

# 受動喫煙防止対策実施状況等飲食店訪問調査

## 報 告 書

rev1.2

平成22年2月





## 1.目的

平成22年2月に、たばこ規制枠組み条約で求められた建物内禁煙実施の猶予期限を迎えることを踏まえ、県民の関心が高く、今後更なる対策が求められる飲食店に焦点を絞り、受動喫煙防止対策実施状況の現状を調査して実態を把握するため資料とする。

## 2.調査方法

### (1)調査対象

飲食店(平成21年8月時点で県の飲食店営業許可台帳に登録されている全ての飲食店 10,944店舗)

※名古屋市、中核市を除く

### (2)調査方法

調査対象店舗に訪問し、聞き取り調査を行った。

## 3.調査結果

### 1.回答率(全体)

調査数	実在した店舗	回答数	回答率
10,944	8,558	7,080	83%

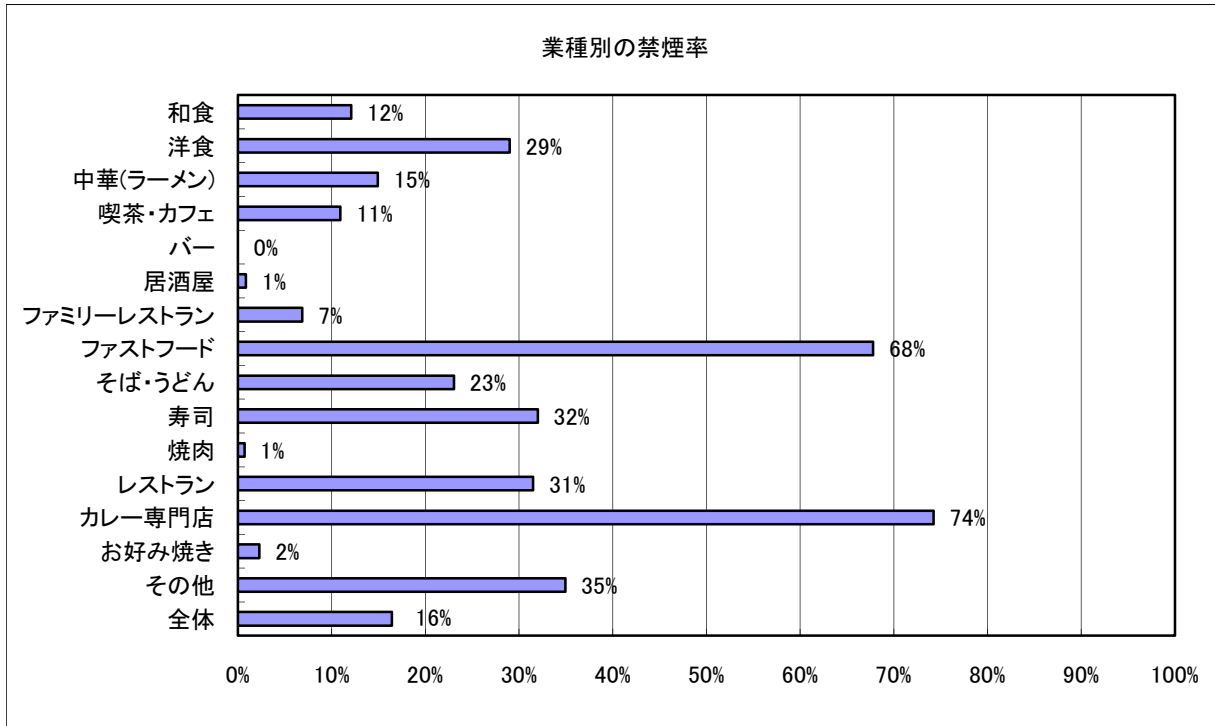
### 2.回収率(店舗種別)

種別	店舗数	回答数	回答率
和食	1458	1291	89%
洋食	597	500	84%
中華(ラーメン)	1042	884	85%
喫茶・カフェ	2430	2151	89%
バー	82	50	61%
居酒屋	426	361	85%
ファミリーレストラン	187	175	94%
ファストフード	240	208	87%
そば・うどん	555	512	92%
寿司	53	50	94%
焼肉	334	291	87%
レストラン	221	181	82%
カレー専門店	75	66	88%
お好み焼き	96	88	92%
その他	762	272	36%
合 計	8,558	7,080	83%

### 3.業種別の禁煙率

業種別の禁煙率は、カレー専門店系店舗が74%、ファストフード店が68%と高かった。カレー専門店・ファストフード系店舗の大半がその性質上、くつろいで飲食する環境ではない為、喫煙場所等をあえて設ける必要性が無いためだと思われる。次いで寿司店舗が32%となっているが、過半数を超えたのは、ファストフード系店舗・カレー専門店であった。

