



2020年4月から、東京都の飲食店は原則禁煙に。

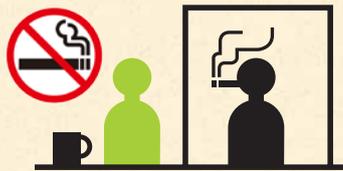
禁煙化に向けて、気になるポイントを紹介します。



分煙ではダメですか？



分煙にしても、従業員は受動喫煙にさらされやすい環境にあります。また、喫煙専用室の設置には多額の費用がかかり、店内の座席数も減ってしまいます。



出典：受動喫煙防止のための政策勧告 世界保健機関 2007



新型たばこの扱いは？



アイコス、グローヤプルームテックなどの加熱式たばこには、たばこの葉でできた成分を使用しています。ニコチンを含まない電子たばこにも身体に有害な物質が含まれています。



出典：田淵貴大著 新型タバコ本当のリスク 内外出版社 2019



完全禁煙にしたら
売り上げは落ちる？



海外や日本で行われた調査で、禁煙は飲食店の経営に対する影響はほとんどないことが分かっています。文京区民の喫煙率は11.6%。非喫煙者が大半です。

禁煙当初は売り上げが下がりましたが、半年後には回復！（大阪・バー店主）



禁煙化したことで家族連れが増えました。食事目的のため、客単価がむしろ上がりました。（文京区大塚・café KONA 店主）

出典：IARC Handbooks of Cancer Prevention volume13. Evaluating Effectiveness of Smoke-free Policies. 2009
大和 浩 他 日本公衆衛生学会誌 2014.61(3):130-135 文京区の喫煙率/健康に関するニーズ調査(平成28年)



お店を禁煙にしてみても、
どうでしたか？
どんな工夫をしましたか？



店員の体調がよくなった、バイトが志願してきた、味覚を失わずに済んだ、客同士のトラブルを回避できた、など禁煙化のメリットは多数。トイレでたばこを吸われないように、おしゃれな禁煙マークを作ったり、喫煙可能場所を案内したり、禁煙化を成功させた秘訣は [こちら](#) をご覧ください。

受動喫煙とは

人が他人の喫煙によりタバコから発生した煙にさらされることを受動喫煙といいます。

年間、約15,000人の方が受動喫煙により亡くなっています。厚生労働省検討報告書(喫煙の健康影響に関する検討会編：喫煙と健康、平成28年)

飲食店を禁煙にした方がよい理由

本人が喫煙していなくても受動喫煙によって、肺がんをはじめとする様々な疾患のリスクが高くなります。お客様やお店で働く皆様の健康を守るためにも4月から店内を完全禁煙にしてみませんか？

飲食店における
禁煙化のヒントはこちら



