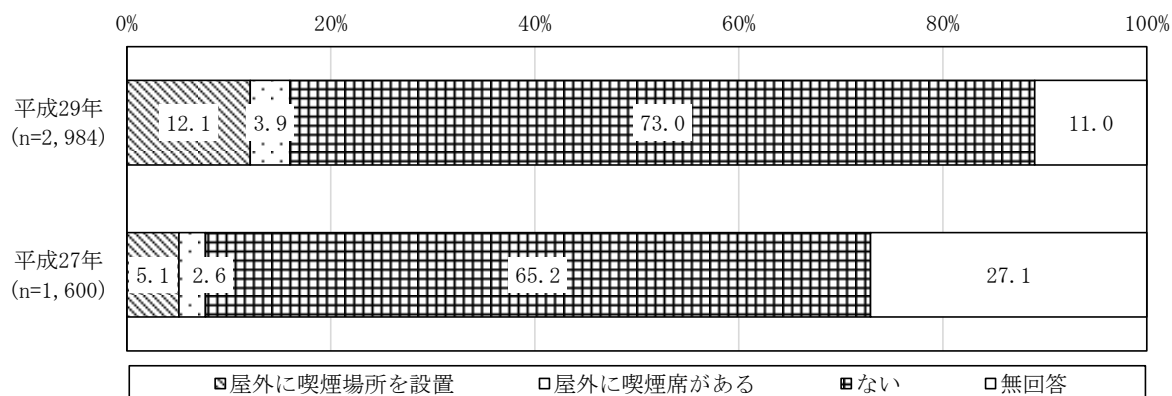
《経年比較》

平成27年に比べて「屋外に喫煙場所を設置」が7ポイント高くなっている。

表 15-2 屋外喫煙所の状況（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

平成29年			<参考>	
	件数	構成比	平成27年	
			件数	構成比
屋外に喫煙場所を設置	362	12.1%	82	5.1%
屋外に喫煙席がある	117	3.9%	42	2.6%
ない	2,178	73.0%	1,043	65.2%
無回答	327	11.0%	433	27.1%
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%

図 15-2 屋外喫煙所の状況（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）



4 禁煙・分煙の取組の表示

(1) 表示状況<問 16>

◆禁煙や分煙の対策を行っている飲食店の表示状況

[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

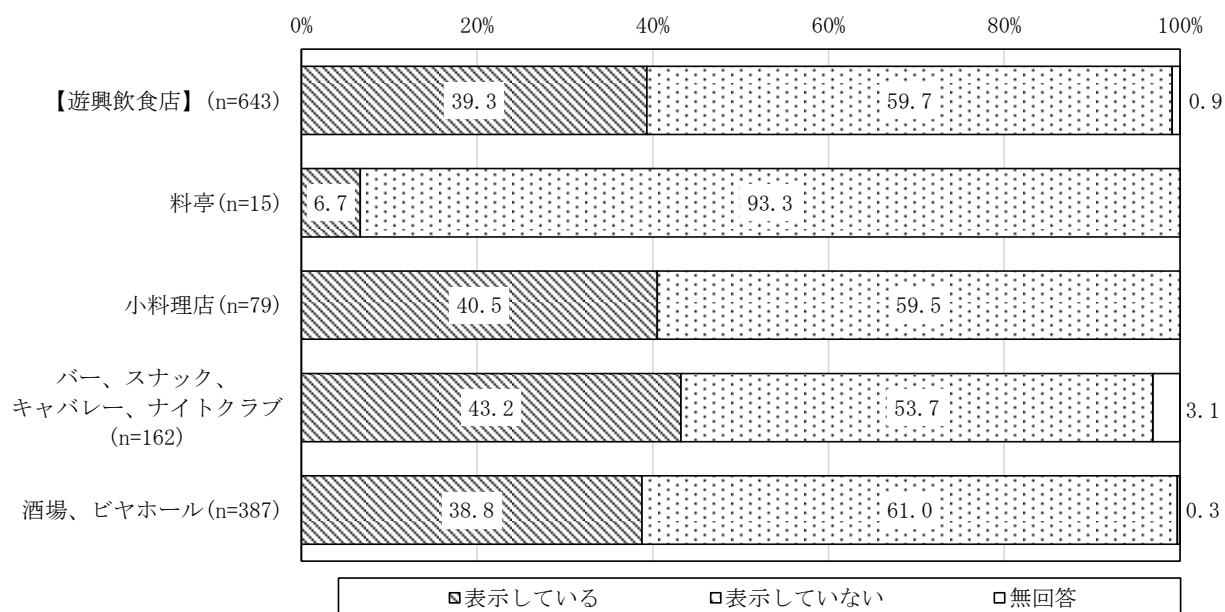
禁煙・分煙対策の対策を行っている飲食店の取組の表示状況を見ると、「表示している」が39.3%で、「表示していない」(59.7%)を大きく下回っている。

表 16-1-1 表示状況 (n=643)

	表示している	表示していない	無回答	合計
【遊興飲食店】	253 (39.3)	384 (59.7)	6 (0.9)	643 (100.0)
料亭	1 (6.7)	14 (93.3)	-	15 (100.0)
小料理店	32 (40.5)	47 (59.5)	-	79 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	70 (43.2)	87 (53.7)	5 (3.1)	162 (100.0)
酒場、ビヤホール(居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど)	150 (38.8)	236 (61.0)	1 (0.3)	387 (100.0)

上段：件数
下段：構成比

図 16-1-1 表示状況 (n=643)



《経年比較》

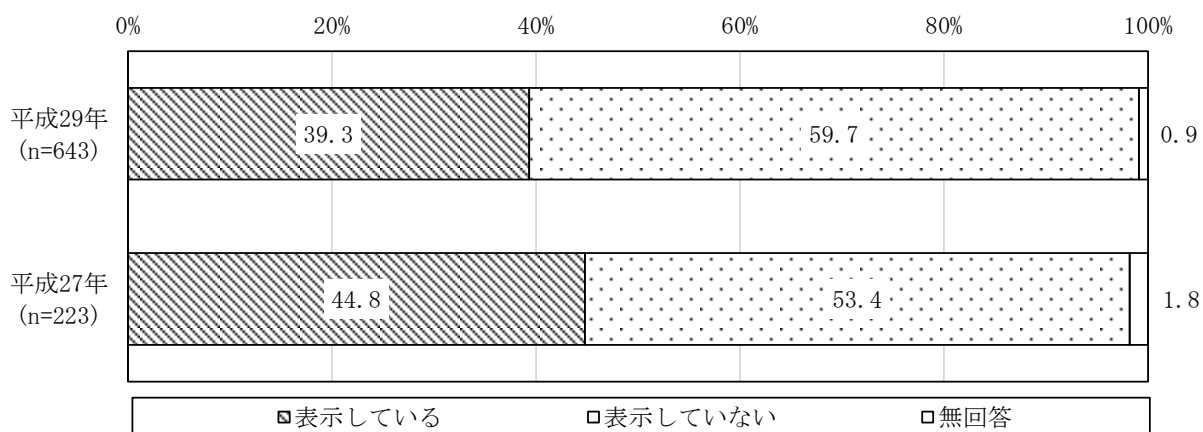
平成27年と比較して、「表示している」は5.5ポイント低くなっている。

表 16-1-2 表示状況（平成29年：n=643、平成27年：n=223）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
表示している	253	39.3%	100	44.8%
表示していない	384	59.7%	119	53.4%
無回答	6	0.9%	4	1.8%
合計	643	100.0%	223	100.0%

＜参考＞

図 16-1-2 表示状況（平成29年：n=643、平成27年：n=223）



◆禁煙や分煙の対策を行っていない飲食店の表示状況

[問 11-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

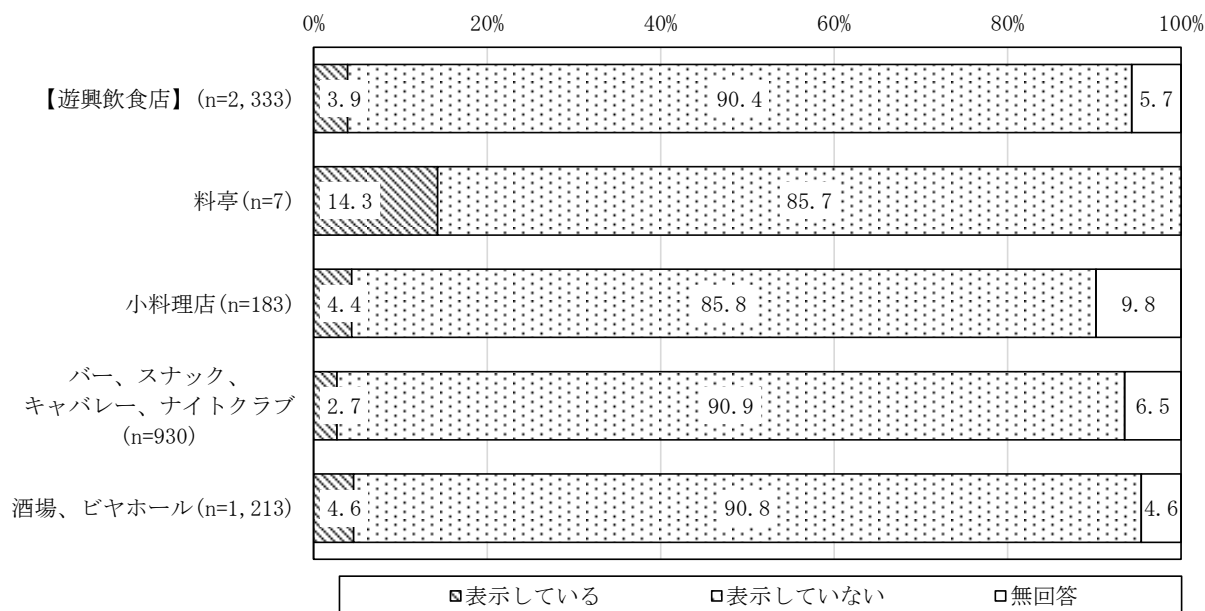
禁煙・分煙の対策を行っていない飲食店の取組の表示状況をみると、「表示している」が3.9%で、「表示していない」(90.4%)を大きく下回っている。

表 16-2-1 表示状況 (n=2,333)

上段：件数
下段：構成比

	表示している	表示していない	無回答	合計
【遊興飲食店】	90 (3.9)	2,109 (90.4)	134 (5.7)	2,333 (100.0)
料亭	1 (14.3)	6 (85.7)	- -	7 (100.0)
小料理店	8 (4.4)	157 (85.8)	18 (9.8)	183 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	25 (2.7)	845 (90.9)	60 (6.5)	930 (100.0)
酒場、ビヤホール（居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど）	56 (4.6)	1,101 (90.8)	56 (4.6)	1,213 (100.0)

図 16-2-1 表示状況 (n=2,333)



《経年比較》

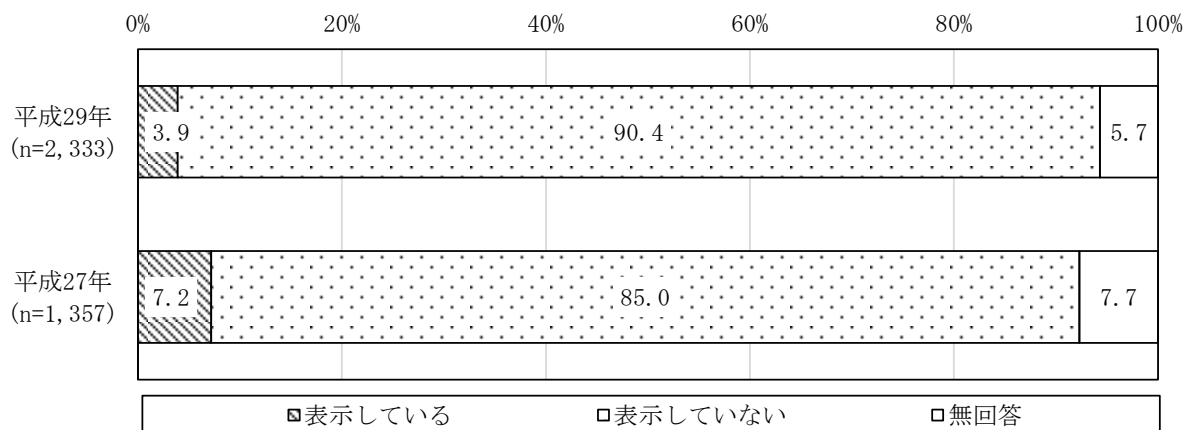
平成27年と比較して、「表示している」は3.3ポイント低くなっている。

表 16-2-2 表示状況（平成29年：n=2,333、平成27年：n=1,357）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
表示している	90	3.9%	98	7.2%
表示していない	2,109	90.4%	1,154	85.0%
無回答	134	5.7%	105	7.7%
合計	2,333	100.0%	1,357	100.0%

＜参考＞

図 16-2-2 表示状況（平成29年：n=2,333、平成27年：n=1,357）



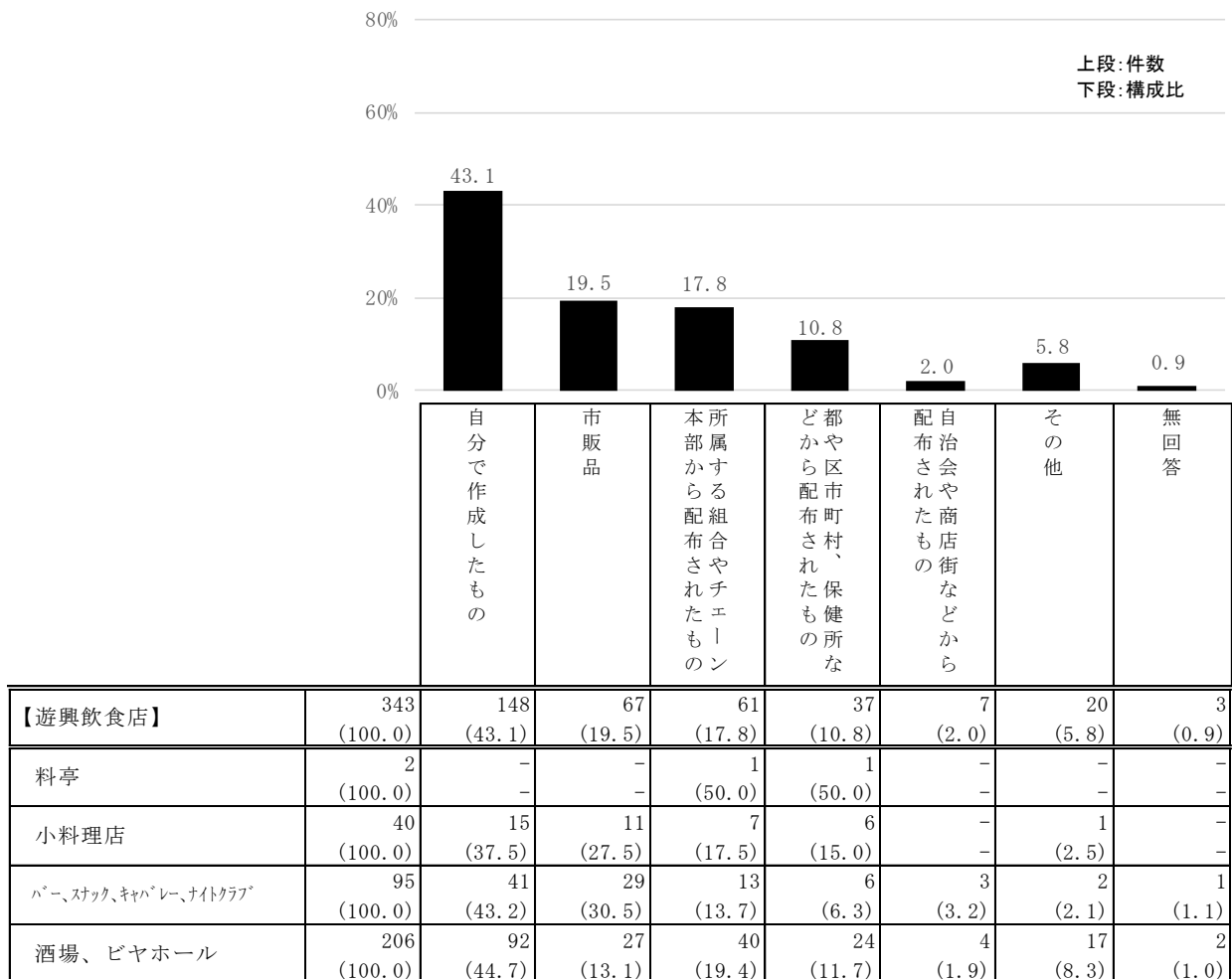
(2) 表示物の入手経路<問 17-1>

[問 16 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示物の入手経路としては、「自分で作成したもの」が43.1%で最も多く、「市販品」が19.5%、「所属する組合やチェーン本部から配布されたもの」が17.8%と続いている。

業種別にみると、「市販品」の利用率が<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ> (30.5%)、<小料理店> (27.5%) で高くなっている。

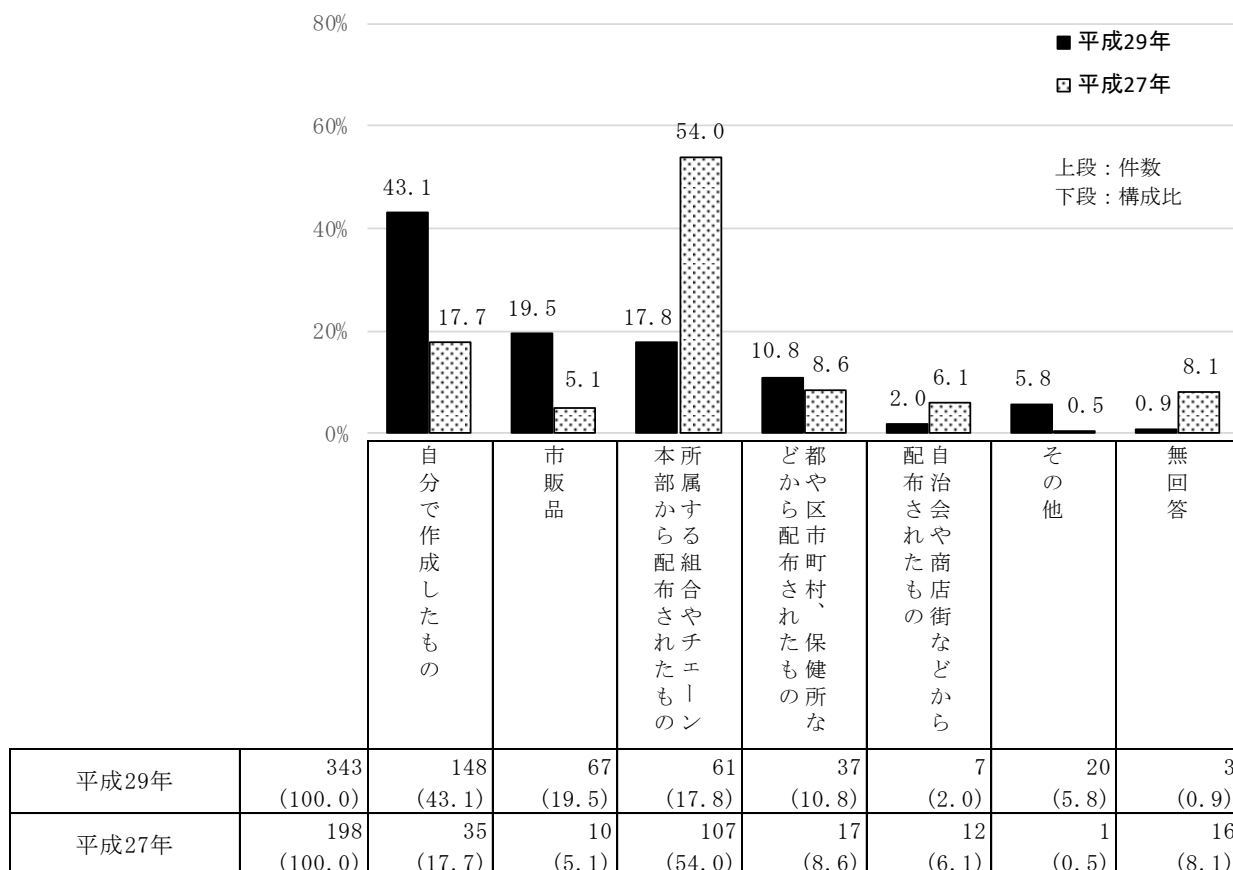
図 17-1-1 表示物の入手経路 (n=343)



《経年比較》

平成27年に比べて「自分で作成したもの」「市販品」が高くなり（それぞれ25.4ポイント、14.4ポイント）、一方、「所属する組合やチェーン本部から配布されたもの」は大幅に低くなっている。

