

周囲のたばこ環境及び行われている受動喫煙防止対策について

京都という景観物等の特殊事情から市内においては全国的にみても早くからたばこ環境としては分煙対策が行われてきていた。

しかしながら料理店を含む飲食店における受動喫煙防止対策(分煙対策)については、比較的小規模な施設が多いこと、大規模施設においては、宴会等においてお客様のニーズに応えるため、実施が困難視されているのが現状である。

当生活衛生業界では、分煙対策を行うための政策融資を積極的に行い、資金面からもサポートしている。

受動喫煙防止対策を進める上で生じている問題点について

経営者の意識改革を進めるため、当連合会では平成16年度より分煙対策推進事業を実施、先進地域でのヒヤリング調査や、正しい分煙方法等を明記したマニュアルを作成し全国組織において全会員へ配布した。

その後の実施率は数値によっては把握していないものの、社会的ニーズが年々高まる中、徐々には普及されつつも小規模飲食店や居酒屋店等での実施は非常に低調と、分煙を進める会等一部消費者団体から指摘される声も少なくない。

問題点としては、分煙を踏み切るにはスペース的要因、顧客のニーズ、実施するに設備改善資金がない等が考えられるが、近年社会的に高まるニーズを考えるならば最近においては神奈川県が条例案を検討し始めた経緯からも、できる範囲からの実施を積極的におこなわなければならない。

問題点の解決方法について

より経営者の意識を高めるための方策として、全国組織においての受動喫煙防止対策への一層の取り組みを促進させること、特に若手経営者における従業員を含めた社員教育の実施、可能な範囲からの受動喫煙防止対策(ランチタイム禁煙)を成功事例等を交えた各種研修会等、全国的に積極的に実施する。

また当連合会において実施している厚生労働大臣認可である標準営業約款制度の普及に併せ今後推進していく必要があると思われる。