

「東京都受動喫煙防止対策に関する検討会」意見骨子

一般社団法人日本フードサービス協会

1. 外食産業の提供する飲食環境について

- ◆外食産業は、多様なメニューの提供を通じて国民の豊かで健全な食生活に貢献するばかりでなく、お客様に対するサービスの一環として、快適な空間とくつろげる時間を提供するという機能を果たしている。
- ◆すなわち、外食店舗においては事業者が多様な飲食環境を提供し、お客様が好みに応じて自由に選択できるという関係を通して、国民生活の質的充実が図られている。
- ◆従って、喫煙との関係についても、それぞれの施設の管理者の判断により「喫煙」、「分煙」、「禁煙」など「お客様に選んでいただける空間」を提供し、あとはお客様がそれらの多様な飲食空間から自由に選択していただくことが望ましい。

2. 「職場」における受動喫煙防止対策について

- ◆職場における受動喫煙防止対策は、労働者の健康障害防止という観点からも必要であり、その意味において外食産業における従業員の健康を守ることは重要である。
- ◆しかしながら、外食産業における職場とは、一般の事務所や工場等とは異なり「外食店舗」が該当するため、問題点や解決すべき課題が存在する。
- ◆外食店舗においては、事業者と労働者という関係以外に、顧客という要素が存在し、顧客を全く無視して営業を行うことは困難である。
- ◆ビジネスの場であると同時に働く職場である店舗における環境のリスクについては、一律的な規制を採る以前にまずもって、経営者と労働者が十分に話し合うことが求められている。
- ◆また、顧客が求める喫煙環境は、業態や立地によっても区々である。例えば、ある店舗では、喫煙率の低い女性が顧客の中心となっていることもあれば、逆に、喫煙率の高い男性が顧客の中心となっている店舗もあり、顧客層に応じて、求められる喫煙環境は区々となっている。
- ◆こうした実態を無視して、一律的な規制を課すことは、売上の減少による店舗経営の継続が危惧される。最悪の場合、店舗撤退に追い込まれ、そのような事態になれば、雇用の縮小にも繋がりがかねない。
- ◆比較的小規模な店舗においては、物理的に空間分煙が困難であり、さらに

賃貸契約上の制約、つまり勝手に排気ダクトの設置工事ができないなど、分煙を実施するにも様々な理由や制約が存在する。

3. 外食産業の自主的努力について

- ◆外食産業は、天候不順や円安による食材コストの高騰やエネルギーコストの高騰、そして業種の垣根を越えた企業間競争の激化など厳しい経営を強いられている。こうした経営環境下で、外食店舗における全面禁煙、あるいは完全分煙など一律の規制が課せられた場合、客離れ、来店者減少による経営の悪化が懸念され、結果として従業員給与の引き下げ、あるいは店舗の撤退による雇用の減少などを招く恐れがある。
- ◆こうしたことから、従業員の健康障害防止の観点から労使関係及び経営の視点で総合的に議論を深めていくことを継続しつつ、顧客満足と従業員満足を最大化する措置を協会会員社は自主的に取組を進めている。
- ◆具体的な協会会員社の取組の一例
 - ①エアカーテンの導入による禁煙席への煙流出の防止
 - ②空調と間仕切りを工夫し、時間帯別に喫煙席と禁煙席の配置を変更
 - ③店舗内に喫煙ルームを設置
 - ④フロア別の禁煙、分煙
 - ⑤ランチタイム等、時間帯別の禁煙、分煙
 - ⑥個室を禁煙にするか喫煙にするかをお客様同士で取り決めする
 - ⑦その他

4. 飲食店への支援制度に関して

- ◆12月25日の都知事会見において、飲食店における完全分煙に関する言及がなされており、受動喫煙防止対策を一層進める協会会員社も存在する。
- ◆一方、店舗面積が狭小で物理的に喫煙室等を設けることが不可能かつ、顧客ニーズを鑑みると全面禁煙とすることもできない店舗もある。このような店舗においても、可能な取組について支援を検討頂きたい。

- ◆以上、東京都におかれては、ガイドラインによりあるべき姿を示すとともに、業界の実状を踏まえたうえで、業界が自主的に取り組む方策の促進について支援を頂きたい。