図 17-1-2 表示物の入手経路（平成29年：n=343、平成27年：n=198）



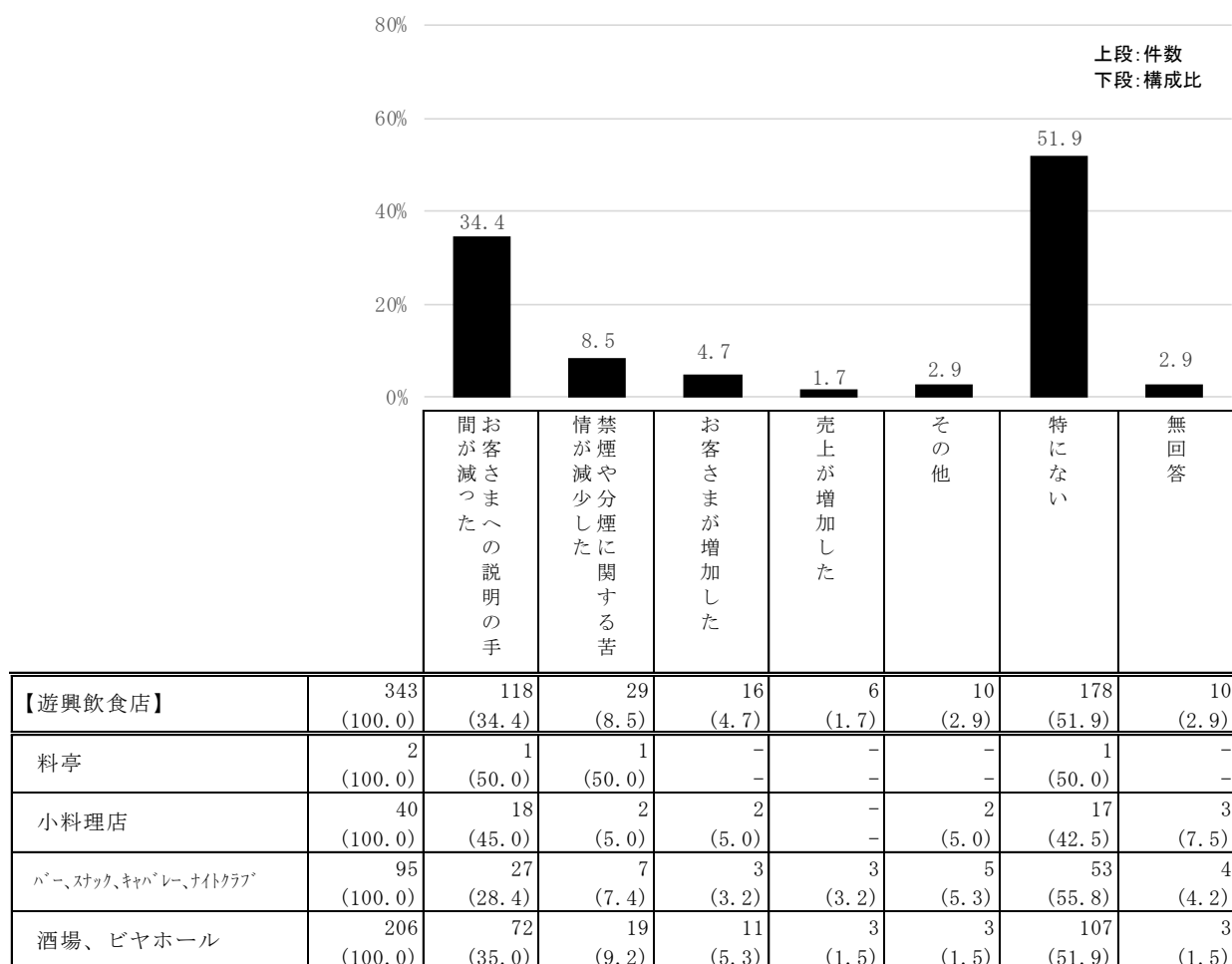
(3) 表示によるメリット<問 17-2>

[問 16 で「1 表示している」と回答した飲食店]

「お客さまへの説明の手間が減った」が34.4%と多い。ただし、「特にない」が51.9%で半数を超えている。

業種別にみると、<小料理店>では「お客さまへの説明の手間が減った」(45.0%)が高くなっている。

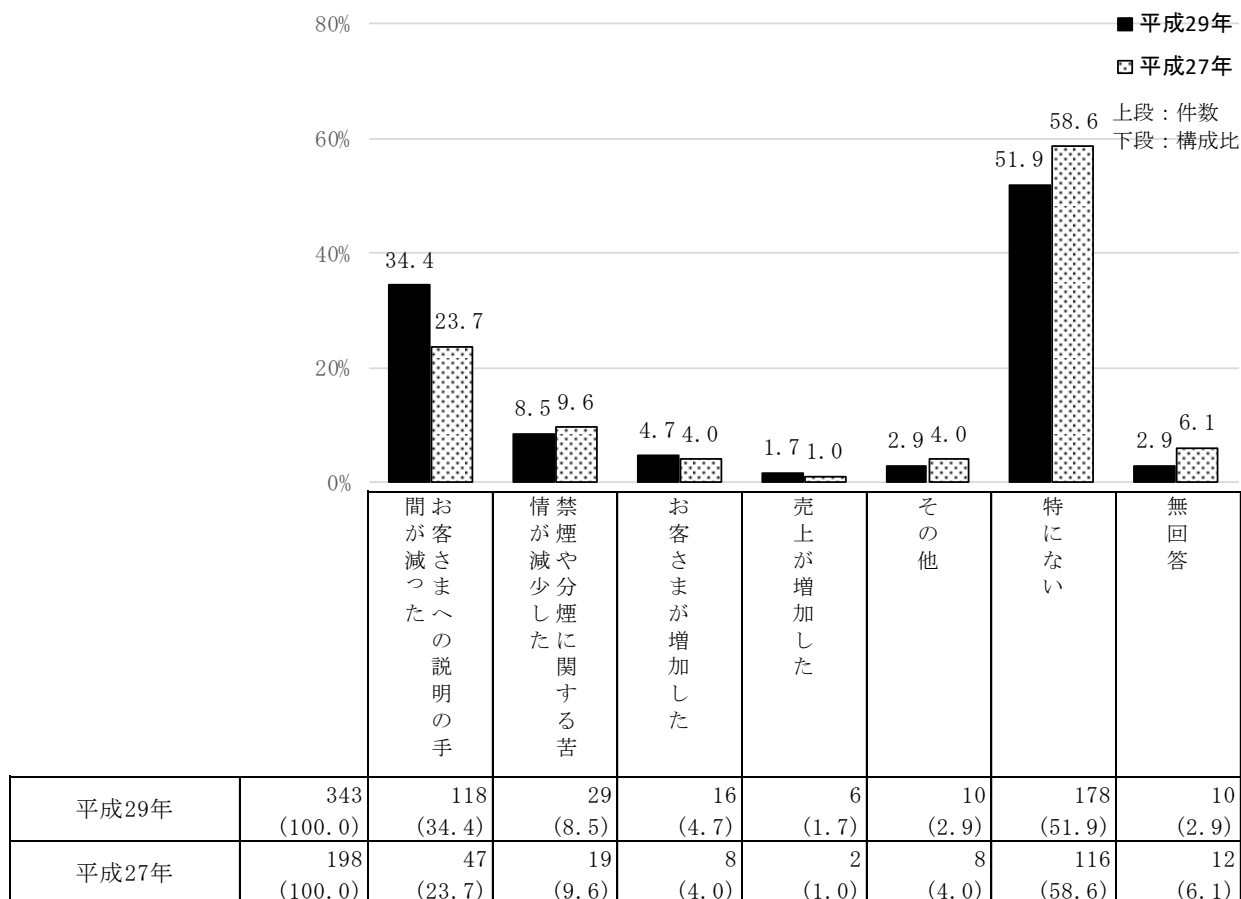
図 17-2-1 表示によるメリット (n=343 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて「お客さまへの説明の手間が減った」が10.7ポイント高くなっている。

図 17-2-2 表示によるメリット（平成29年：n=343、平成27年：n=198 複数回答）



(4) 表示場所<問 17-3>

[問 16 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示の場所としては、「店頭のみに表示している」が35.9%、「店内のみ（壁・座席・メニューなど）に表示している」が32.7%、「店頭と店内に表示している」が28.3%の順になっている。

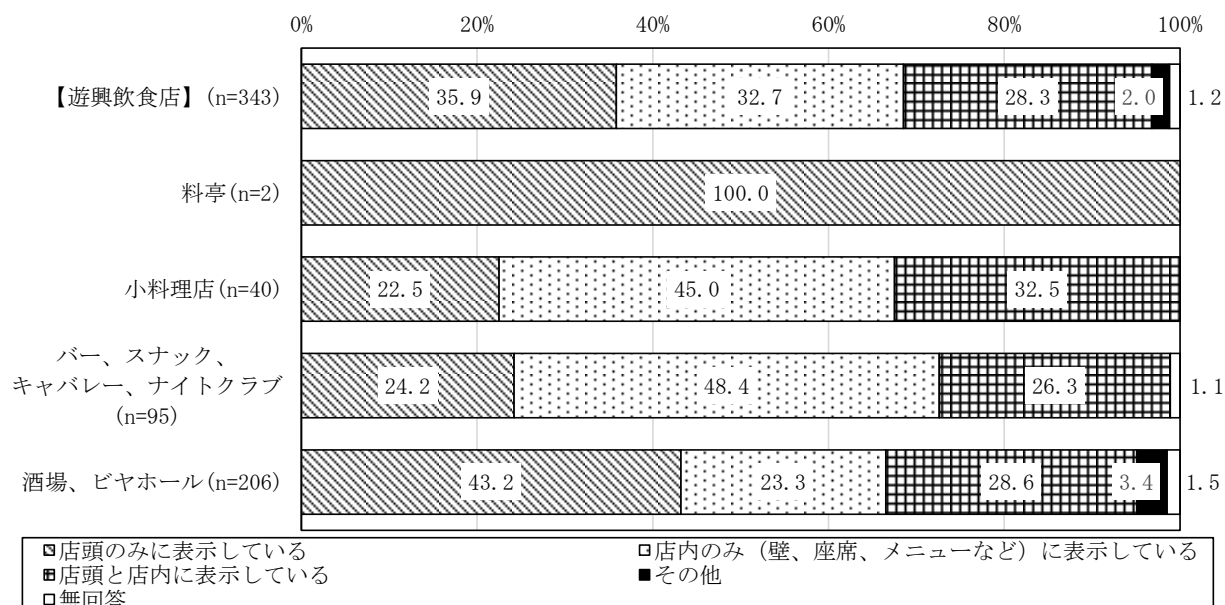
業種別にみると、「店頭のみに表示している」は<酒場・ビヤホール>（43.2%）で高く、一方、「店内にのみに表示している」は<酒場・ビヤホール>は23.3%と低くなっている。

表 17-3-1 表示場所 (n=343)

上段：件数
下段：構成比

	店頭のみに表示している	店内のみ（壁、座席、メニューなど）に表示している	店頭と店内に表示している	その他	無回答	合計
【遊興飲食店】	123 (35.9)	112 (32.7)	97 (28.3)	7 (2.0)	4 (1.2)	343 (100.0)
料亭	2 (100.0)	-	-	-	-	2 (100.0)
小料理店	9 (22.5)	18 (45.0)	13 (32.5)	-	-	40 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	23 (24.2)	46 (48.4)	25 (26.3)	-	1 (1.1)	95 (100.0)
酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）	89 (43.2)	48 (23.3)	59 (28.6)	7 (3.4)	3 (1.5)	206 (100.0)

図 17-3-1 表示場所 (n=343)



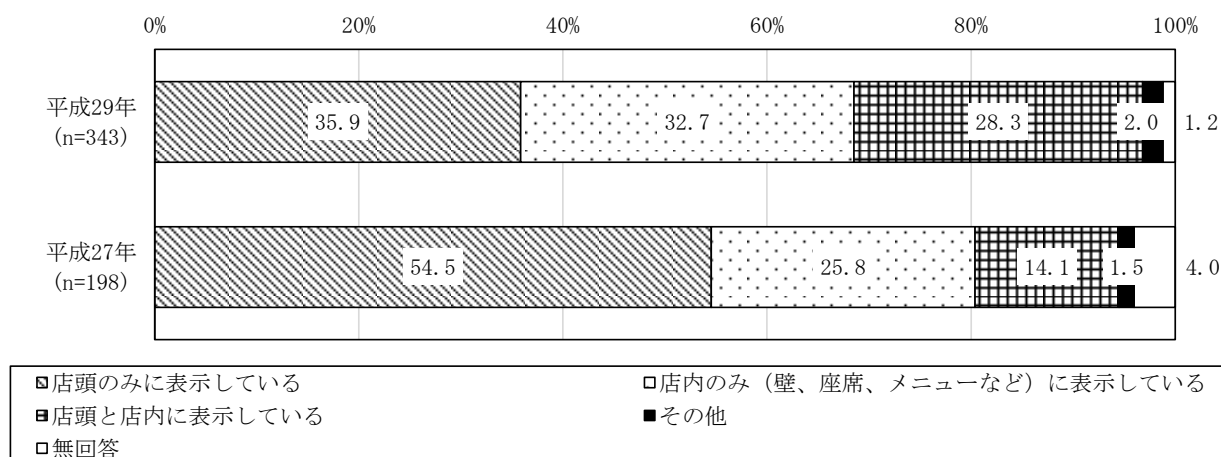
《経年比較》

平成27年に比べて、「店頭と店内に表示している」「店内にのみ（壁、座席、メニューなど）に表示している」が、それぞれ14.2ポイント、6.9ポイント高くなっている。

表 17-3-2 表示場所（平成29年：n=343、平成27年：n=198）

平成29年			<参考>	
	件数	構成比	平成27年	
			件数	構成比
店頭のみに表示している	123	35.9%	108	54.5%
店内のみ（壁・座席・メニューなど）に表示している	112	32.7%	51	25.8%
店頭と店内に表示している	97	28.3%	28	14.1%
その他	7	2.0%	3	1.5%
無回答	4	1.2%	8	4.0%
合計	343	100.0%	198	100.0%

図 17-3-2 表示場所（平成29年：n=343、平成27年：n=198）



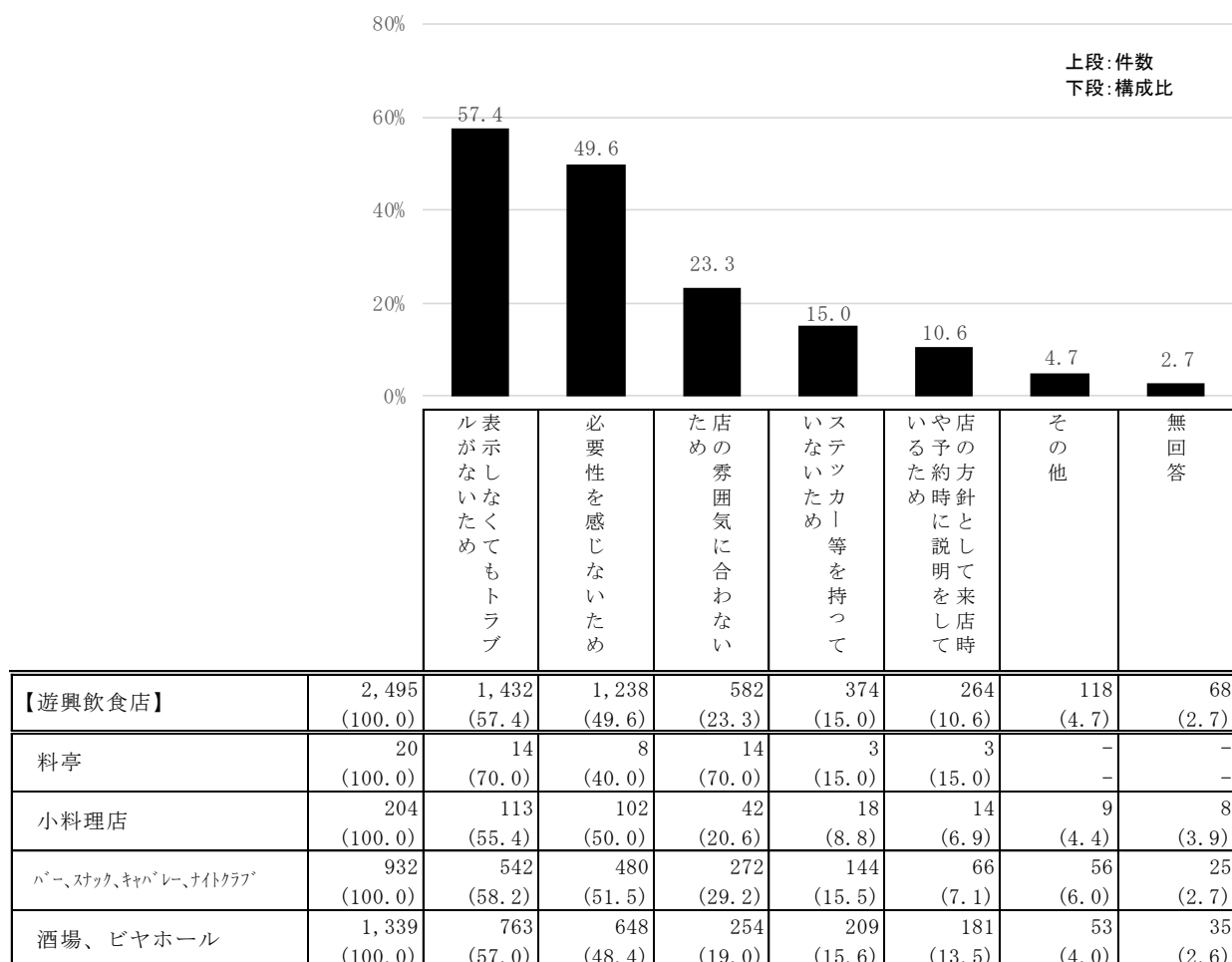
(5) 非表示理由<問 18>

[問 16 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

取組状況を表示していない理由としては、「表示しなくてもトラブルがないため」が57.4%と最も高く、「必要性を感じないため」が49.6%で続いている。

業種別にみると、<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ>では、「店の雰囲気合わないため」(29.2%)が他の業種より高くなっている。

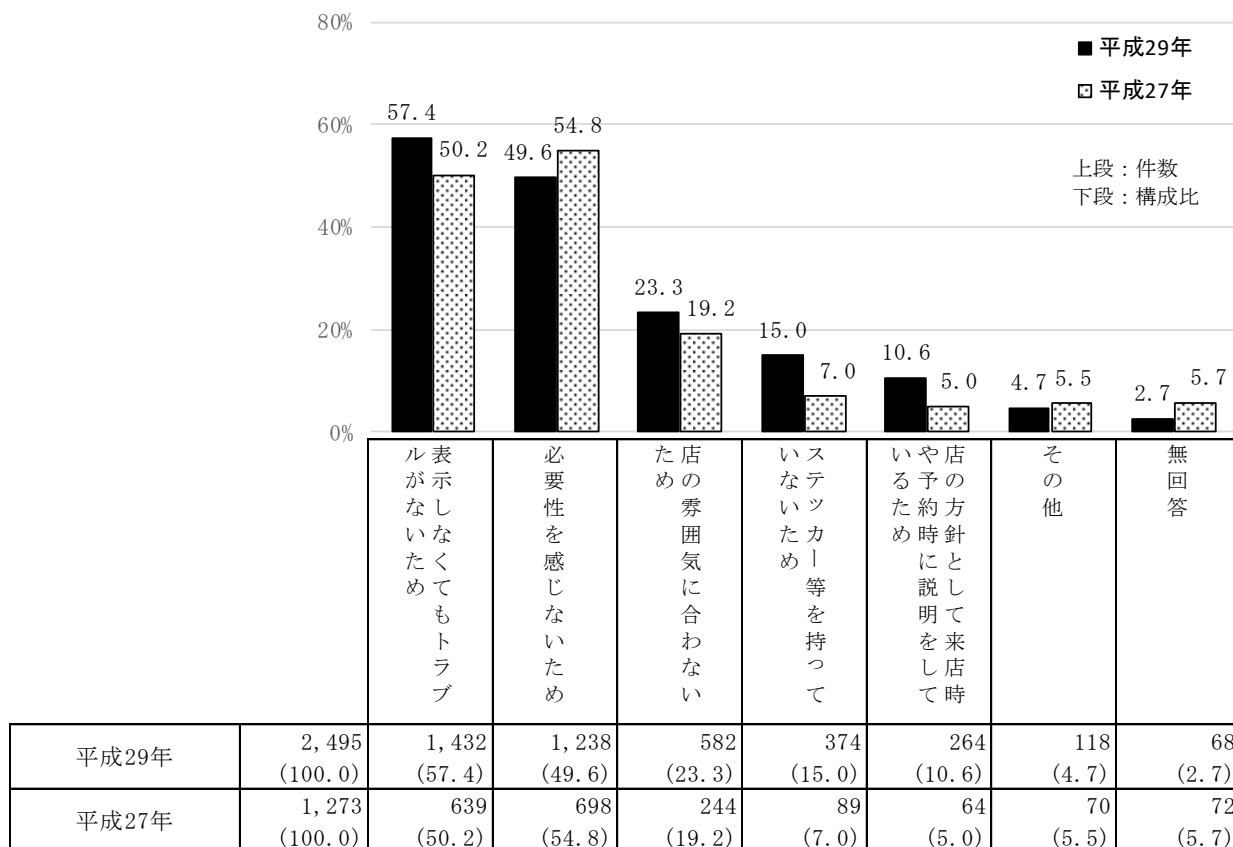
図 18-1 非表示理由 (n=2,495 複数回答)



