

# 飲食店・観光施設の受動喫煙対策をして、店頭に**ステッカー**を貼りましょう!

おすすめ!

**禁煙** = 終日禁煙 = たばこの煙による健康への影響がありません!

おいしい空気でおもてなし!



NO SMOKING  
**禁煙**

西北五管内市町観光協会

## 方法

灰皿などの喫煙道具を全て片付け、喫煙場所を設置せずに客用スペース全体を禁煙とする方法です。

## 特徴

- ◎特別な設備投資は必要ありません。たばこの煙で壁紙などが汚れず、経費も時間も節約できます。
- ◎おいしい料理を楽しんでもらうためには、きれいな空気が一番。従業員も快適です。



例 1

(飲食店)  
お店が狭くて喫煙室の設置が難しいので、店内全面禁煙にしました。喫煙するお客様には、禁煙にする前に相談しました。趣旨を説明したらご理解いただけました。



例 2

(観光施設)  
もともと、施設内を禁煙としていました。お客様に分かるように店頭表示のステッカーを貼っています。

POINT!

◎建物内を全面禁煙にして屋外に喫煙場所を設置する場合は、出入口から極力離しましょう。

◎入口に「禁煙」の表示をして、お客様にお店の喫煙環境を伝えましょう!

**時間禁煙** = 禁煙の時間帯を設けている = 禁煙の時間帯ではたばこの煙による健康への影響が少なくなります。

おいしい空気でおもてなし!



NO SMOKING HOURS  
**時間禁煙**

西北五管内市町観光協会

## 方法

時間帯によって、喫煙と禁煙のルールを変更する方法です。

## 特徴

飲食店においては、アルコールを提供しない昼間は禁煙、夜間は喫煙可とするなど、お店の営業形態によって柔軟に、喫煙ルールを変えることができます。

例 1

(飲食店)  
常連のお客様はほとんどが喫煙者で、お断りが難しいと思っていましたが、全体を見てると吸わない方が多いので、まずはランチ時間からはじめてみようと思いました。



POINT!

◎入口に「時間禁煙」の表示をして、お客様にお店の喫煙環境を伝えましょう!

## 分煙について

- ◎独立した喫煙場所を設置し、その場所以外は禁煙とする方法です。  
施設の新築や改装の際には、あらかじめ喫煙室を設定し、独立した空調と屋外への排気装置を設けるなど、設計段階からの検討が必要です。
- ◎喫煙可能区域を設ける場合は、禁煙区域と喫煙可能区域の表示を誰にでもわかる方法で明確に行い、利用者にも理解と協力を求める必要があります。
- ◎禁煙席と喫煙席を分けただけでは、受動喫煙防止の効果はありません。
- ◎たばこの煙は屋外へ換気しましょう。

※空気清浄機は受動喫煙防止には効果がありません。