《経年比較》

平成27年に比べて「必要性を感じないため」が5.2ポイント低くなっている。

図 18-2 非表示理由（平成29年：n=2,495、平成27年：n=1,273 複数回答）



5 従業員に対する受動喫煙対策について

(1) 経営者・管理者の喫煙習慣<問 19>

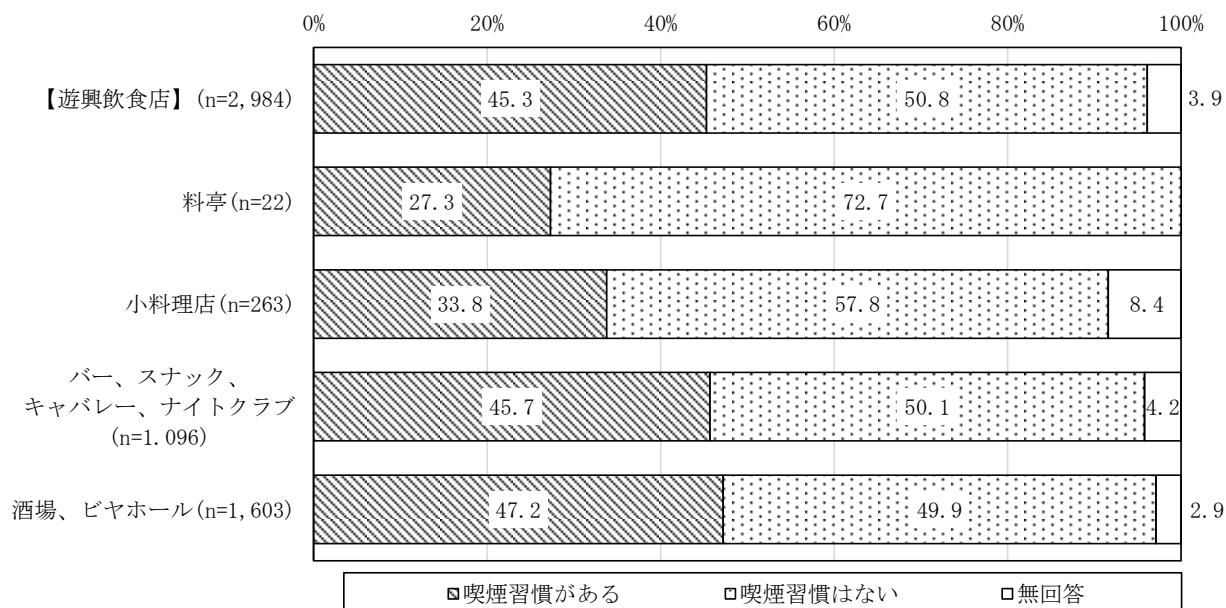
経営者・管理者は、「喫煙習慣がある」が45.3%、「喫煙習慣はない」が50.8%となっている。
業種別にみると、経営者の喫煙率は<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ><酒場、ビヤホール>では45.7%、47.2%となり、<小料理店>の33.8%よりも高い。

表 19-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=2,984)

上段：件数
下段：構成比

	喫煙習慣がある	喫煙習慣はない	無回答	合計
【遊興飲食店】	1,352 (45.3)	1,517 (50.8)	115 (3.9)	2,984 (100.0)
料亭	6 (27.3)	16 (72.7)	- -	22 (100.0)
小料理店	89 (33.8)	152 (57.8)	22 (8.4)	263 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	501 (45.7)	549 (50.1)	46 (4.2)	1,096 (100.0)
酒場、ビヤホール（居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど）	756 (47.2)	800 (49.9)	47 (2.9)	1,603 (100.0)

図 19-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=2,984)



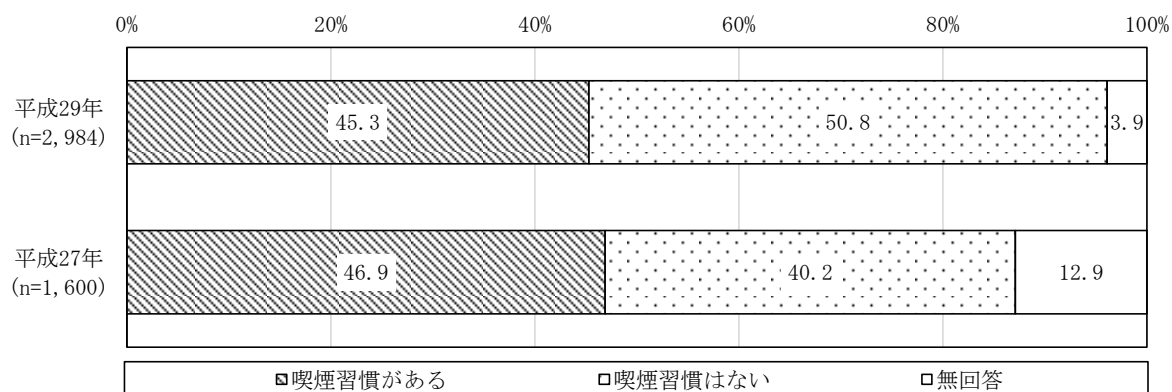
《経年比較》

経営者の喫煙習慣は、平成27年（46.9%）と大きな変動は見られない。

表 19-2 経営者・管理者の喫煙習慣（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

平成29年			＜参考＞ 平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
喫煙習慣がある	1,352	45.3%	750	46.9%
喫煙習慣はない	1,517	50.8%	643	40.2%
無回答	115	3.9%	207	12.9%
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%

図 19-2 経営者・管理者の喫煙習慣（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）



(2) 従業員の喫煙の有無（経営者や管理者を除く）＜問 20＞

[問4で「1～6」従業員がいると回答した飲食店]

従業員に喫煙者がいるかどうかの設問では、「いる」が67.0%で、「いない」の28.6%を大幅に超えている。

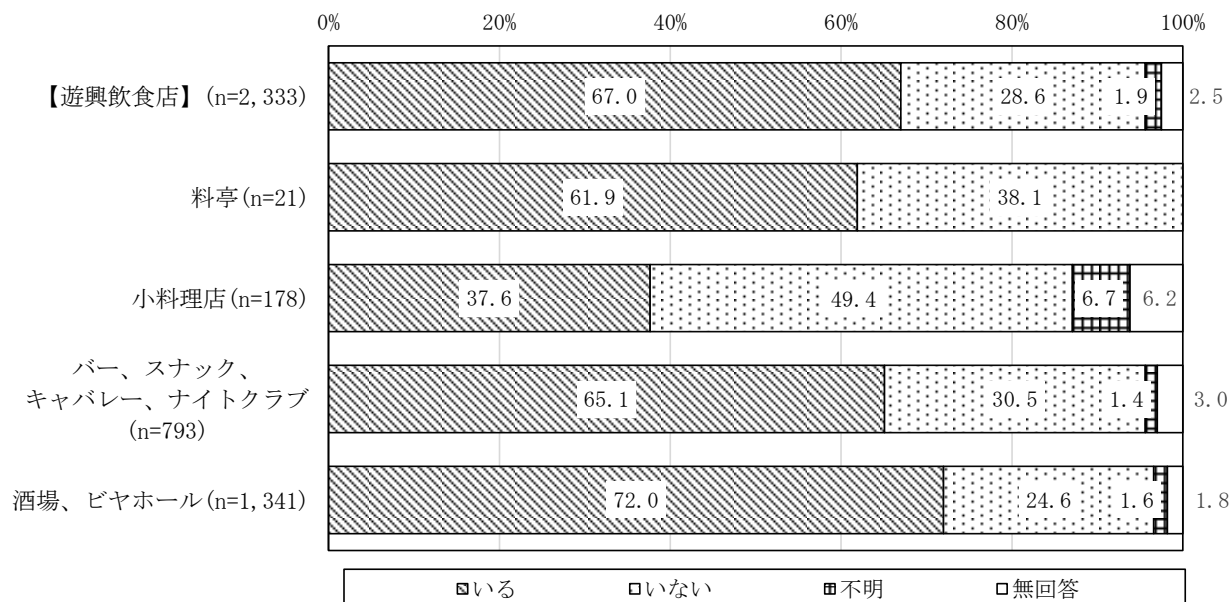
業種別にみると、＜バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ＞＜酒場、ビヤホール＞の従業員の喫煙率は65.1%、72.0%となり、＜小料理店＞の37.6%よりも高い。

表 20-1 従業員の喫煙の有無（n=2,333）

上段：件数
下段：構成比

	いる	いない	不明	無回答	合計
【遊興飲食店】	1,562 (67.0)	668 (28.6)	44 (1.9)	59 (2.5)	2,333 (100.0)
料亭	13 (61.9)	8 (38.1)	- -	- -	21 (100.0)
小料理店	67 (37.6)	88 (49.4)	12 (6.7)	11 (6.2)	178 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	516 (65.1)	242 (30.5)	11 (1.4)	24 (3.0)	793 (100.0)
酒場、ビヤホール（居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど）	966 (72.0)	330 (24.6)	21 (1.6)	24 (1.8)	1,341 (100.0)

図 20-1 従業員の喫煙の有無（n=2,333）



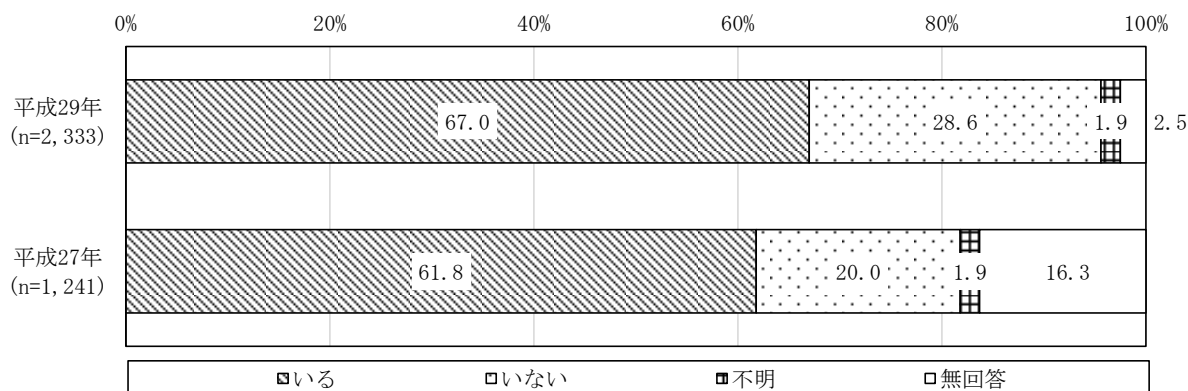
《経年比較》

従業員に喫煙者が「いる」という割合は、平成27年（61.8%）よりも5.2ポイント高くなっている。

表 20-2 従業員の喫煙の有無（平成29年：n=2,333、平成27年：n=1,241）

平成29年			<参考>	
	件数	構成比	平成27年	
			件数	構成比
いる	1,562	67.0%	767	61.8%
いない	668	28.6%	248	20.0%
不明	44	1.9%	24	1.9%
無回答	59	2.5%	202	16.3%
合計	2,333	100.0%	1,241	100.0%

図 20-2 従業員の喫煙の有無（平成29年：n=2,333、平成27年：n=1,241）



(3) 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明有無<問 21>

[問4で「1~6」従業員がいると回答した飲食店]

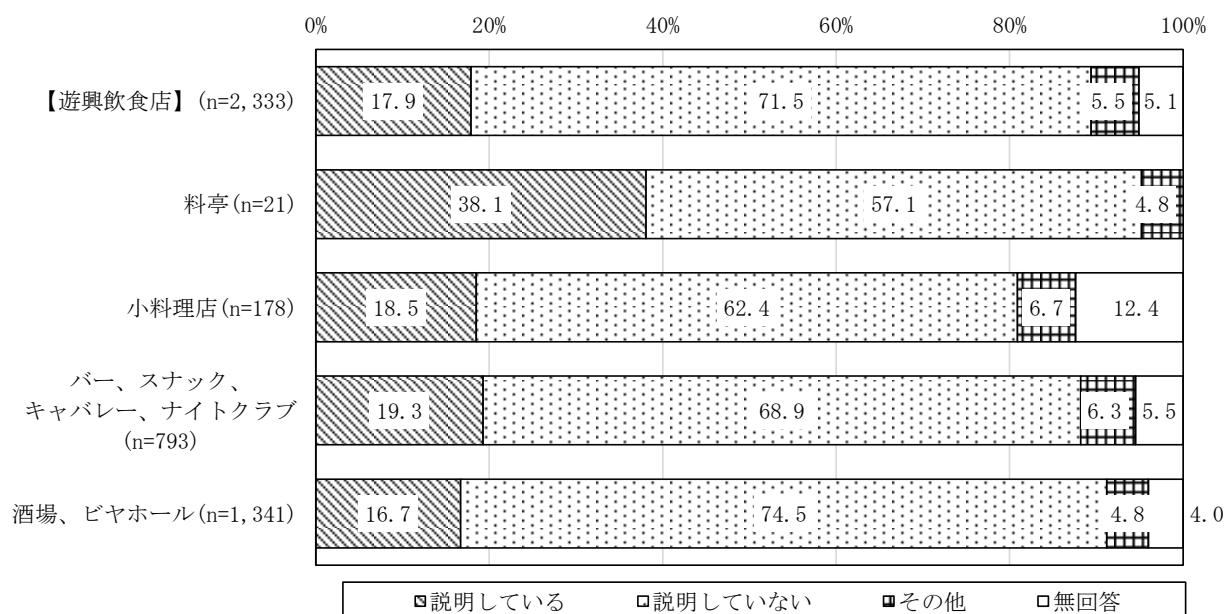
募集・採用時点で店の禁煙・分煙・喫煙等の状況を「説明している」店は17.9%であるのに対し、「説明していない」店は71.5%と7割強になっている。

表 21-1 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明の有無 (n=2,333)

上段：件数
下段：構成比

	説明している	説明していない	その他	無回答	合計
【遊興飲食店】	418 (17.9)	1,668 (71.5)	128 (5.5)	119 (5.1)	2,333 (100.0)
料亭	8 (38.1)	12 (57.1)	1 (4.8)	- -	21 (100.0)
小料理店	33 (18.5)	111 (62.4)	12 (6.7)	22 (12.4)	178 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	153 (19.3)	546 (68.9)	50 (6.3)	44 (5.5)	793 (100.0)
酒場、ビヤホール（居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど）	224 (16.7)	999 (74.5)	65 (4.8)	53 (4.0)	1,341 (100.0)

図 21-1 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明の有無 (n=2,333)



《経年比較》

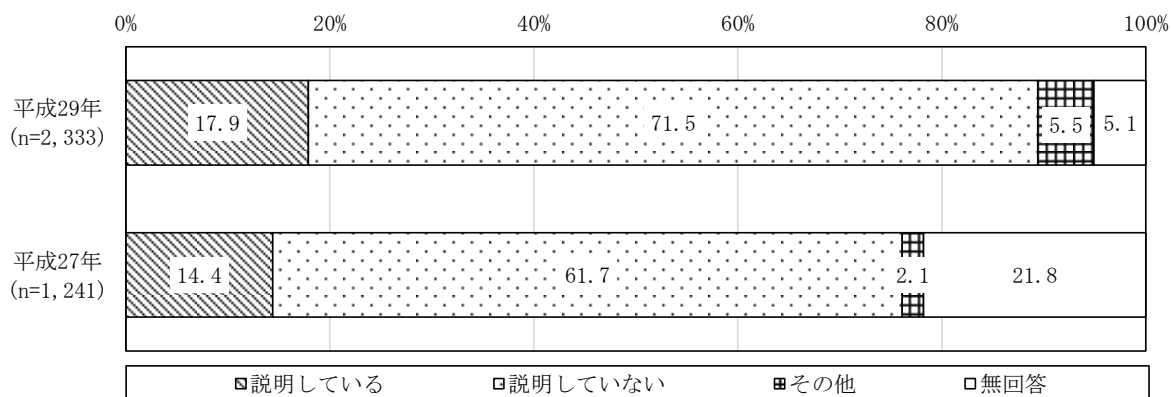
平成27年と比較すると、募集・採用時点に「説明している」割合は、3.5ポイント、「説明していない」割合は、9.8ポイント高くなっている。

表 21-2 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明の有無（平成29年：n=2,333、平成27年：n=1,241）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
説明している	418	17.9%	179	14.4%
説明していない	1,668	71.5%	766	61.7%
その他	128	5.5%	26	2.1%
無回答	119	5.1%	270	21.8%
合計	2,333	100.0%	1,241	100.0%

＜参考＞

図 21-2 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明の有無（平成29年：n=2,333、平成27年：n=1,241）

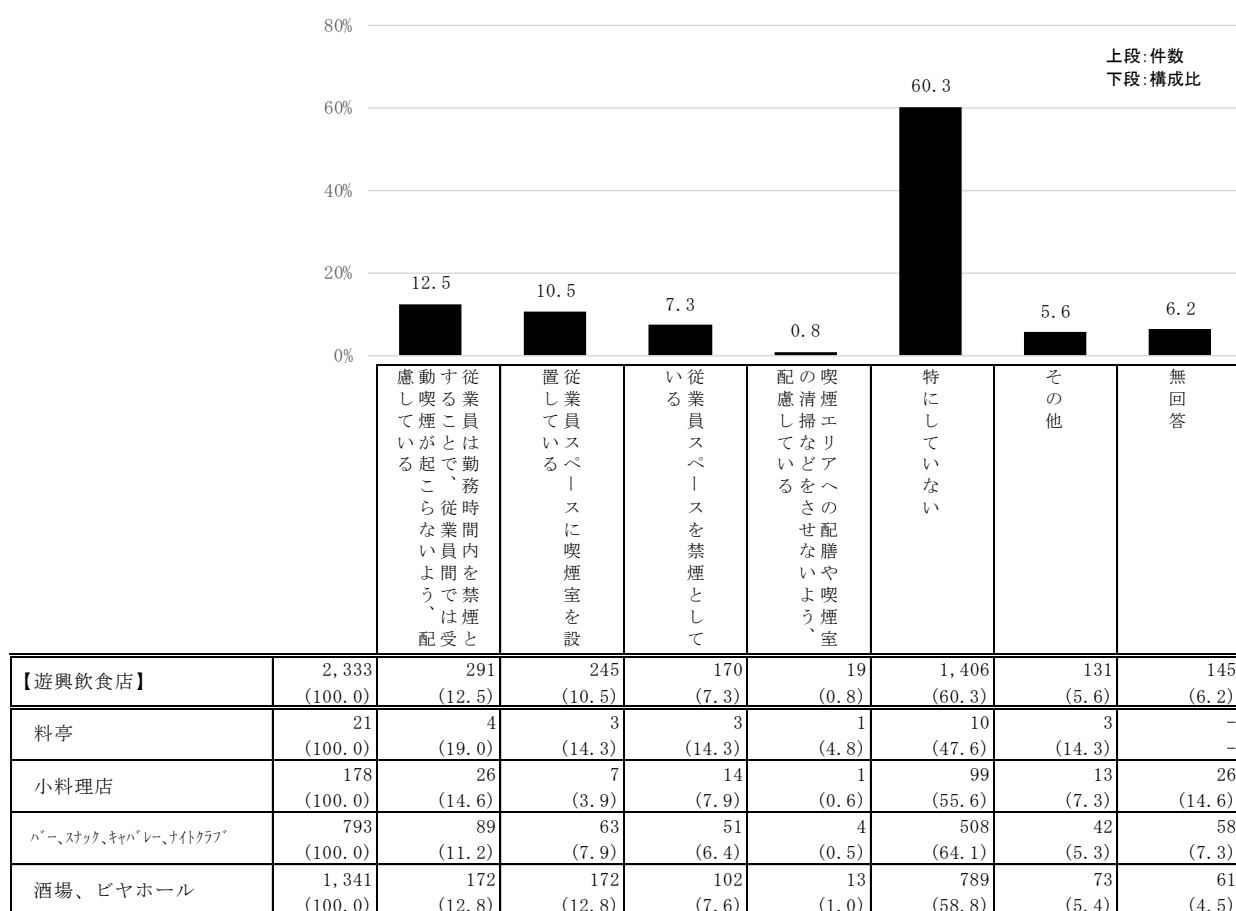


(4) 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容<問 22>

[問4で「1~6」従業員がいると回答した飲食店]

「特にしていない」が60.3%と約6割になっている。対策内容としては、「従業員は勤務時間内を禁煙とすることで、従業員間では受動喫煙が起こらないよう、配慮している」(12.5%)、「従業員スペースに喫煙室を設置している」(10.5%)、「従業員スペースを禁煙としている」(7.3%)があげられている。一方、「特にしていない」は、<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ>(64.1%)で高い。

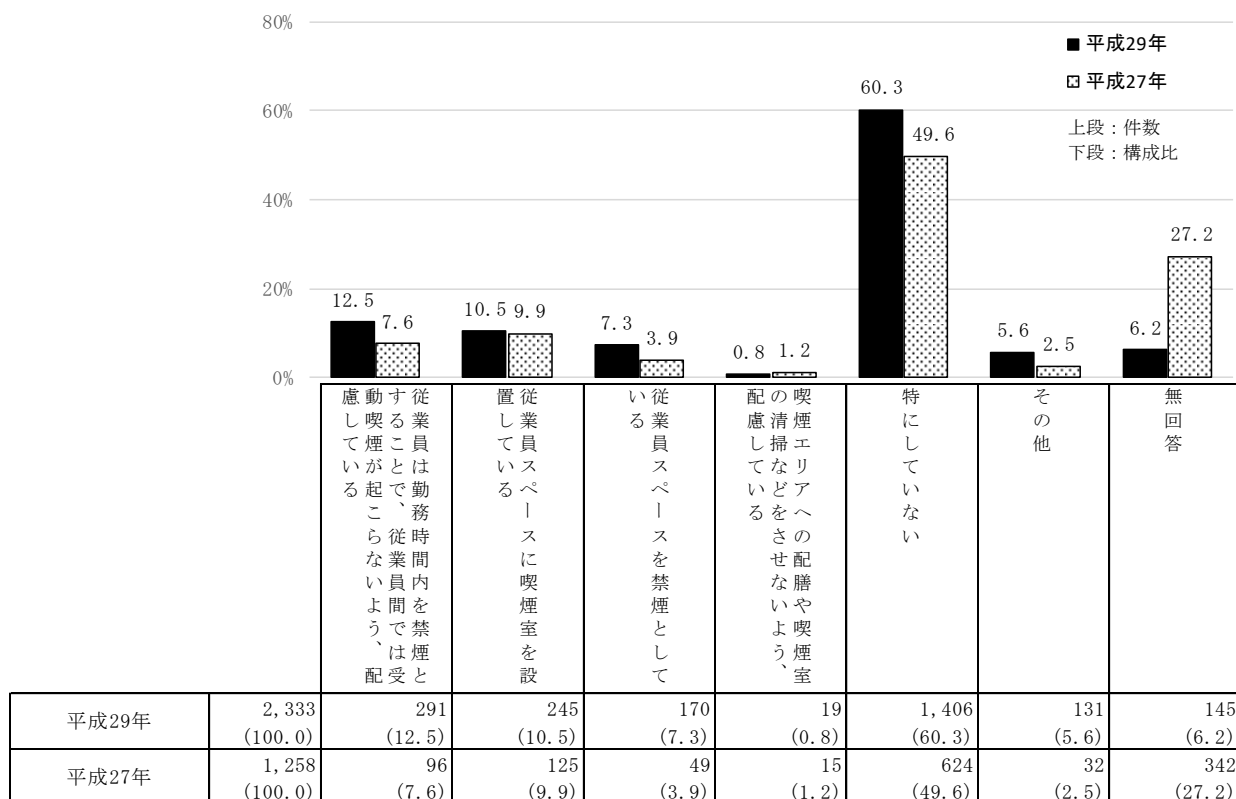
図 22-1 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容 (n=2,333 複数回答)



《経年比較》

平成27年と比較すると、「従業員は勤務時間内を禁煙とすることで、従業員間では受動喫煙が起こらないよう、配慮している」が4.9ポイント、「特にしていない」が10.7ポイント高くなっている。

図 22-2 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容（平成29年：n=2,333、平成27年：n=1,258 複数回答）



(5) 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策<問 23> 自由回答のまとめ

〔「従業員がいる」飲食店〕(自由回答の回答者)

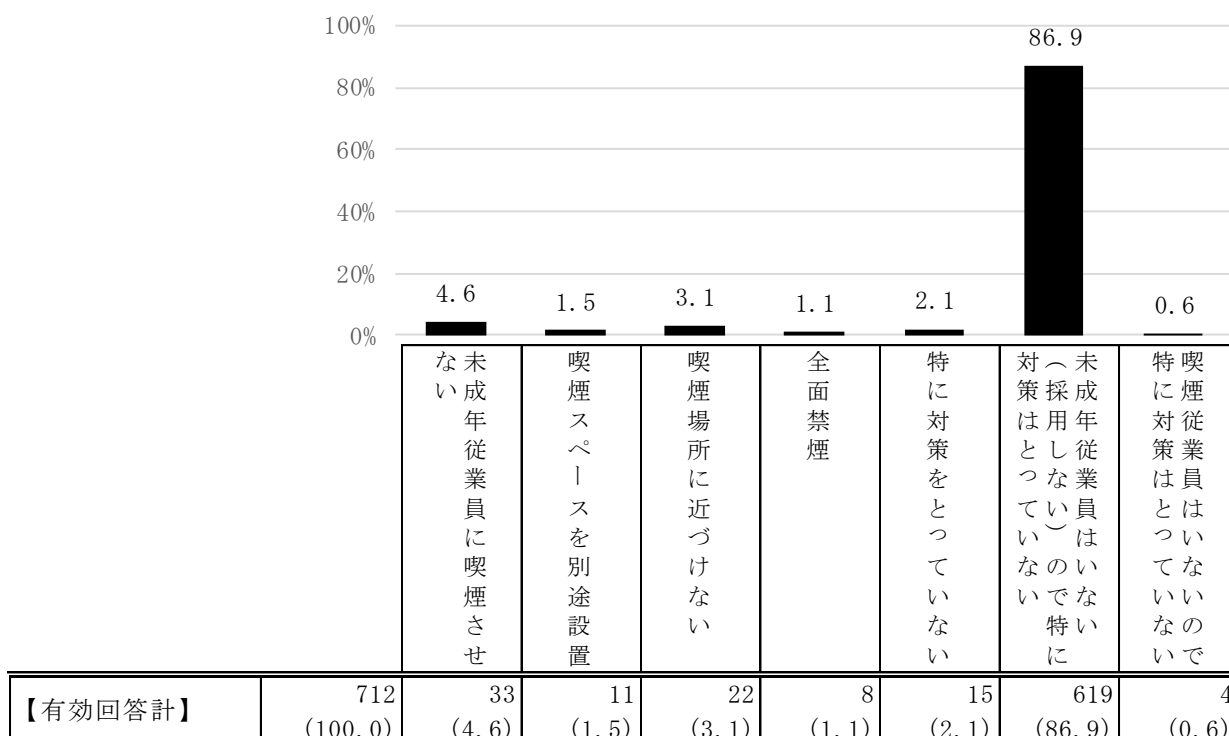
自由回答を集計した結果、「未成年従業員はいない(採用しない)ので特に対策はとっていない」(86.9%)と対策をとっていない店舗が8割を超えている。

対策内容としては、「未成年従業員に喫煙させない」(4.6%)とする法規定上当然の施策のほかに「喫煙場所に近づけない」(3.1%)などが上位にあげられている。

表 23 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策 (n=712)

	件数	構成比
未成年従業員に喫煙させない	33	4.6%
喫煙スペースを別途設置	11	1.5%
喫煙場所に近づけない	22	3.1%
全面禁煙	8	1.1%
特に対策をとっていない	15	2.1%
未成年従業員はいない(採用しない)ので特に対策はとっていない	619	86.9%
喫煙従業員はいないので特に対策はとっていない	4	0.6%
合計	712	100.0%

図 23 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策 (n=712)

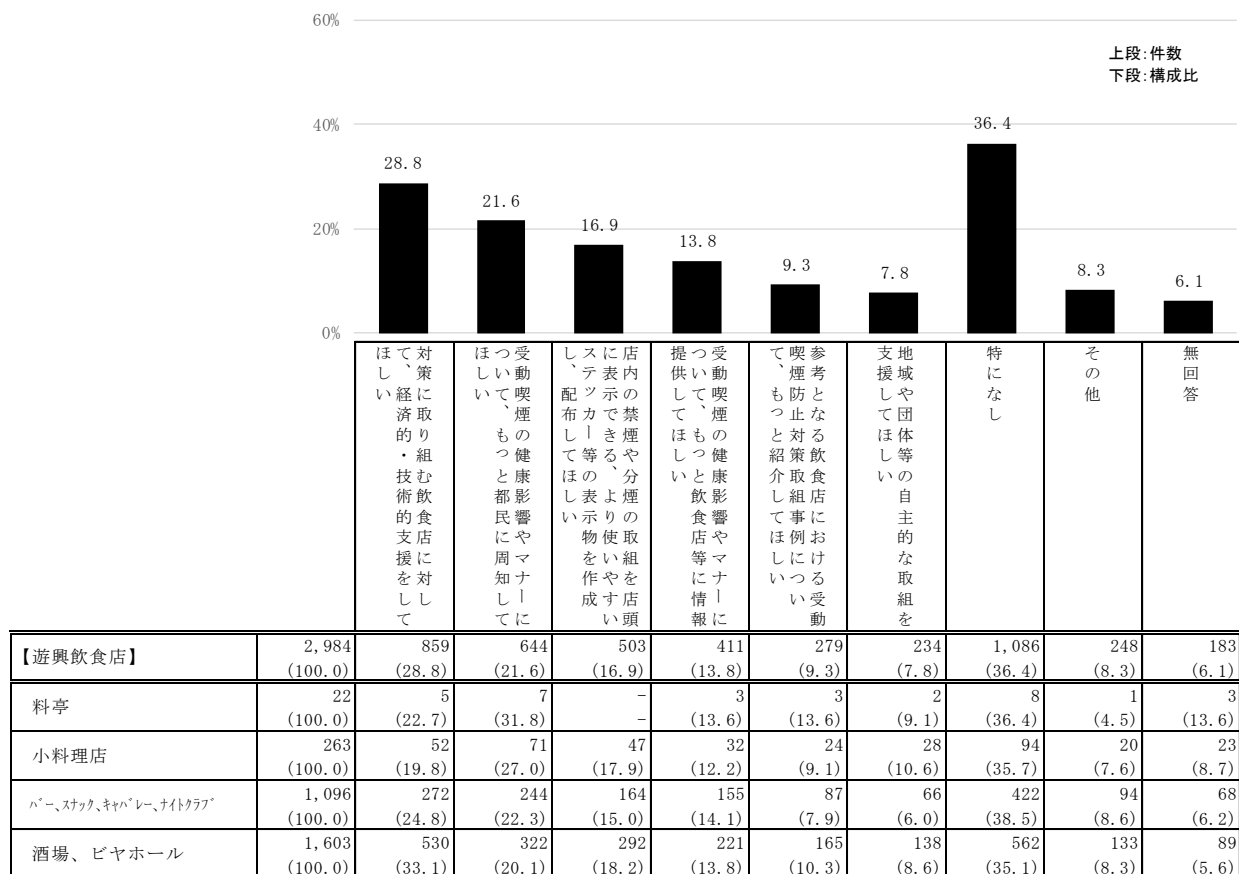


6 東京都への要望〈問 24〉

「対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい」が28.8%で最も多い。次いで「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと都民に周知してほしい」(21.6%)、「店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい」(16.9%)、「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと飲食店等に情報提供してほしい」(13.8%)などが続く。

業種別にみると、「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと都民に周知してほしい」では<小料理店>(27.0%)が最も高くなっている。「対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい」では<酒場・ビヤホール>(33.1%)が、他の業種よりも強く望まれている。

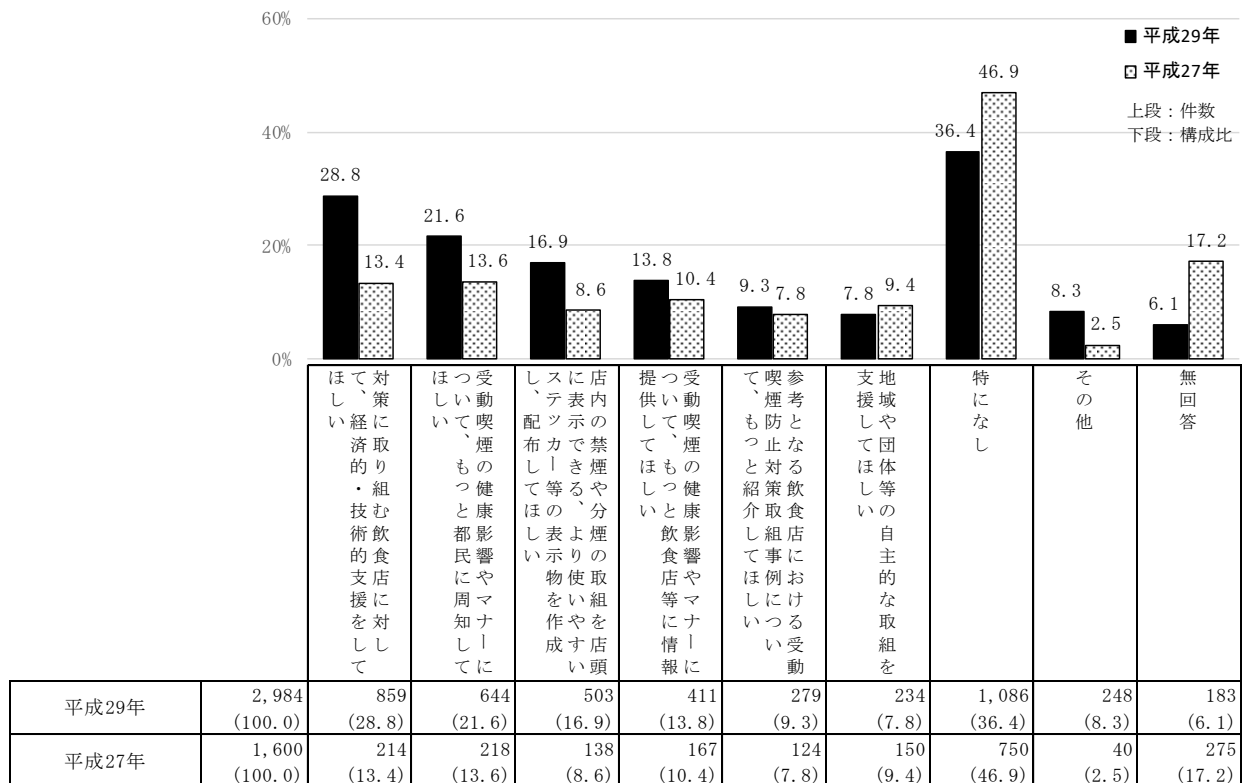
図 24-1 東京都への要望 (n=2,984 複数回答)



《経年比較》

「対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい」「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと都民に周知してほしい」「店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい」が、いずれも平成27年に比べて非常に高くなっている。一方「特になし」は低下している。

図 24-2 東京都への要望（平成 29 年：n=2,984、平成 27 年：n=1,600 複数回答）



7 法律や条例に関する考え方

(1) 受動喫煙防止対策における国の法律による全国統一的な規制について〈問 25-1、問 25-2〉

① 規制への意見〈問 25-1〉と具体的な規制内容〈問 25-2〉

[具体的な規制内容は、問 25-1 で「1 法律による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

全国統一的な規制については、「法律による規制はしてほしくない」(65.7%)が「法律による規制がある方が良い」(27.6%)を大きく上回っている。

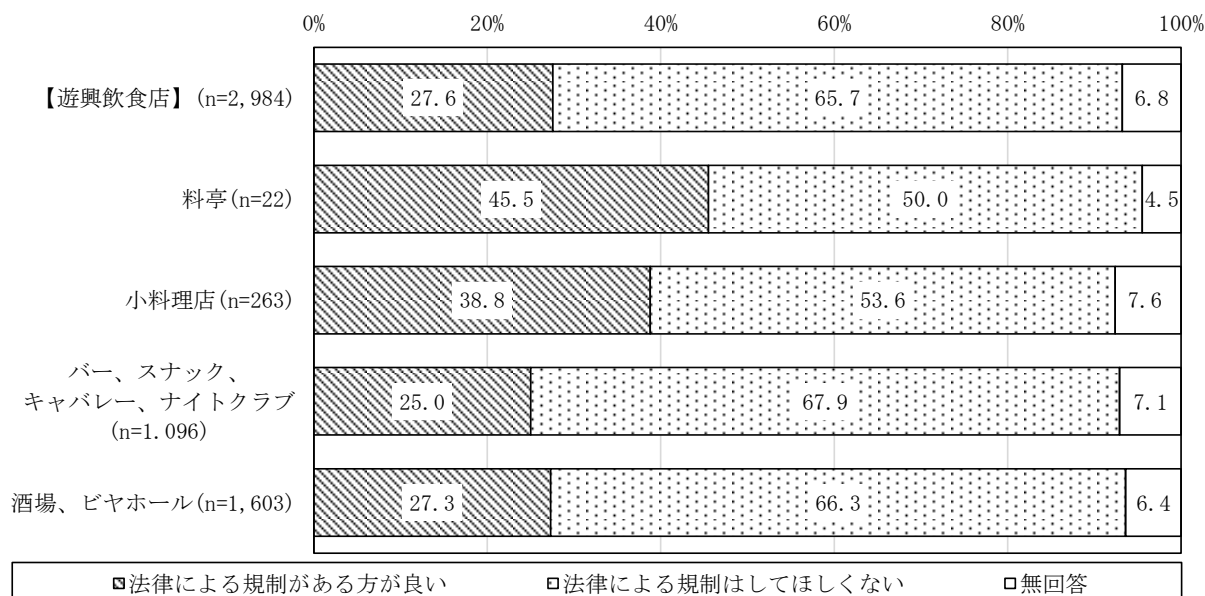
業種別にみると、「法律による規制がある方が良い」は〈小料理店〉(38.8%)で高くなっている。

表 25-1-1 国の法律による規制について (n=2,984)

上段：件数
下段：構成比

	法律による規制がある方が良い	法律による規制はしてほしくない	無回答	合計
【遊興飲食店】	823 (27.6)	1,959 (65.7)	202 (6.8)	2,984 (100.0)
料亭	10 (45.5)	11 (50.0)	1 (4.5)	22 (100.0)
小料理店	102 (38.8)	141 (53.6)	20 (7.6)	263 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	274 (25.0)	744 (67.9)	78 (7.1)	1,096 (100.0)
酒場、ビヤホール(居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)	437 (27.3)	1,063 (66.3)	103 (6.4)	1,603 (100.0)

図 25-1-1 国の法律による規制について (n=2,984)



《経年比較》

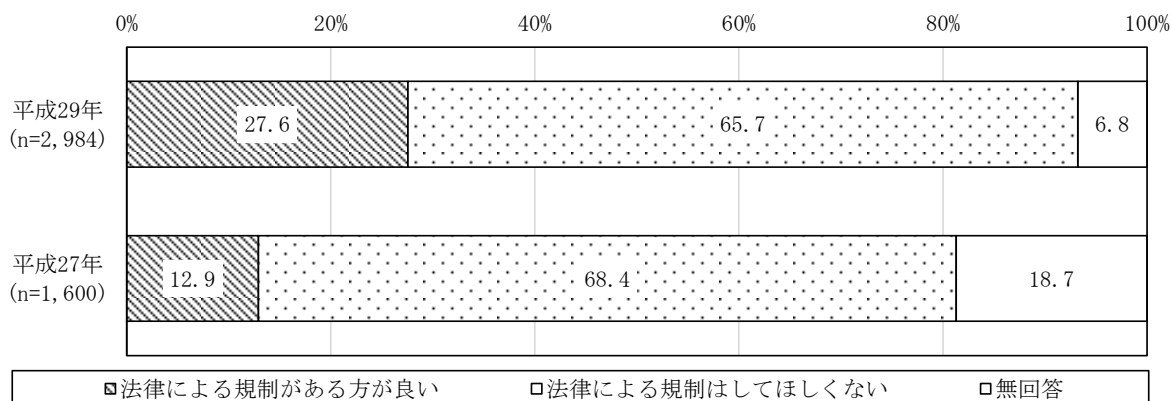
「法律による規制がある方が良い」は、平成27年（12.9%）に比べて14.7ポイント高くなっている。

表 25-1-2 国の法律による規制について（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
法律による規制がある方が良い	823	27.6%	206	12.9%
法律による規制はしてほしくない	1,959	65.7%	1,095	68.4%
無回答	202	6.8%	299	18.7%
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%

<参考>

図 25-1-2 国の法律による規制について（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）



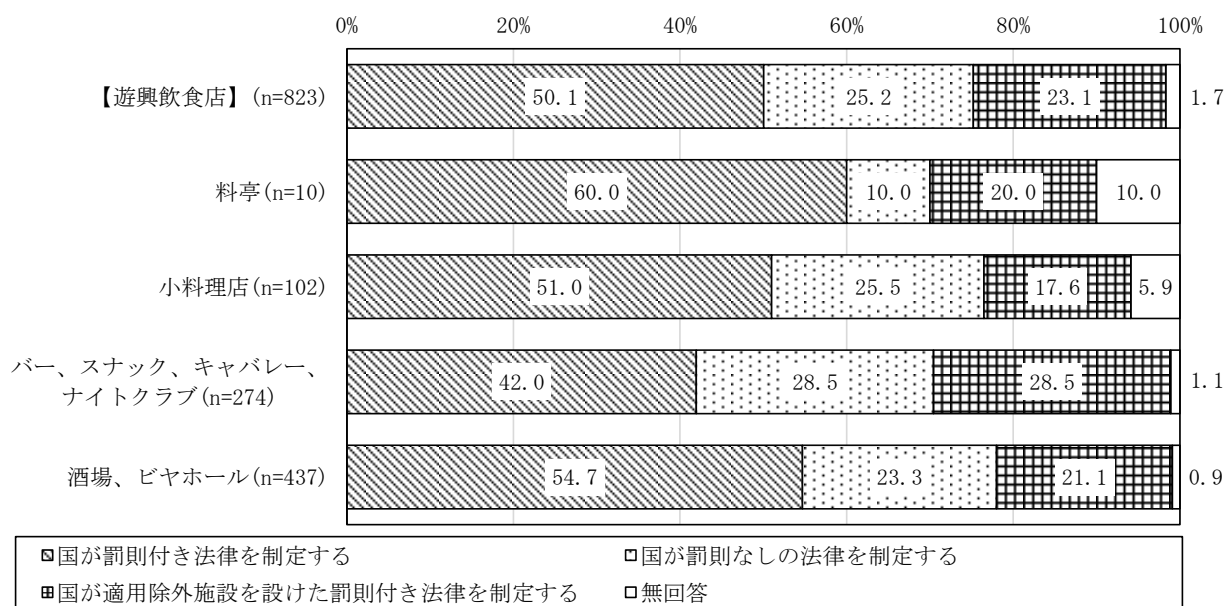
具体的な規制内容については、「国が罰則付き法律を制定する」が50.1%でトップとなっている。次いで「国が罰則なしの法律を制定する」が25.2%、「国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する」は23.1%となっている。

表 25-2-1 具体的な規制内容 (n=823)

	国が罰則付き法律を制定する	国が罰則なしの法律を制定する	国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する	無回答	合計
【遊興飲食店】	412 (50.1)	207 (25.2)	190 (23.1)	14 (1.7)	823 (100.0)
料亭	6 (60.0)	1 (10.0)	2 (20.0)	1 (10.0)	10 (100.0)
小料理店	52 (51.0)	26 (25.5)	18 (17.6)	6 (5.9)	102 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	115 (42.0)	78 (28.5)	78 (28.5)	3 (1.1)	274 (100.0)
酒場、ビヤホール(居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)	239 (54.7)	102 (23.3)	92 (21.1)	4 (0.9)	437 (100.0)

上段：件数
下段：構成比

図 25-2-1 具体的な規制内容 (n=823)



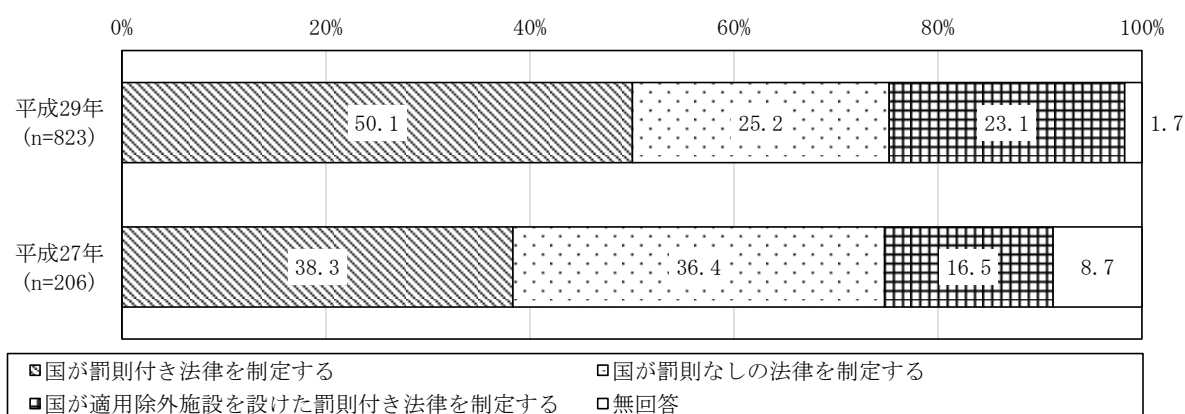
《経年比較》

「国が罰則付き法律を制定する」が平成27年よりも11.8ポイント、また「国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する」が6.6ポイント高くなっている。

表 25-2-2 具体的な規制内容（平成29年：n=823、平成27年：n=206）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
国が罰則付き法律を制定する	412	50.1%	79	38.3%
国が罰則なしの法律を制定する	207	25.2%	75	36.4%
国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する	190	23.1%	34	16.5%
無回答	14	1.7%	18	8.7%
合計	823	100.0%	206	100.0%

図 25-2-2 具体的な規制内容（平成29年：n=823、平成27年：n=206）



(2) 受動喫煙防止対策における東京都及び区市町村の条例による独自の規制について<問 26-1、問 26-2>

① 規制への意見<問 26-1>と具体的な規制内容<問 26-2>

[具体的な規制内容は、問 26-1 で「1 条例による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

東京都及び区市町村の条例による独自の規制については、「条例による規制はしてほしくない」(64.2%)が「条例による規制があるほうが良い」(28.3%)を大きく上回っている。

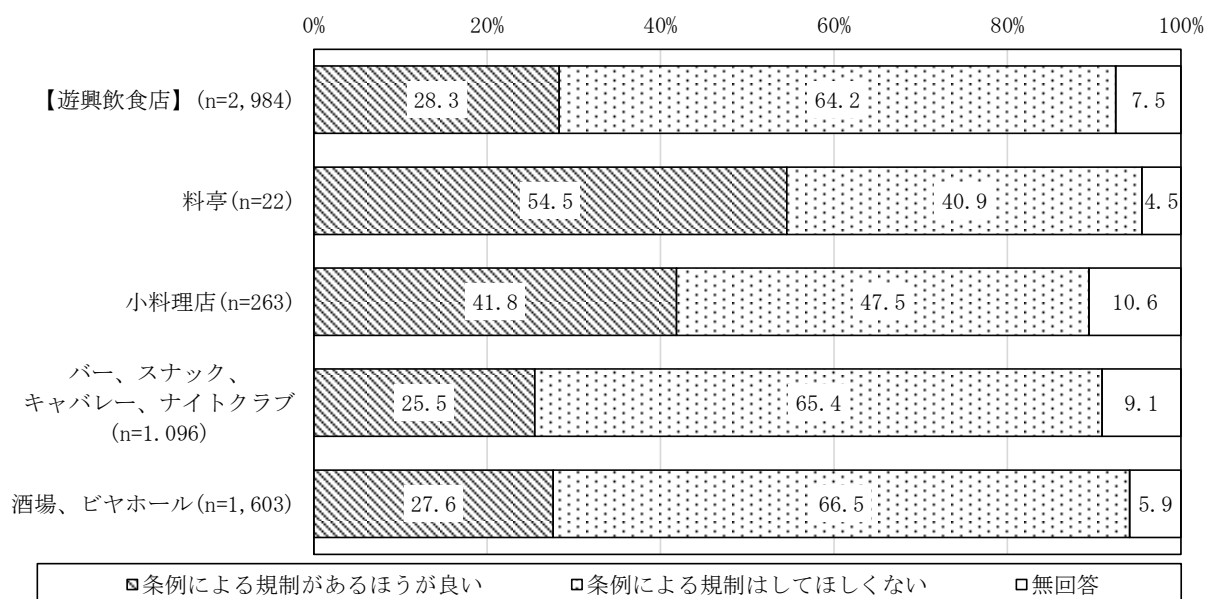
業種別にみると、「条例による規制があるほうが良い」は<小料理店>(41.8%)で高くなっている。

表 26-1-1 東京都及び区市町村の条例による規制について (n=2,984)

上段：件数
下段：構成比

	条例による規制がある方が良い	条例による規制はしてほしくない	無回答	合計
【遊興飲食店】	843 (28.3)	1,917 (64.2)	224 (7.5)	2,984 (100.0)
料亭	12 (54.5)	9 (40.9)	1 (4.5)	22 (100.0)
小料理店	110 (41.8)	125 (47.5)	28 (10.6)	263 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	279 (25.5)	717 (65.4)	100 (9.1)	1,096 (100.0)
酒場、ビヤホール(居酒屋、 焼鳥屋、ダイニングバーなど)	442 (27.6)	1,066 (66.5)	95 (5.9)	1,603 (100.0)

図 26-1-1 東京都及び区市町村の条例による規制について (n=2,984)



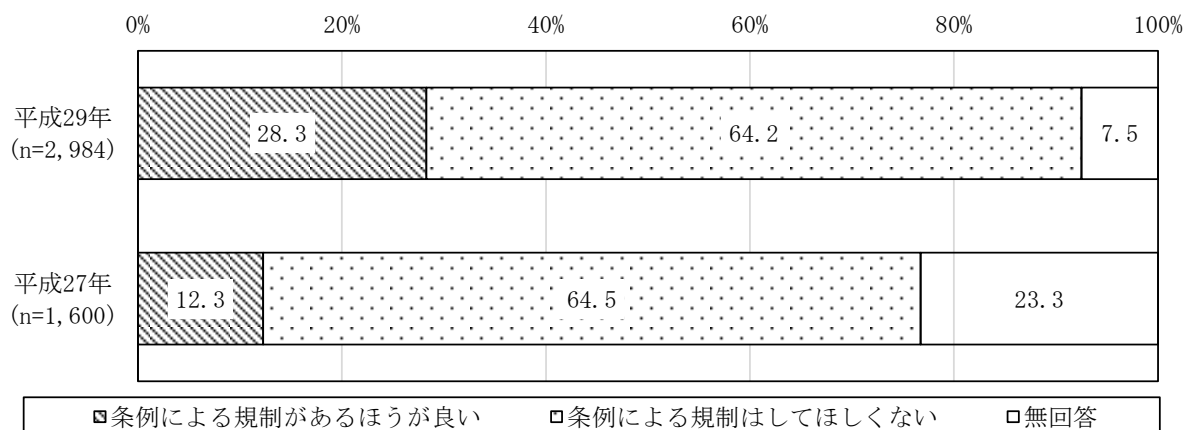
《経年比較》

「条例による規制があるほうが良い」は、平成27年（12.3%）に比べて16ポイント高くなっている（注：平成27年調査では、「東京都の条例による規制」の賛否を聞いており、「区市町村」は含まれていない）。

表 26-1-2 東京都及び区市町村の条例による規制について（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
条例による規制があるほうが良い	843	28.3%	196	12.3%
条例による規制はしてほしくない	1,917	64.2%	1,032	64.5%
無回答	224	7.5%	372	23.3%
合計	2,984	100.0%	1,600	100.0%

図 26-1-2 東京都及び区市町村の条例による規制について（平成29年：n=2,984、平成27年：n=1,600）

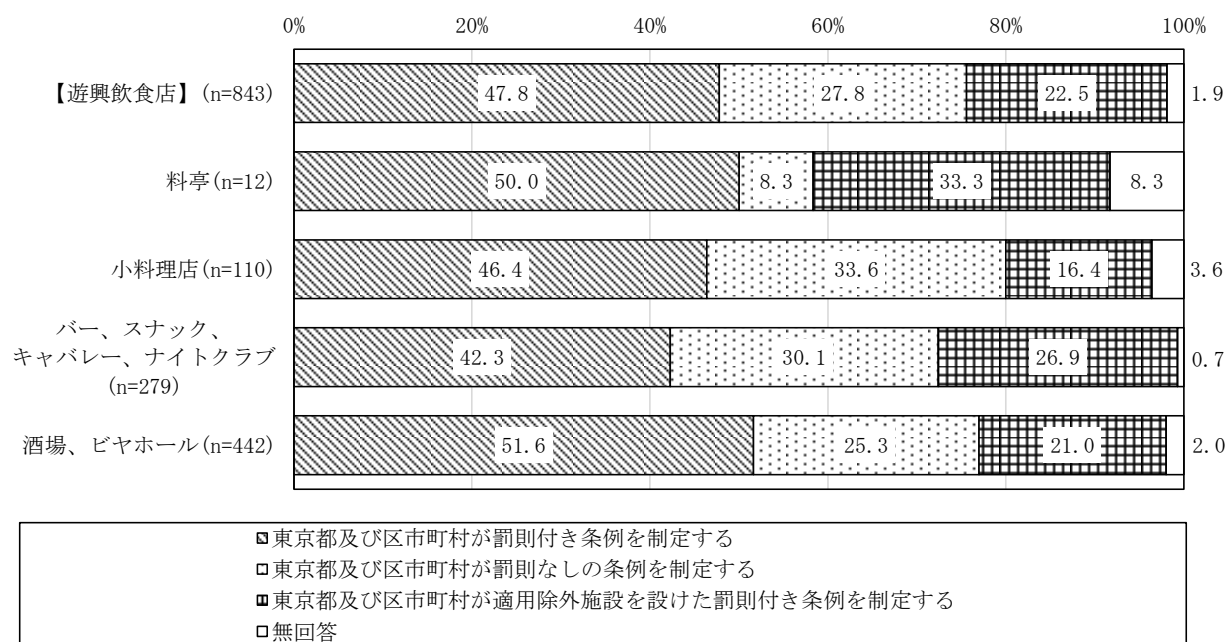


具体的な規制内容については、「東京都及び区市町村が罰則付き条例を制定する」が47.8%でトップとなっている。次いで「東京都及び区市町村が罰則なしの条例を制定する」が27.8%、「東京都及び区市町村が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する」は22.5%となっている。

表 26-2-1 具体的な規制内容 (n=843)

	上段：件数				合計
	東京都及び区市町村が罰則付き条例を制定する	東京都及び区市町村が罰則なしの条例を制定する	東京都及び区市町村が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する	無回答	
【遊興飲食店】	403 (47.8)	234 (27.8)	190 (22.5)	16 (1.9)	843 (100.0)
料亭	6 (50.0)	1 (8.3)	4 (33.3)	1 (8.3)	12 (100.0)
小料理店	51 (46.4)	37 (33.6)	18 (16.4)	4 (3.6)	110 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	118 (42.3)	84 (30.1)	75 (26.9)	2 (0.7)	279 (100.0)
酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）	228 (51.6)	112 (25.3)	93 (21.0)	9 (2.0)	442 (100.0)

図 26-2-1 具体的な規制内容 (n=843)



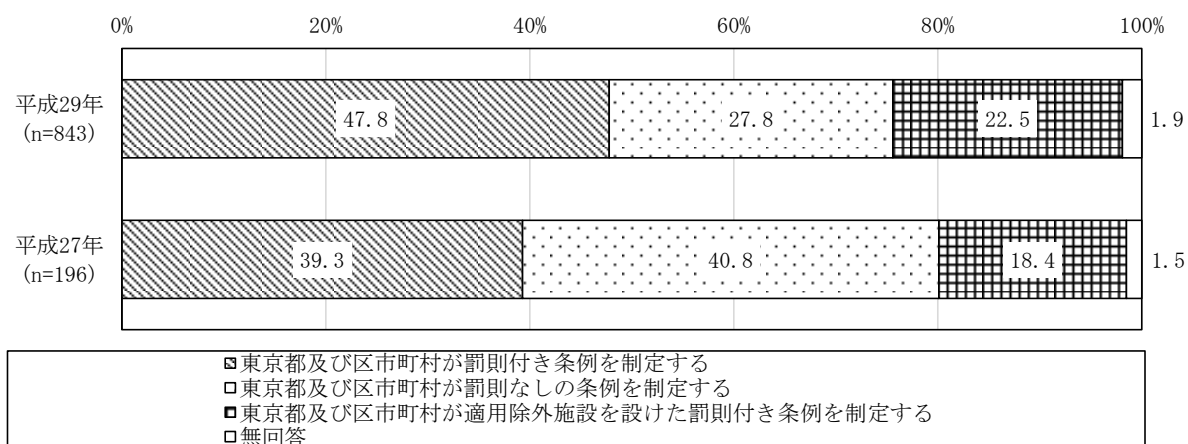
《経年比較》

「東京都及び区市町村が罰則付き条例を制定する」が平成27年よりも8.5ポイント高くなり、一方、「東京都及び区市町村が罰則なしの条例を制定する」が13ポイント低くなっている（注：平成27年調査では、「東京都の条例による規制」の賛否を聞いており、「区市町村」は含まれていない）。

表 26-2-2 具体的な規制内容（平成29年：n=843、平成27年：n=196）

平成29年			平成27年	
	件数	構成比	件数	構成比
東京都及び区市町村が罰則付き条例を制定する	403	47.8%	77	39.3%
東京都及び区市町村が罰則なしの条例を制定する	234	27.8%	80	40.8%
東京都及び区市町村が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する	190	22.5%	36	18.4%
無回答	16	1.9%	3	1.5%
合計	843	100.0%	196	100.0%

図 26-2-2 具体的な規制内容（平成29年：n=843、平成27年：n=196）



(3) 受動喫煙防止対策強化のための望ましい規制内容<問 27>

「喫煙可、分煙、禁煙はお店が選択し、喫煙を認める場合は喫煙、分煙の店頭表示を義務化」(34.1%) が最も多く、「建物内禁煙(喫煙室設置不可)を義務化」(11.9%)が続いている。一方「規制は不要」も34.0%と多くなっている。

図 27-1 受動喫煙防止対策強化のための望ましい規制内容 (n=2,984)

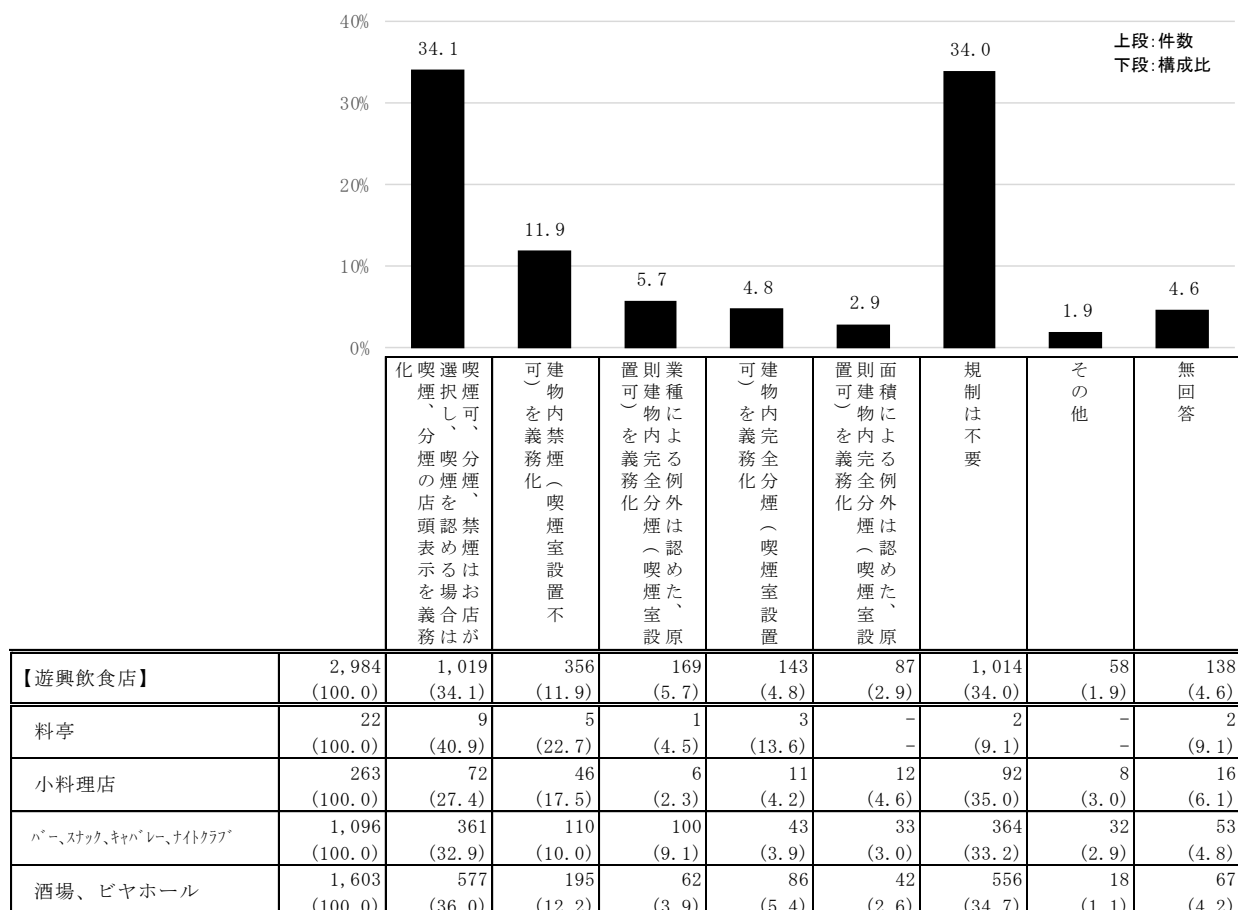
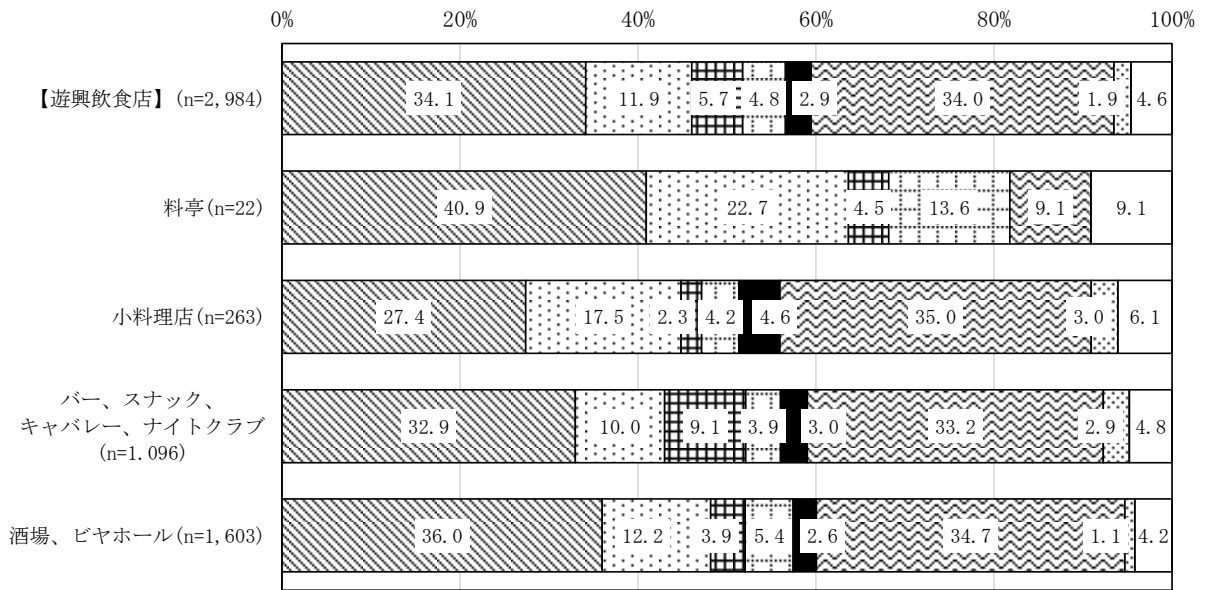


図 27-2 受動喫煙防止対策強化のための望ましい規制内容 (n=2,984)



- ▣ 建物内禁煙 (喫煙室設置不可) を義務化
- 建物内完全分煙 (喫煙室設置可) を義務化
- ▣ 面積による例外は認めた、原則建物内完全分煙 (喫煙室設置可) を義務化
- 業種による例外は認めた、原則建物内完全分煙 (喫煙室設置可) を義務化
- 喫煙可、分煙、禁煙はお店が選択し、喫煙を認める場合は喫煙、分煙の店頭表示を義務化
- 規制は不要
- その他
- 無回答

(4) 建物内禁煙又は建物内完全分煙の義務化による店舗経営への影響<問 28>

建物内禁煙（喫煙室設置不可）又は建物内完全分煙（喫煙室設置可）を義務化する規制が導入された場合の、店舗の経営への影響を聞いたところ、「売上が減少する」という意見が最も多く、55.5%と半数を超えている。次いで、「わからない・どちらともいえない」（27.7%）、「売上げに影響はない」（12.8%）の順となっている。

業種別にみると、「売上が減少する」という見方は<バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ>（60.7%）や<酒場・ビヤホール>（54.7%）で高く、<小料理店>（40.7%）では低い。

図 28-1 規制が導入された場合の経営への影響（n=2,984）

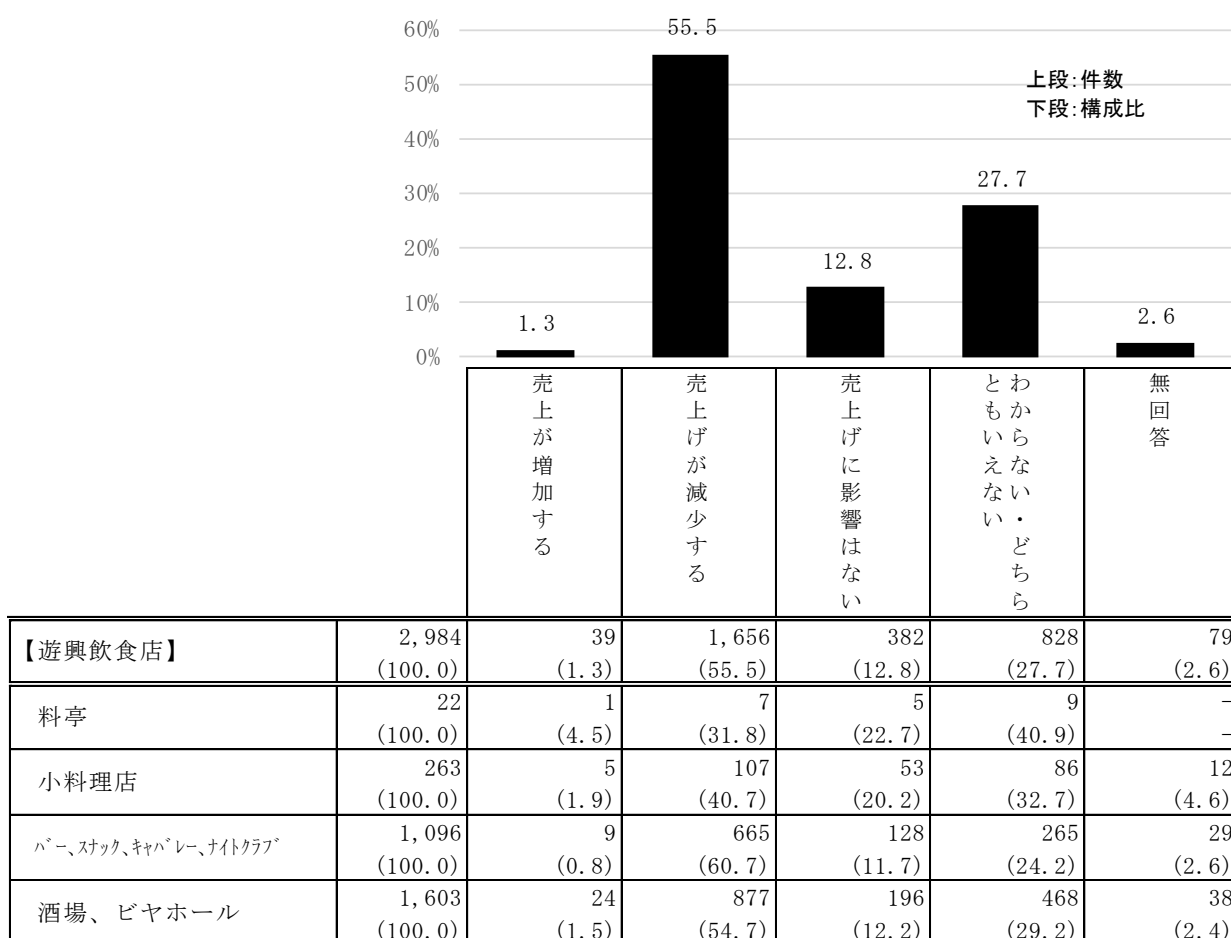
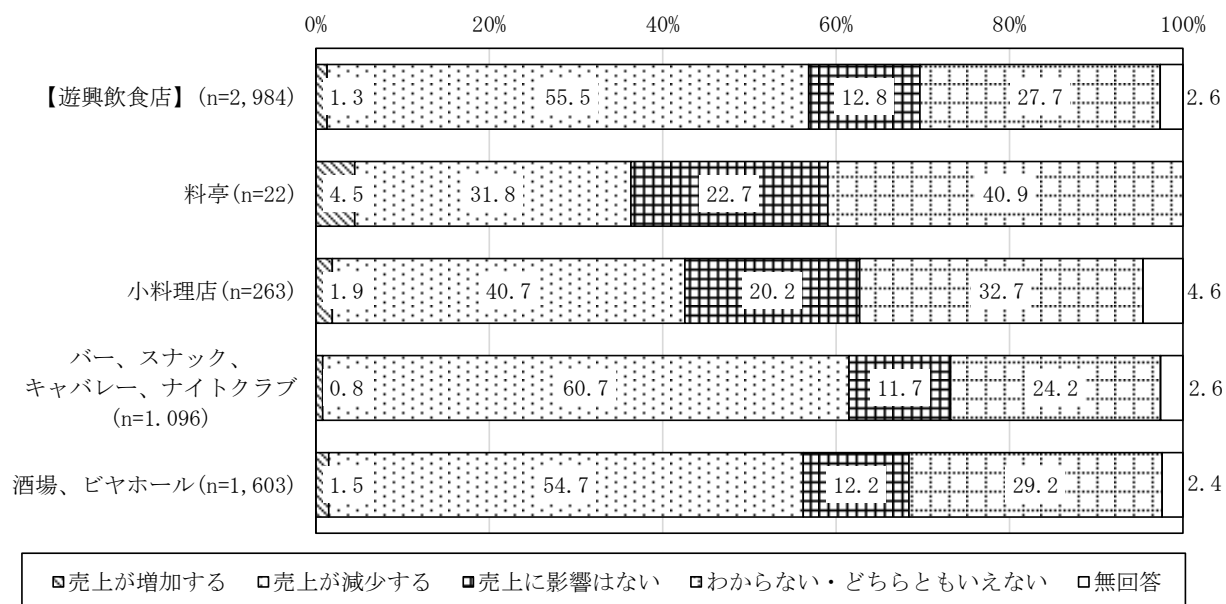


図 28-2 規制が導入された場合の経営への影響 (n=2,984)



第4部 その他の意見

受動喫煙防止に関する意見・要望〔合計 3,032 件〕

① 条例等による一律の規制に関する意見〔817 件〕

(ア) 条例等による一律の規制を要望 (303 件)

- ・例外なく全体的に規制を定めれば売り上げに影響しにくいですので、業種、面積関係なく規制したほうがよい。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・アルコールを扱う店舗にとって、喫煙者は売り上げにとって重要である。が、受動喫煙防止が導入されるのなら例外を認めず、全ての店舗で業種・規模に関わらず徹底していただきたい。罰則を強化する等、不公平感をなくし、正直者が馬鹿を見ないようにして頂きたい。店内が狭い場合等は、共用部等に喫煙ルームを設ける補助をしていただきたい。
(遊興飲食店、チェーン店、時間分煙)
- ・完全に強制的に、そして一斉に実施しないと意味がないです。他の店はやっていないから自分の店だけ禁煙にしたら、他の店に客が流れてしまうからできない、と思う飲み屋は多いのではないのでしょうか。お客様も、今までタバコ吸えたのに、急に禁煙で、「えー」となる前に、国の法律として、全国民に認識させてほしい。どんな飲食店でも、パチンコ屋でも、他人と共用するスペースでは、タバコを吸えないということを常識として認識させないと無理ですよ。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・地方ごとの条例で規制が違う場合、チェーン店としてのスケールメリットがなくなってしまう。全国的なルールがあれば、受動喫煙防止の設備投資もしやすく、コストダウンが見込めます。(遊興飲食店、チェーン店、空間分煙)
- ・オリンピックに向けて、世界に恥かしくない東京にしてほしい。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・法律で防止してくれれば、店側としてはお客様に対して言いやすい。(一般飲食店、自営、時間分煙)
- ・当店でカウンター 8 席のみの常連のお客様が多数を占めており、特にお子様連れのお客様がいる場合など、他のお客様が吸わない、または外に出て吸うなど、お客様同士で気を遣っていただいております。しかしながら、先に述べましたように、飲食店完全喫煙禁止となる法律ができるのであれば、賛同したいと思います。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・東京は雑居ビルが多く、同じフロアに何店舗か入っています。各店で、禁煙・分煙などを決めて取り組んでも、共用廊下を喫煙可にしてしまうと、簡単にタバコのニオイが入ってきて、禁煙店でもタバコくさくなります。共用部に関しては店舗でどうにもできないので、都で規制してほしい。禁煙店とわかっていながら、トイレでタバコを吸う人が稀にいます。何かそういう場合、店を守ってくれるような罰則がほしい。火事の危険もあるので。今後は、喫煙者にどこで吸ってもらうかが課題だと思います。ちゃんと吸える場所がないとひずみが生じて、問題を抱えることになると思います。商店街などに喫煙所を設置できれば、多少解決になるように思う。(一般飲食店、自営、全面禁煙)

(イ) 条例等による一律の規制には反対 (170 件)

- ・あくまで嗜好品であるから、法規制などせず、マナーの問題として個々で考えればよいと思う。
(一般飲食店、自営、分煙、時間分煙)
- ・受動喫煙が、周りの人や子供によくはないことはわかるが、法律での規制はやり過ぎだと思う。お店側の自由で、店頭表示すればよいと思う。(一般飲食店、その他、未対策)
- ・完全禁煙の店、分煙の店、自由に喫煙できる店、これらに来店しようとする個人の選択の意思を法律条例にて規制をかけるのは筋が通らない。どのような店にするか、ということも店側の自由であり、権利である。タバコを売っていて税金ももらっているのが現状。したがって、筋が通らない。(遊興飲食店、自営、時間分煙)
- ・小さい店なので、分煙や禁煙の義務化をされるとやっていけない。喫煙するお客様が多いので、大変困る。ステッカーなどで喫煙、分煙、禁煙の店を分けるくらいにしてくれると、これからも営業していけると思う。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・禁煙店のコーヒーチェーンもできました。居酒屋も禁煙にしようという動きがあるようです。しかし、あくまで店を選ぶのはお客の自由なはずで、有能な経営者が出てきて、新しいスタイルの飲食店が生まれるはず。なので、現在ある店まですべてに分煙・禁煙の義務化は不必要です。
(一般飲食店、自営、全面禁煙)

- ・小規模店舗にとって、禁煙は死活問題であり、特に酒類を提供する店舗でこのような活動を行うと、閉鎖せざるを得ない状況となりますので反対します。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・喫煙者、非喫煙者、どちらにも飲食店で食事を楽しむ権利はあると思います。全面的に規制するのではなく、共存が望ましいと考えます。(一般飲食店、全面禁煙)

(ウ) 禁煙・喫煙店を選択できればよい (18件)

- ・禁煙・分煙の二択ではなく「喫煙」という選択肢を入れてほしい。喫煙者もお客様であり、ニーズもある。全飲食店が禁煙化されるのであれば、売上には影響ないと思われるが、その場合には例外を認めるのはいかなものか。全て同じ条件での導入なら可。例外で喫煙できる店舗が存在するのは気に入らない。(一般飲食店、自営、分煙、時間分煙)

(エ) 全面禁煙を求める (149件)

- ・オリンピック開催を決めたのなら、完全禁煙にするのも同時に受け入れたということです。完全禁煙にできないのなら、オリンピックも返上すべきでしょう。喫煙者のマナーの改善をアピールしてほしい。特に歩きたばこはひどいものです。(遊興飲食店、自営、空間分煙)
- ・禁煙するなら無条件にすべての業種・面積問わず建物全て禁煙にするのがよい。できないなら何もしないほうがよい。例外はただの優遇に過ぎない。(遊興飲食店、自営、空間分煙)
- ・喫煙・受動喫煙に対しては、体に悪影響があることが証明されているのに、多くの不特定多数の人が集まる場所は、完全禁煙にすることの方が絶対望ましく、また、行政も喫煙者より非喫煙者の権利を重視するべきだと思う。絶対禁煙の方向へ向かうべきと思う。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・健康被害があるので、建物内は禁煙にして欲しいです。喫煙できる店とできない店があるとバランスが悪く、お客さんもマナーがよくなることがないと思います。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・一律屋内禁煙、屋外喫煙場所の増加。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)
- ・規制には積極的に従うつもりですが、客席数6の小さなバーですので、独自に禁煙対策をするつもりはありません。建物内禁煙が義務化されることを望みます。外に灰皿を置きます。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・全面禁煙でどのような店舗に行ってもすべて全面禁止の方がよいと思います。特例なしで国が強い方針で禁止をお願いいたします。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・自身が禁煙者のため、煙が健康に悪影響であり、また不快ではあるが、飲食店経営者としては、禁煙対策による客足の減退の不安の方が大きい。店舗の広さや業種、また、仕切り壁や喫煙所を設けることができる店などは「喫煙可能」にしてしまうと、当然客の流れが変わり、喫煙者の足が遠のくのではと思う。(店の広さや経済的理由で難しい店も多い)なので「〇〇はOK」「△△は×」ということではなく、「飲」「食」を提供する店はすべて禁煙。そのかわりに、区のいくつかの場所に安全面を考えた(ガラス張りなどの)喫煙所を作ってほしいと思う。(一般飲食店、自営、時間分煙)
- ・建物内完全分煙(喫煙設置可)だと、喫煙室を掃除する従業員の健康被害が心配です。すべての飲食店で全面禁煙になることを願っています。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・経営者も従業員もたばこは吸いません。受動喫煙の心配はお客様以上です。40年も前からの喫茶店で常連の方も多く、店の立場として禁煙はやりにくいですが、法律や条例で制定されれば理由付けができます。建物内禁煙を決定してください。喫煙者のために、駅周辺に喫煙室を設置したらどうですか。たばこ税の入る市なり都なりが負担してください。公共の喫煙室を設置してください。個人に負担をかけさせないでください。(一般飲食店、自営、未対策)

(オ) 分煙を求める (21件)

- ・受動喫煙は好ましくないが、完全禁煙にされると、困る店も多いはず。禁煙が法律化されるとしても、分煙可などの措置を取っていただきたい。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・禁煙席希望のお客様が多くいらっしゃるが、タバコを吸われるお客が大半。全面禁煙よりも分煙の方がよいと考えます。タバコと酒はセットと考える人の一人です。(遊興飲食店、チェーン店、未対策)

(カ) 罰則付きの規制を求める (37 件)

- ・喫煙者は、非喫煙者への配慮が足りない方がいまだに多いと感じる。都が先導して罰則付きの条例を制定してほしい。子供がいるため、屋内全面禁煙を望みます。吸ってはいけないという話ではない。場所とマナーを守っていただけるように条例をつくっていただきたい。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・禁煙を罰則付きで義務化して頂かないと、自店だけでは禁煙にはできません。全ての店が禁煙となれば、喜んで全面禁煙としたい。(一般飲食店、自営、時間分煙)
- ・受動喫煙を防止する目的なら、罰則付きのルールが必要だと思います。これまであいまいなルールしかなかったから、何も変わらなかったし、それぞれの店の判断だけで実行するのは難しい。喫煙者や店の都合により、健康を守るための環境づくりは、国、または自治体が責任を持ってやるべきだともう。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・飲食店側としては、喫煙者に強く協力を求めるのは難しい状況にあります。国や地方公共団体にて、法律や条例を制定して頂き、罰則が科せられる旨を周知徹底していくことで、非喫煙者を守れる社会環境に向かっていくことを強く望みます。(一般飲食店、チェーン店、空間分煙)

(キ) 例外を認めた条例等があればよい (57 件)

- ・売り場面積が狭いため、分煙などをできるスペースがなく、お客様の声としてもお酒を飲むときに喫煙できないのは嫌だと、多くの声が出ています。飲食店全てで禁煙とするのではなく、売り場面積が狭い店は対象外、もしくは店で選択という形にしてほしい。(スナック・キャバクラなどはかわいそう)(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・キャバレー、クラブ等は、大半のお客様、従業員が喫煙をします。法律で規制されてしまうと、売り上げが減少し、経営悪化につながります。ケースバイケースで検討してほしい。(遊興飲食店、チェーン店、未対策)
- ・個人店や小規模の店では例外などを認めるようにしてほしい。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・制定するに当たり、「適用除外」を設ける必要はないと思います。原則、建物内禁煙(喫煙室設置可)にすることで、喫煙する時は喫煙室へ行くというわかりやすさがよいと思います。ただし、深夜までやっているバーなどでは、子供や未成年がいないであろう時間帯(深夜0時過ぎ)などは、店による選択ができてよいのではと思います。(一般飲食店、自営、空間分煙と時間分煙)
- ・ご飯メインのところは禁煙と分煙を強化して欲しいですが、B a rやお酒メインのお店はない方がよいです。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・喫煙可・分煙・禁煙は表記を出すように。シガーバー(税金ほとんど)をウリとしている店なので、もちろん販売の許可も取っているのに、シガーバー登録の店舗は除外していただきたいです。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・大勢が利用する施設、イベント会場などは禁煙を行政で強制しても構わないが、締め付けが強すぎると、隠れて吸う人が出てきて、火事、ボヤに及ぶ可能性の方が怖いです。やはり、喫煙所は今までより増やし、災害が起きないように対策を考えていただきたい。また、いわゆる下町の飲み屋街は、そのまま残してほしいです。(一般飲食店、自営、全面禁煙)

(ク) 対策を求めるなら助成金をだしてほしい (62 件)

- ・アルコールを扱う店舗にとって、喫煙者は売り上げにとって重要である。が、受動喫煙防止が導入されるのなら例外を認めず、全ての店舗で業種・規模に関わらず徹底していただきたい。罰則を強化する等、不公平感をなくし、正直者が馬鹿を見ないようにして頂きたい。店内が狭い場合等は、共用部等に喫煙ルームを設ける補助をしていただきたい。(遊興飲食店、チェーン店、分煙、時間分煙)
- ・禁煙は賛成であるが、禁煙設備を設置するに当たり、補助金制度を設けていただきたい。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・分煙等は理解しますが、法律または条例での取り組みになる場合、補助がないと経営は厳しいです。また、酒、たばこ共に買う側も税を納めているので、利用する側のこと(マナーではなく)をもっと具体的なルール(法律や条例)の下で、守ることも考えてほしいです。(遊興飲食店、チェーン店、空間分煙)
- ・受動喫煙防止対策を飲食店等に義務付けるのであれば、何かしらの支援(経済的、指導など)をするべきだと思います。(一般飲食店、自営、全面禁煙)

- ・分煙にするのは、規模の小さい飲食店にとって、とても難しいことです。アメリカのようにすべての飲食店では喫煙不可にすれば、規模関係なく公平性が保たれると思います。もしくは、分煙することが不可能な飲食店に対して、経済的援助をするようにしていただきたい。(遊興飲食店、その他、未対策)
- ・都の施策など規制をするのは構わないが、店舗側の経済的負担を考慮して欲しい。特に個人(自営)店舗は余計な経費を出せる状況ではない。(一般飲食店、自営、未対策)

② 禁煙や分煙など受動喫煙防止対策は困難との意見 [473 件]

(ア) 禁煙にすると客足や売上が減るから (230 件)

- ・できるなら禁煙にしたいですが、喫煙の常連さんが多く、なかなか踏み出せないのが現状です。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・うちの店はアルコールを出し、男性客が多いです。昼のカラオケは禁煙としていますが、夜は厳しいです。売り上げが下がってしまいます。小さい店や個人店は喫煙を認めてほしいです。禁煙が今後の経営の死活問題になってしまいます。よろしくお願ひします。(遊興飲食店、自営、時間分煙)
- ・当店の現況は、ランチタイム限定完全禁煙。今までの喫煙者が、他店の喫煙可能店へ流れたため、売上・客数が減少した。実施するなら法的規制を徹底して、土俵を平等にしてほしい。(遊興飲食店、自営、時間分煙)
- ・外のことは規制されても良いですが、いろいろ規制が厳しい飲食店に、店内まで規制されてしまうと、売り上げの保証まで考えて欲しいと思います。自店で決めて実行したことで増減があるのは仕方ないですが、規制で減少して生活できなくなった場合、だれが責任負っていただけるのか説明が欲しい。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・禁煙にすると、売り上げが落ちると考える。店主や経営者が全面禁煙にすればすべての店が同じ条件となり、大規模店も小規模店も同じとなり売り上げに影響はないと考えます。逆に経営資源のない小規模店は有利となります。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・受動喫煙防止に努力はするが、難しいところもある。大きなレストランや企業なら対応はあると思うが、小さな店舗の個人店では、費用やスペースの問題は残る。経営が困難になり、廃業に追い込まれる店も出てくると思われる。(一般飲食店、自営、時間分煙)

(イ) 対策を講じる資金が乏しいから (40 件)

- ・建物内完全禁煙・完全分煙になった場合、広さ・費用面で喫煙室・分煙にできない個人店はどうすればよいのか。建物内禁煙で店先などの路上でなら灰皿を設置すれば喫煙できるのか。屋外は受動喫煙にならないのか。せめて電子タバコなら禁煙・分煙に関係なく吸えるようにして欲しい。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・受動喫煙による防止対策を店舗別に喫煙室の設置等が求められることは費用負担がかかり現実的には無理です。国の法律、又は条令等で建物内禁煙ということであればそれに従います(一般飲食店、自営、未対策)

(ウ) 対策に必要な店舗面積がないから (78 件)

- ・客席がほとんどカウンターなので、分煙が不可能である。23時まで全席禁煙としているが、それが最善だと思う。(遊興飲食店、自営、時間分煙)
- ・狭い店のため、分煙は難しいのが現状です。業種や店の面積での例外はむしろお客様とのトラブルの原因になるとように思いますし、狭い店やバーが喫煙所のように使用されても困ります。建物内全面禁煙などのわかりやすいルール設定を望みます。可能であれば、屋外喫煙ルールの緩和があればよいと思います。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・個人営業の店舗では、分煙スペースを作る面積等、不可能であると思います。外国の実例も含めると、一斉に全店禁煙にしなければ、法を潜り抜けて合法させる等、必ず起きると思います。大手チェーン店も含め、罰則付きでやれないのであれば、まったく対策しないの両極端でなければ無意味だと思います。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・店内に喫煙ブースを作ると、客席を一つ以上つぶさないとイケなくなるため、ビルなどテナントとして入居している飲食店に関しては、ビル側に喫煙ブースの設置を義務化して欲しい。(一般飲食店、チェーン店、未対策)

(エ) 喫煙者が多い居酒屋・バーなどでは対策が難しい (125 件)

- ・タバコを嗜好品としてお酒等と共に楽しむ文化をもつ人々もいるので、一概に禁止すべきであるとは思えません。居酒屋への損害は大きいと思います。(一般飲食店、チェーン店、全面禁煙)
- ・居酒屋バーなどは現在まで喫煙できて当たり前。酒とたばこ、会話すべてセットであり、楽しめる空間でありたい。もちろん、喫煙者と非喫煙者を分け隔てる方法は必要だが、全面禁煙はこの業界に大ダメージ。必ず売り上げが落ちる。酒もたばこも嗜好品であり、セットになる。お客様個人が自己責任に置いて選択できるべき。お店も同様。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・お酒を飲むときはタバコを吸う人にとって、建物内禁煙は厳しいと思います。建物内禁煙になってしまうと、喫煙者にとってゆっくりできず、売り上げが減少すると考えられます。お客様の分煙の意識が高まれば喫煙室はいらず、喫煙席・禁煙席を分けるだけで十分だと思います。(遊興飲食店、チェーン店、分煙)
- ・私自身は喫煙しませんが、お客様では非常に多いです。特に性質上「お酒とたばこ」はセットになっている面が見受けられる以上、後付けで喫煙できないとするのは困難であると思います。(遊興飲食店、自営、空間分煙)

③ 店の規模・状況等に応じた受動喫煙防止対策が望ましいとの意見 [211 件]

- ・それぞれの飲食店が喫煙可、分煙、禁煙かを選択し、都または国へ届ける。都、または国がその承認証を発行し、飲食店に配布する。承認証には電子タバコも含め、精査すべき。基本的には建物内完全分煙(喫煙室設置可)にすべきと思うが、各店で選択する自由は認めた方がよいと思う。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・小さな店のため、分煙・禁煙は難しいので、各店主に選択させて欲しいです。自分としては、禁煙は賛成です。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・私はタバコを吸わないのですが、禁煙中の方でもお酒を飲むと吸いたくなる方は多いので、それはお客様が店を選べばよいと思います。ここは吸える店、あそこは吸えない店等。国や自治体が決めるのではなく、店が決めて、お客様が選べばよいと思います。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)
- ・狭い店舗は基本禁煙。広い店舗のみ分煙で喫煙室設置可ぐらいが良いと思います。(一般飲食店、チェーン店、全面禁煙)
- ・場所によって適合できる店とそうでない店があるため、規制ではなく、推奨程度にするべきではないかと思う。(一般飲食店、その他、全面禁煙)
- ・分煙は必要だと思いますが、分煙の方法を法律で縛られるのは経済面で大変です。当店ではお吸いになるお客様は10%ですが、換気扇の下のお席等にお座りいただいております。そのような方法も認めていただきたいと切に願います。(遊興飲食店、自営、空間分煙)

④ 対策の必要はない [195 件]

(ア) 喫煙者が減少しているので、対策は必要ない (20 件)

- ・喫煙者が減少していく中で、過度の規制はしなくてもいいのではないかと。現在はアイコスの方が主流になりつつある気がするので、そちらの取り扱いもしてほしい。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・飲食業は、禁煙は難しいと思います。最近は喫煙する人が少なくなり、トラブルはありません。(遊興飲食店、自営、未対策)

(イ) 喫煙者の権利に関する意見 (73 件)

- ・喫煙できる場がどんどん少なくなっているのだから、喫煙者を受け入れています。ランチタイムくらい喫煙してリラックスさせてあげたい。私は喫煙者ではありませんが、そう思います。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・たばこを吸わない人だけが保護されていますが、吸う自由も確保されるべきで、全てを規制で片側だけに有利にするのは疑問です。うまく共存していけるような対策を望みます。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・喫煙者の喫煙する権利も守ってあげたい。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)

(ウ) 販売、税金をとっているのに、対策はおかしい (64 件)

- ・受動喫煙防止を進めるより、タバコを国が販売しなければ誰も困らないと思います。国が売っていないが、場所によってよいとか悪いとかいうのはおかしいです。(一般飲食店、チェーン店、全面禁煙)
- ・受動喫煙を防止することはいいことだと思いますが、タバコを吸う場所がなくなっているから喫煙できるお店を選ぶ人もいます。法律で建物内禁煙をしていくのなら、喫煙を法律で取り締まりをして、誰も喫煙できない状況をまず先に作ってほしいと思います。喫煙は許されているのに吸う場所がないことの方が不自然です。(一般飲食店、チェーン店、未対策)
- ・タバコそのものの販売をやめたら良い。販売しておいて、吸うな、とか、吸わずな、というのはおかしい。(遊興飲食店、自営、未対策)

(エ) 気にならない、今まで通りでよい (38 件)

- ・ほとんどのお客様が自主的に禁煙されているので、特に問題はありません。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・喫煙者の方が売上がよい傾向にあるが、レストラン全面禁止になれば、今まで敬遠していた人たちが来る可能性もある。しかし、喫煙者が飲食店を利用しないで家等でのみ、消費がなくなる懸念もあるので現状維持でもよいと思っている。(一般飲食店、自営、時間分煙)
- ・店舗が小さいため、喫煙するお客様が喫煙する場所がなく、喫煙所が作れません。路上でも喫煙所がなく、完全に禁煙にすると、喫煙場所が全くなくなってしまいます。お客様が最近では気を使って、人が多い日は吸わない人が多いです。電子タバコも多いです。現状のままで問題はありません。(一般飲食店、自営、未対策)

⑤ 既に対策している [48 件]

(ア) 既に全面禁煙対策している (32 件)

- ・当店は10年程前に、全面禁煙を導入しました。現在よりも愛煙家のお客様からは、「私たちは、店に入るな。と言われていたようだ」とか「食後に一服するのが楽しみなのに」などの声が上がりましたが、禁煙に好意的な意見が多く、導入して良かったと思っております。売り上げ等も変動ないのが実情です。ただ、喫煙される方のエリアを設置するのも必要と考えます。各個店で設置する事はむずかしい事なので、都や区、交通機関企業の取り組みで、駅周辺に設置する事はできないのでしょうか。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・店内禁煙にして3年経ちます。最初はお客様が半減しましたが、徐々に煙嫌いのお客様が来るようになりました。接待は減りましたが、結果的には禁煙にして良かったかと思っております。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)

(イ) 既に共有部分のみ対策している (16 件)

- ・構造上の問題もありますが、事務所の横が喫煙席で、従業員の出入り口も喫煙所しかなくて、扉も隙間があるためかなり煙が漏れてくる。当社の店舗は自動ドアでの分煙を実施しているため、煙のモレは発生してしまうため、入店されても臭いが原因で帰られる方が多い。煙のモレが原因で退職する従業員もここ数年何名かいる。(一般飲食店、チェーン店、空間分煙)

⑥ ステッカー・表示に対する意見〔66件〕

(ア) 店頭表示 (44件)

- ・喫茶店や居酒屋などでは喫煙可もしくは分煙が理想。初めて入るお店では、入口に禁煙と表示されていると選べるので助かります。(一般飲食店、チェーン店、全面禁煙)
- ・禁煙ステッカーを貼ってからは、入店してから帰られるお客様もいなくなりました(タバコが吸えないこと)。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・喫煙可能、または禁煙は各店の自由に委ねるべき。店頭表示を義務化すればよい。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・ご来店されるお客様のほとんどが喫煙者の方で、義務化、法律化されると、営業自体が難しくなります。ステッカーなどでお客様側からお店を選択するような形でお願いします。(遊興飲食店、自営、未対策)

(イ) ステッカーがほしい、配布してほしい (16件)

- ・店頭表示用ステッカーがあれば送ってほしい。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・受動喫煙防止に関するポップなどいただければ、お客様のご理解の上にご協力しやすくなると思います。(一般飲食店、チェーン店、未対策)
- ・受動喫煙で問題になった事例や判例があればご教示ください。また、店舗に表記できるポスター等の告知物があればぜひ欲しいです。(遊興飲食店、自営、未対策)

(ウ) 表示内容等 (6件)

- ・吸わない人の困っている「ポスター」や「絵」をどんどん作ってほしい。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・英語・中国語などのステッカーシールがあると良いと思います。(一般飲食店、チェーン店、全面禁煙)

⑦ 客の喫煙・禁煙に対する理解、客の自主選択による共存〔250件〕

(ア) 喫煙客・非喫煙客の互いの理解・思いやり (95件)

- ・吸う人と吸わない人が理解し合うこと。モラルを守ること。規制等よりもひとりひとりの考え方が重要だと思う。(一般飲食店、チェーン店、全面禁煙)
- ・個人個人が意識する以外に方法なし。(一般飲食店、自営、空間分煙)
- ・酒を飲む店は、リラックスするために客が来るので、吸いたくなったら吸えばよいと思うが、客が大人としてのエチケットをわきまえているなら、周辺の客に、いいですかタバコ吸って、などと聞いてからほんの一服吸うくらいは、むしろ場が和んでよいと思う。ただし、従業員は吸いたくても客のいる場では吸わず、休憩室のみで吸うのがエチケットと思っている。(一般飲食店、チェーン店、未対策)
- ・飲食業に拘わらず、必ず訪れなければならない場所以外、各自の判断に任せるべき。喫煙を嫌って他人に禁煙を強要することや、愛煙家の受動喫煙の配慮が欠けることも望ましくない。他人に迷惑がかからないよう、互いに歩み寄るべき。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)
- ・喫煙に関わるその人個人のモラルの持ち方によるものだと思う。当店は大体90%が外国人で、アジアからのゲストも多く、喫煙者が特に多く感じますが、外で喫煙場所を設置すると、きちんとマナーを守っていただいております。店の従業員もよく見て、注意喚起させるようにしております。(遊興飲食店、自営、空間分煙)
- ・喫煙は歴史あるものでもあり、そこまで規制をかけることは疑問です。各自の自己管理で良いのでは。煙は見えるもので無色での有害物より避けることは可能です。(遊興飲食店、自営、未対策)

(イ) 客が禁煙店、喫煙店を選べばよい (155 件)

- ・喫煙可の店なら、無理しないで入らなくても良いのでは。今はネットで、可、不可がわかるので。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・結局、お客様が選ぶべき。喫煙可でも、当人が吸っていなくても、気にしない方は気にしないので。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・仕事が終わって息抜きに来る店で、好きなタバコを自由に吸える店があってもよいと思う。喫煙が嫌な人は大丈夫な店を選ぶと思う。それで経営が成り立つ店。(一般飲食店、チェーン店、未対策)
- ・表示を明確にすることで客が店を選ぶ目安になる。全ては店が決めるべき。喫煙、禁煙は個人の自由で行政が決めるべきではない。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・喫煙者も禁煙者も、お互い尊重すれば法律や条例などに頼らなくても共存できると思う。狭い空間だと決まりごとがあった方がよいかもしれないが、売り上げに影響する店舗が出てくるだろうから、お客様に選択してもらうという方法が、最終的にはよい方法なのかと思う。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)
- ・気にする人は来ないし、気にしていない人は来る。規制するまでもない。(遊興飲食店、チェーン店、分煙、空間分煙)
- ・お客様が店を選べばいい話で、国が規制しなくてもよい。(遊興飲食店、チェーン店、未対策)
- ・喫煙は本人の自由。店内喫煙、禁煙も来店の選択であってほしい。せまい店での分煙も不可能。(遊興飲食店、自営、未対策)

⑧ 受動喫煙の情報について [56 件]

- ・受動喫煙がタバコを吸わない人、特に子供への影響が大きいことを周知させてほしい。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・「受動喫煙防止」この言葉が独り歩きしているように感じます。もっと身近に具体的に、この内容が把握できる情報発信が必要かと思われまます(区・都報などの広報・SNS・マスコミ・学校など)。誰でもわかりやすく感じる言葉で。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・私を含めて、受動喫煙が原因で病気になった経験がある人はかなり存在すると思います。特に飲食店はタバコが吸えて当たり前と思っているお客様も多く、吸わない方への配慮が全く感じられないことが多くあります。そこで、店内に受動喫煙の弊害を訴えるステッカーやポスターの貼り付けを義務化する等の対策を求めます。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)
- ・受動喫煙は大切なことだと思います。他の人のタバコで有害物質や発がん物質が起ること、今まで何も知らずにいたことでビックリしております。店側としてはお客様によりよいお食事をしていただきたく思っているのです、考え直さなければいけないと思うようになりました。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・喫煙問題はマナーの問題。タバコを吸わない人、体の弱い人のための配慮をする。教育の問題。もっとたばこの害の啓蒙活動をすること。(一般飲食店、自営、全面禁煙)

⑨ 喫煙者のマナー・モラルに対する意見 [314 件]

(ア) 歩きたばこ、路上喫煙に関する意見 (134 件)

- ・歩きたばこが禁止の場所でも平気で吸い、吸殻をポイ捨てする人がまだまだいます。健康面で(副流煙で)害を出している上に、マナーも悪い人が目につく。駅前の喫煙スペースは集まって吸う場所というだけで、まったく分煙と言えないものではない。むしろ、そこを通らないと駅へ行けず、全て吸ってしまう。改善を求めます(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・私は喫煙者の人間ですが、歩きたばこ、自転車に乗りながら等は本当にやめるべきだと思います。罰則をもっと厳しくしてもOKなんじゃないかと。マナーを守らないことを恥ずかしく思っしてほしい。吸う人(吸わない人への気遣いが足りない)、吸わない人(吸う人の気持ちは理解できない)、共に、お互いもっと歩み寄ることが必要なんじゃないかと思ひます。(一般飲食店、チェーン店、時間分煙)
- ・建物で喫煙できないと路上で吸う人が多い。自転車に乗りながらなど危険な者には罰則をしてほしい。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・街の中での歩行中の喫煙の防止をしてもらいたい。タバコのポイ捨ても多いので、同様の防止をしてもらいたい。(遊興飲食店、自営、時間分煙)

- ・小規模店の例外を認めて欲しい。歩きタバコやポイ捨ての罰則化の方を強化して欲しい。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・道路上、駐車場等(建物外)の喫煙が目立つようになり、屋外の規制も導入してほしいと思います。特に公園など公共の施設の全面禁煙。(一般飲食店、自営、分煙、空間分煙)

(イ) 喫煙者のマナーが悪い (74 件)

- ・喫煙者のマナー・モラルの向上が必要だと思います。嗜好品としてのタバコは否定しないが、毒であるという認識、他の人への悪影響があるということを軽視している喫煙者がいるということが問題だと思います。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・マナーを守らない喫煙者が多い。特に年寄、老人等、我が物顔で吸っている現状に腹立たしい。注意しても守らない。警察に言ってもらえるか、対応強化してほしいです。(一般飲食店、チェーン店、全面禁煙)
- ・受動喫煙防止については、まだ守られているように思いますが(当店では)、それよりも喫煙者のマナーの向上を望みたい。歩行喫煙禁止のエリアでの歩きタバコ、吸い殻のポイ捨て、運転中の窓を開けて喫煙、そしてポイ捨て。吸うからにはその辺のマナーを守って欲しい。(一般飲食店、自営、空間分煙)
- ・喫煙者がマナーを守れるような取り組みが必要であり、考えるべきだと思う。(遊興飲食店、チェーン店、全面禁煙)
- ・利用者の認識、意識の低さの方が問題。喫煙そのものがダメだとは思わないが、害を散らかしていることの認識が甘いので、利用者・喫煙者の意識改革を推進していく方が大切だと思う。(遊興飲食店、チェーン店、未対策)

(ウ) 公共施設、喫煙所等も考慮してほしい (33 件)

- ・町の中にある喫煙所(駅などのそば)には多くの人が集まり、タバコの煙が広がっています。もっと煙が漏れないようにしてもらいたい。飲食店に限らず、町全体で禁煙にして欲しい。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・飲食店に限らず、公共の施設では完全禁煙(分煙)。喫煙しないものにとっては「害」以外の何もでもない。(一般飲食店、チェーン店、全面禁煙)

(エ) 喫煙スペースを設置してほしい (73 件)

- ・駅前などにある喫煙スペースを煙のもれないようにして欲しい。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・駅周辺の路上喫煙地区が増加したことによって、店を利用しない人が喫煙場所を求めてくることがあります。他店舗でも、大型のショップ(デパートとか駅ビルなど)の喫煙所は同様だと思います。行政が禁止するだけでなく、対応を考えるべきだと思います。(一般飲食店、自営、分煙)
- ・最近、近くに設置してあった吸殻入れが撤去されました。外で禁煙、建物の中でも禁煙。受動喫煙防止には否定しませんが、喫煙者の全否定は賛同できません。なんとか双方うまく住み分けられないか、せめて外ではよいのではないかと、思います。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・施設内の禁煙を全面的に目指すなら、屋外で吸える場所を設置しないと難しいだろう。「外で吸えなくて屋内で吸える」ことがおかしい。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)
- ・喫煙スペースが少ないので建物内に作ってほしい。(遊興飲食店、チェーン店、空間分煙と時間分煙)

⑩ 諸外国との比較について [36 件]

- ・自分自身は喫煙の習慣がないため、他のところで食事をする時など、タバコの煙に不快な思いをしている。健康にも悪いということで、レストランでは完全禁煙がよいと思っている。欧州でも一般的な事で五輪に向け取り組んでいただきたい。(一般飲食店、自営、時間分煙)
- ・世界中を旅していても、飲食店でこんなに喫煙者がいる国はあまりないです。外国人に来てもらいやすい環境づくりをお願いします。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)
- ・英国・スペイン・フランスへ近年行きましたが、歩きタバコ、店外でのたばこが常態化していて、通り(特に週末など)や店の前がタバコの煙でモクモクが多かった。外で飲むためゴミは多く、グラスは置きっぱなしなどロンドンは店内はガラガラ、外は休日の竹下通りのようでモクモク。外だからよいとは思えないほど。屋内禁煙が受動喫煙への最良の防止策とは到底思えない。外を禁煙で店外に明記し、客が選ぶことができる方がよいと思う。あと、どこで喫煙することができるようにするかも同時に検討して、発信していくべきと思う。(遊興飲食店、自営、未対策)

⑪ たばこの販売、価格、税について [309 件]

(ア) たばこの販売を中止・規制すればよい (246 件)

- ・個人の自由である喫煙に規制をかけるなら、売らなければよい。喫煙していない私からすれば、受動喫煙は好ましくないが、タバコを売っている以上、中途半端な結果になると思う。飲食店においても、喫煙できるかできない店か選ぶのは店でよい、過保護のように思えます。(一般飲食店、分煙)
- ・受動喫煙がどうこう言う前に、タバコの販売を禁止すれば問題が全て解決するのではないか。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・本来ならば、たばこの販売をストップすべき。喫煙スペースの設置(全部禁煙区域にしても歩きタバコ、ポイ捨てはなくなる)結果、その辺で吸う輩が出てくる。タバコを値上げして携帯灰皿も強制的に売りつける。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)
- ・タバコを売らなければ問題は無い。世界にはそういう国もある。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・法律で飲食店の全店を禁煙にすればよいと思う。タバコを売らなければよい。(遊興飲食店、チェーン店、分煙)

(イ) 喫煙人口を減らすため、たばこの価格を上げる (51 件)

- ・タバコの金額を一箱1000円以上にし、喫煙人口を減少させること。その上で飲食店等の建物内での原則禁煙を進め、罰則付き条例及び、法律での罰則という流れが必要ではないかと思う。(一般飲食店、自営、時間分煙)
- ・禁煙は個人的には賛成だけれど、癒しなどストレス解消の場を求めて見えるお客様が多いので無理です。その前にタバコの料金などを検討したらよいのではないのでしょうか。多少矛盾を感じます。(遊興飲食店、未対策)
- ・タバコの値段を高くする。一箱1000円以上。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・本来ならば、たばこの販売をストップすべき。喫煙スペースの設置(全部禁煙区域にしても歩きタバコ、ポイ捨てはなくなる)結果、その辺で吸う輩が出てくる。タバコを値上げして携帯灰皿も強制的に売りつける。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)

(ウ) 税収減、たばこ生産者・販売者への影響が大きい (11 件)

- ・健康被害を訴えるのもわかる気もするが、あまり神経質になるのも如何なものか。タバコで生計を立てている人もいるわけで、その辺の配慮もお忘れなく。各々の店で取り組めばいい話であって、義務化はやりすぎ。(一般飲食店、自営、全面禁煙)
- ・禁煙と騒いでいるが、国で売っているタバコを買っている訳で、税金どうなるのか。タバコ農家はどうか。(遊興飲食店、自営、時間分煙)

⑫ 加熱式タバコ・電子タバコに関する意見 [55 件]

- ・副流煙が出ない電子タバコなど、他人に悪影響でなければ構わないようにも思う。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・紙巻きたばことアイコス・グローなどの蒸しタバコの差をつけてほしい(アイコス・グローならOKなど)。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・煙の出ない「電子タバコ」も禁煙の対象として欲しい。(一般飲食店、その他、全面禁煙)
- ・アイコスやグロー等のアイテムが”喫煙”として認められているのかいないのかを明確にしてほしい。(テラス等で吸ってしまうお客様が最近増加傾向)喫煙として認められる場合はタバコ+アイコス等もNGのステッカーを配布してもらいたい。(一般飲食店、その他、全面禁煙)

⑬ その他 [202 件]

- ・喫煙防止より、今、香水をつけている人が多く、その方がよほど迷惑です。お客様も店の者も、臭いでアレルギーを起こしています。(一般飲食店、自営、未対策)
- ・法律を作って終わりではだめなので、取り締まりをしっかりとって欲しい。(遊興飲食店、自営、全面禁煙)
- ・アイコスやグロー等のアイテムが”喫煙”として認められているのかいないのかを明確にしてほしい。(テラス等で吸ってしまうお客様が最近増加傾向)喫煙として認められる場合はタバコ+アイコス等もNGのステッカーを配布してもらいたい。(一般飲食店、その他、全面禁煙)
- ・4年前にタバコをやめた元喫煙者です。そもそも論として、受動喫煙防止対策とか騒ぎすぎでは。法律で認められているものを禁煙や分煙の義務化すること自体矛盾している。(一般飲食店、チェーン店、全面禁煙)
- ・受動喫煙、喫煙すること40年、親子共に元気。タバコが悪と決めつけすぎ。子供の頃からタバコの煙の中で生活、病気ひとつしたことがない。身をもってタバコが人体に影響を及ぼすとは思えない。(遊興飲食店、自営、未対策)
- ・売り上げが下がることは極力実施したくないが、時代にあわせてお店も営業していかないと、世間からおいて行かれるのも事実で、今まで通り店内禁煙でやっていくのみ。(一般飲食店、自営、全面禁煙)

第 5 部 參考資料

飲食店における受動喫煙防止対策実態調査

アンケートへの御協力をお願い

(東京都福祉保健局)

東京都は、飲食店における禁煙・分煙等の取組状況や受動喫煙防止対策の現状・実情等を把握するため、このたび、アンケート調査を実施させていただくことになりました。

アンケートの結果は、今後の東京都の施策の参考とさせていただきたいと考えておりますので、お忙しいところ恐れ入りますが、ご協力方よろしくお願い申し上げます。

調査票記入にあたって

- 1 本調査は、東京都内の飲食店から無作為に抽出した20,000店に対して、送付させていただいております。
- 2 お答えいただいた内容については、本調査の目的のみに使用し、貴店の取組について、店名などが特定できる形で公表することはありません。
- 3 このアンケートは、**経営者または店長など、責任者の方に御記入をお願いします。**
原則として、記入者個人のお考えでなく、貴店の方針や状況をお答えください。
複数の店舗をお持ちの場合でも、**調査票をお送りした店舗について**お知らせください。

■お問い合わせ先

調査実施機関：株式会社 綜研情報工芸

住所：東京都港区芝 2-3-3 芝二丁目大門ビル7階

電話：03-5427-4050

ファクシミリ：03-5441-2587

問い合わせ時間：平日（月曜日～金曜日）午前9：30～午後5：30

担当：中村、矢田（やた）

当社は、一般社団法人日本情報経済社会推進協会から、個人情報適切に取り扱っていると認定された事業者です。

(プライバシーマーク使用許諾者)



※ 本調査は、東京都が調査専門機関である株式会社綜研情報工芸に委託し、実施しています。

調査実施主体：東京都福祉保健局保健政策部健康推進課健康推進担当

(参考：東京都ホームページ)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kensui/kitsuen/sanko/>

とうきょう健康ステーション ⇒ 喫煙 ⇒ [関連情報]東京都のデータ

I 貴店についておたずねします

(複数のお店をお持ちの場合でも、調査票をお送りしたお店についてお答えください)

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つだけ選んで下さい)

- 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(てんぷら料理、うなぎ料理、かに料理、牛丼、鍋料理、しゃぶしゃぶなど)
- 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 ファーストフード店
- 11 お好み焼店、もんじゃ焼店
- 12 料亭
- 13 小料理店
- 14 バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ
- 15 酒場、ビヤホール(居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)
- 16 その他上記以外の飲食店(たこ焼き屋、甘味処など 具体的に：)

問2 お店の経営形態をお知らせください。(O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)はどれくらいですか。(Oは1つ)

- | | | |
|----------|----------|----------|
| 1 10席未満 | 2 10~19席 | 3 20~29席 |
| 4 30~49席 | 5 50~99席 | 6 100席以上 |

問4 従業員数(オーナー様を除く)をお知らせください。(O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 | | |

⇒ [次ページへ](#)

問5 店舗(客席・厨房・共有スペース)の面積についてお知らせください。(Oは1つ)

1	20㎡以下	2	21～30㎡	3	31～50㎡
4	51～75㎡	5	76～100㎡	6	101～150㎡
7	151～200㎡	8	201～300㎡	9	301㎡以上

問6 問5のうち、客席の面積についてお知らせください。(○は1つ)

1	10㎡以下	2	11～20㎡	3	21～30㎡
4	31～50㎡	5	51～75㎡	6	76～100㎡
7	101～150㎡	8	151～200㎡	9	201～300㎡
10	301㎡以上				

II 受動喫煙についておたずねします

問7 受動喫煙が健康に影響することを知っていますか。(○は1つ)

1	知っている	2	今回のアンケートではじめて知った
---	-------	---	------------------

「受動喫煙」とは、室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされることをいいます。たばこの煙は、喫煙者が吸い込む主流煙と、火がついている部分から立ちのぼる副流煙に分けられ、副流煙にはニコチンや一酸化炭素などの有害物質や発がん物質が主流煙の何倍も含まれています。

⇒ [次ページへ](#)

問8 健康増進法では、飲食店の営業者にも受動喫煙の防止について、努力義務が規定されていることを知っていますか。(○は1つ)

1 知っている ⇒ 問9へ

2 今回のアンケートではじめて知った ⇒ 次ページ 問10へ

健康増進法 第25条

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、飲食店その他の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（室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされることをいう。）を防止するために必要な措置を講ずるように努めなければならない。

[問8で「1 知っている」と答えた方にお聞きします。]

問9 受動喫煙防止対策の具体的な内容として、以下の項目について知っていますか。(○は1つ)

- 多くの人が利用する公共的な空間では、原則として全面禁煙であるべきである。一方で全面禁煙がきわめて困難な場合等は、当面施設の様態や利用者ニーズに応じた適切な対策を進めることとする。
- 全面禁煙を行っている場所では、その旨を表示して、来客者等にも理解と協力を求める。
- 全面禁煙が極めて困難である場合、当面は受動喫煙防止対策を行い、将来的には全面禁煙を目指すことを求める。
- 全面禁煙が極めて困難である場合においても、喫煙場所から禁煙場所にたばこの煙が流れ出ないことはもちろんのこと、適切な対策を講ずるよう努める必要がある。
- 喫煙可能区域を設定した場合においては、喫煙場所と禁煙場所を明確にし、理解と協力を求めるとともに、喫煙可能区域に未成年者や妊婦が立ち入ることがないように措置を講じる必要がある。

1 知っている

2 今回のアンケートではじめて知った

⇒ 次ページへ

すべての方にお聞きします

問 10 受動喫煙に関する情報について、入手しやすい方法は何ですか。

(○はあてはまるものすべて)

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 保健所などの行政から（広報誌や講習会など） | |
| 2 加盟している団体（協会や組合など）から（講習会や機関誌） | |
| 3 業界誌、専門誌から | |
| 4 一般の新聞、雑誌から | |
| 5 テレビ・ラジオから | |
| 6 インターネットから（1・2に属するものを除く） | |
| 7 わからない | |
| 8 その他（具体的に： _____） | |

Ⅲ 貴店の禁煙・分煙の状況についておたずねします

問 11-1 店内（お客さま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 | ⇒ 7 ページ 問 13-1 へ |
| 2 店内は分煙にしている（下記 注 1, 2, 3 参照） | ⇒ 次ページ 問 11-2 へ |
| 3 禁煙や分煙の対策はしていない | ⇒ 次ページ 問 12-1 へ |

※ 空気清浄装置を置く等は分煙にはあたりません

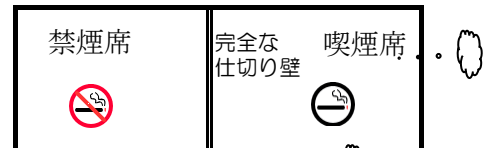
空間分煙

【注 1】 完全分煙の例

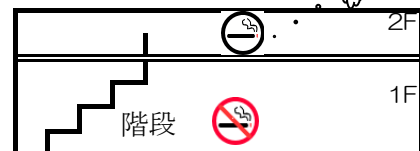
① 同じフロアに喫煙室を設けている
(喫煙室に座席はない、
煙は屋外に排気)



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）

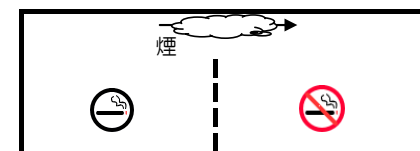


③ 喫煙階（上の階）と禁煙階（下の階）に分けている
(禁煙階には煙は流れない)



【注 2】 席を分ける分煙（煙は流れる）

● 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



時間分煙

【注 3】 「ランチタイムは禁煙」、「日曜日は禁煙」等

[問 11-1 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 11-2 店内の状況をお知らせください。(○は1つ)

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1 空間分煙のみをしている | ⇒ 問 11-3 へ |
| 2 空間分煙と時間分煙を両方している | ⇒ 問 11-3 へ |
| 3 時間分煙のみをしている | ⇒ 次ページ 問 13-1 へ |

[問 11-2 で「1 空間分煙のみをしている」、「2 空間分煙と時間分煙の両方をしている」と答えた方にお聞きします。]

問 11-3 空間分煙の内容についてお知らせください。(○は1つ)

- | |
|--|
| 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)(問 11-1 注 1 ①参照) |
| 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)(問 11-1 注 1 ②参照) |
| 3 喫煙階(上の階)と禁煙階(下の階)に分けている(禁煙階には煙は流れない)(問 11-1 注 1 ③参照) |
| 4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)を行っている(問 11-1 注 2 参照) |

⇒ 次ページ 問 13-1 へ

[問 11-1 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 12-1 対策をしていない理由は何ですか。(○はあてはまるものすべて)

- | |
|--------------------------------------|
| 1 お客さまや売上げが減少する恐れがあるため |
| 2 お客さまの要望がないため |
| 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 健康増進法や受動喫煙の健康影響を知らなかったため |
| 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、お客さまの要望により取りやめたため |
| 10 特に理由はない |
| 11 その他(具体的に: _____) |

問 12-2 対策はしていないが、お客さまへの配慮として取り組んでいることはありますか。(○はあてはまるものすべて)

- | |
|------------------------------------|
| 1 屋外排気装置の排気量を増強した |
| 2 空気清浄装置を設置している |
| 3 「禁煙席がない」ことが、お客さまに分かるように店頭表示をしている |
| 4 特になし |
| 5 その他(具体的に: _____) |

⇒ 9 ページ 問 14 へ

[問 11-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」「2 店内は分煙にしている」と答えた方にお

聞きます。]

問 13-1 受動喫煙防止の取組を行った理由は何ですか。(〇はあてはまるものすべて)

- 1 お客さまや売上が増加すると思ったため
- 2 お客さまからの要望があったため
- 3 喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため
- 4 お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため
- 5 従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため
- 6 従業員からの要望があったため
- 7 空調設備などの費用がかからないため
- 8 完全分煙にするには、お店のスペースや構造上、難しいため
- 9 健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため
- 10 全面禁煙の店としてアピールするため
- 11 分煙の店としてアピールするため
- 12 時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため
- 13 料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため
- 14 所属する組合やチェーン本部の方針のため
- 15 入居しているビル等の方針のため
- 16 特にない
- 17 その他（具体的に：)

問 13-2 取組を開始した時期はいつですか。(〇は1つ)

- 1 開店当初から ⇒ 9 ページ 問 14 へ
- 2 途中から ⇒ 問 13-3 へ

問 13-2 で、取組を開始した時期において、「2 途中から」と答えた方にお聞きします。

問 13-3 取組を実施したことによるメリットはありましたか。(〇はあてはまるものすべて)

- 1 お客さまが増加した
- 2 売上が増加した
- 3 客単価が増加した
- 4 禁煙や分煙に関する苦情が減少した
- 5 感謝の声が増えた
- 6 清掃回数や費用が減少した
- 7 お客さまの回転率が上がった
- 8 お客さまの滞在時間が増加した
- 9 特にない
- 10 その他（具体的に：)

⇒ 次ページへ

問 13-4 取組を実施したことによるデメリットはありましたか。(〇はあてはまるものすべて)

- 1 お客さまが減少した
- 2 売上が減少した
- 3 客単価が減少した
- 4 禁煙や分煙に関する苦情が増加した
- 5 お客さまの理解を得るための説明が増えた
- 6 分煙のための工事費や清掃等のコストがかかった
- 7 お客さまの回転率が下がった
- 8 お客さまの滞在時間が減少した
- 9 お客さまの喫煙席、禁煙席の希望に合わずに待たせる場面が増えた
- 10 特にない
- 11 その他（具体的に： _____）

問 13-5 取組を実施したことによるお客さまの反応はどうでしたか。（○は1つ）

- 1 好意的な意見が多い ⇒ 問 13-6 へ
- 2 反対意見が多い ⇒ 問 13-6 へ
- 3 特に反応はない ⇒ 次ページ 問 14 へ
- 4 その他（具体的に： _____）
⇒ 次ページ 問 14 へ

問 13-5 で、「1 好意的な意見が多い」「2 反対意見が多い」と答えた方にお聞きします。

問 13-6 お客さまからの意見はどのようなものでしたか。（○はあてはまるものすべて）

- 1 たばこの煙やにおいが気にならなくなった
- 2 受動喫煙による健康影響を気にしなくてよくなった
- 3 たばこを吸う権利を守ってほしい
- 4 喫煙できる場所を確保してほしい
- 5 その他（具体的に： _____）

問 13-7 取組を実施したことによる客層の変化はどうでしたか。（○はあてはまるものすべて）

家族連れが	女性客が	男性客が	
1 増えた	3 増えた	5 増えた	7 変化はない
2 減った	4 減った	6 減った	

⇒ 次ページへ

すべての方にお聞きします

問 14 今後の受動喫煙防止対策の予定についてお教えてください。(○は1つ)

- 1 全面禁煙にする
- 2 完全分煙にする(同じフロアに喫煙室を設ける(喫煙室に座席はない、煙は屋外に排気))
- 3 完全分煙にする(仕切り壁を設けて煙が流れないようにする(煙は屋外に排気))
- 4 完全分煙にする(喫煙階(上の階)と禁煙階(下の階)に分ける(禁煙階には煙は流れない))
- 5 喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする(禁煙席に煙は流れる)
- 6 現行取組を継続する
- 7 今後も対策の予定はない
- 8 その他(具体的に:)

問 15 屋外の喫煙場所等の状況をお知らせください。(○は1つ)

- 1 屋外に喫煙場所を設置
 - 2 屋外に喫煙席がある
 - 3 ない
- (例: テラス席・屋上の席等)

※ 但し、1、2は「店内に煙が流れない」ことをいう

IV 表示物についておたずねします

問 16 店内の禁煙や分煙の取組について、表示していますか。(○は1つ)

- 1 表示している ⇒ 問 17-1 へ
- 2 表示していない ⇒ 次ページ 問 18 へ

[問 16 で「1 表示している」と答えた方にお聞きします。]

問 17-1 表示物(ステッカー等)は、どこで入手しましたか。(○は1つ)

- 1 自分で作成したもの
- 2 市販品
- 3 所属する組合やチェーン本部から配布されたもの
- 4 都や区市町村、保健所などから配布されたもの
- 5 自治会や商店街などから配布されたもの
- 6 その他(具体的に:)

問 17-2 表示によりどのようなメリットがありましたか。(○はあてはまるものすべて)

- 1 お客さまが増加した
- 2 売上が増加した
- 3 お客さまへの説明の手間が減った
- 4 禁煙や分煙に関する苦情が減少した
- 5 その他(具体的に:)
- 6 特にない

問 17-3 表示している場所はどこですか。(○は1つ)

- 1 店頭のみに表示している
- 2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している
- 3 店頭と店内に表示している
- 4 その他(具体的に:)

⇒ 次ページ問 19 へ

[問 16 で「2 表示していない」と答えた方にお聞きします。]

問 18 表示していない理由は何ですか。(○はあてはまるものすべて)

- 1 店の方針として来店時や予約時に説明をしているため
- 2 表示しなくてもトラブルがないため
- 3 ステッカー等を持っていないため
- 4 店の雰囲気合わないため
- 5 必要性を感じないため
- 6 その他(具体的に: _____)

すべての方にお聞きします。

V 従業員に対する受動喫煙防止対策についておたずねします

問 19 お店の経営者や管理者(責任者)の方について、喫煙習慣をお知らせください。
(○は1つ)

- 1 喫煙習慣がある
- 2 喫煙習慣はない

問 20 従業員の中(経営者や管理者を除く)に喫煙者はいますか。(○は1つ)

- 1 いる
- 2 いない
- 3 不明

問 21 従業員の募集や採用面接等において、「お店の禁煙・分煙・喫煙等の状況」を説明していますか。(○は1つ)

- 1 説明している
- 2 説明していない
- 3 その他(具体的に: _____)

問 22 従業員対策は、どのようにしていますか。(○はあてはまるものすべて)

- 1 従業員スペースを禁煙としている
- 2 従業員は勤務時間内を禁煙とすることで、従業員間では受動喫煙が起らないよう、配慮している
- 3 従業員スペースに喫煙室を設置している
- 4 喫煙エリアへの配膳や喫煙室の清掃などをさせないよう、配慮している
- 5 特にしていない
- 6 その他(具体的に: _____)

問 23 未成年の従業員への受動喫煙防止対策について、特に配慮していることをご記入ください。

すべての方にお聞きします

すべての方にお聞きします。

問 27 飲食店における受動喫煙防止対策を強化するために、どのような規制が望ましいとお考えですか。(〇は1つ)

- 1 建物内禁煙（喫煙室設置不可）を義務化
- 2 建物内完全分煙（喫煙室設置可）を義務化
- 3 面積による例外は認めた、原則建物内完全分煙（喫煙室設置可）を義務化
- 4 業種による例外は認めた、原則建物内完全分煙（喫煙室設置可）を義務化
- 5 喫煙可、分煙、禁煙はお店が選択し、喫煙を認める場合は喫煙、分煙の店頭表示を義務化
- 6 規制は不要
- 7 その他（具体的に： _____)

問 28 建物内禁煙（喫煙室設置不可）又は建物内完全分煙（喫煙室設置可）を義務化する規制が導入された場合、貴店舗の経営にどのような影響があると、お考えですか。(〇は1つ)

- 1 売上が増加する
- 2 売上げが減少する
- 3 売上げに影響はない
- 4 わからない・どちらともいえない

問 29 受動喫煙防止に関するご意見・ご要望など、どのような事でもご自由にご記入ください。

※以上で本アンケート調査は終了です。ご協力ありがとうございました。

ご記入いただきましたら、平成29年7月24日までに、ご投函ください。

登録番号 (29) 152

平成 29 年度
飲食店における受動喫煙防止対策実態調査報告書

発行 東京都福祉保健局保健政策部健康推進課
東京都新宿区西新宿二丁目 8 番 1 号
電話 03 (5320) 4356