図-1

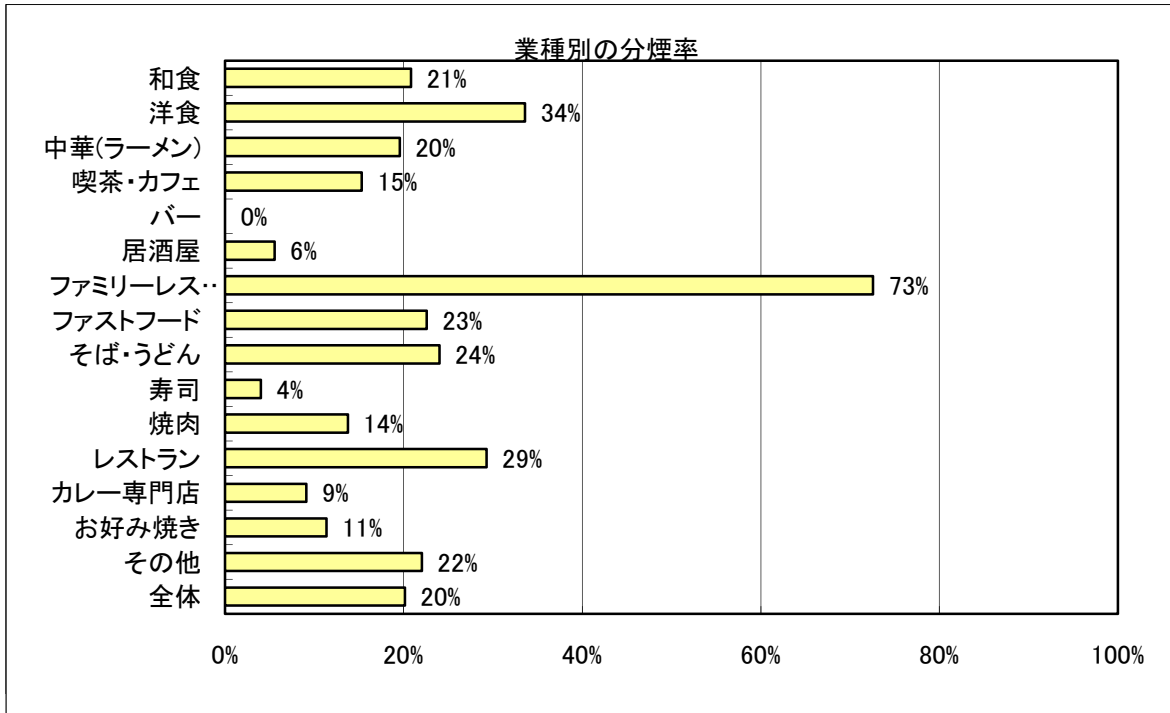


## 4.業種別の分煙率

### (1)業種別の分煙率

業種別の分煙率では、ファミリーレストランが、73%と最も高かった。ファミリーレストランの場合、客層が幅広くまた子供づれも多い為、喫煙席と禁煙席と座席を分ける必要性が高いため結果だと思われる。次いで洋食店の34%となっている。過半数を超えたのは、ファミリーレストランの1業種のみであった。

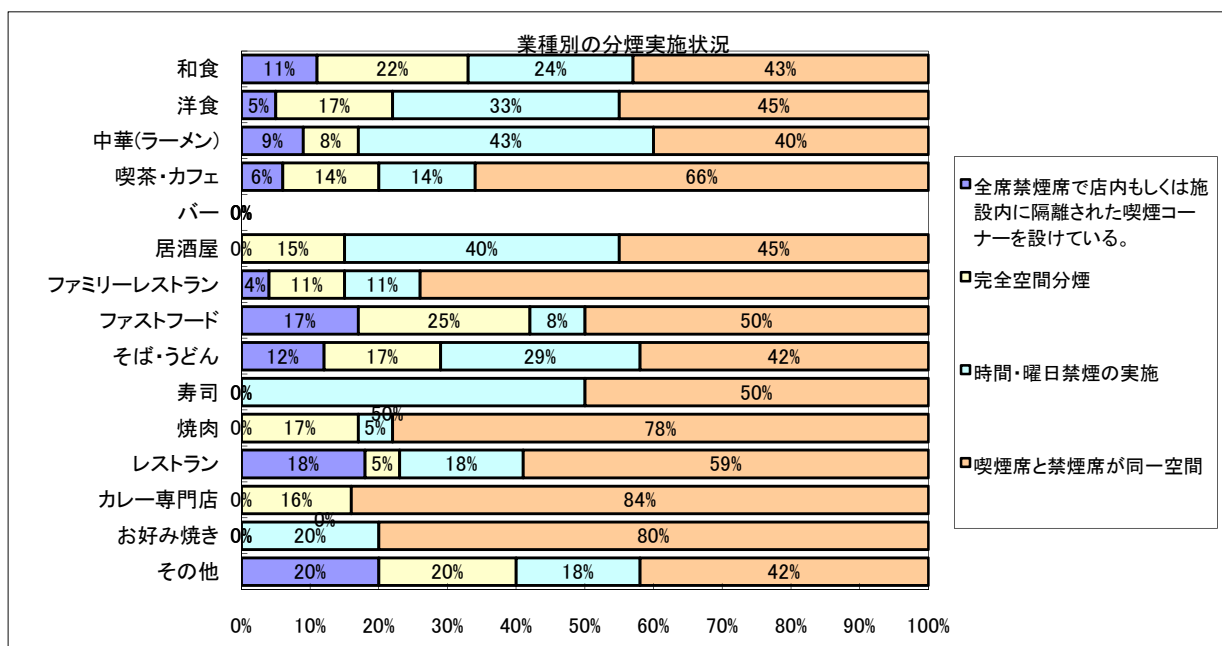
図-2



### (2)業種別の分煙実施状況

業種毎の分煙実施状況では、中華（ラーメン）・バー以外は、喫煙席と禁煙席が同一空間の割合が多い。中華（ラーメン）は時間・曜日禁煙実施の割合が多く、バーは、分煙がされていない。

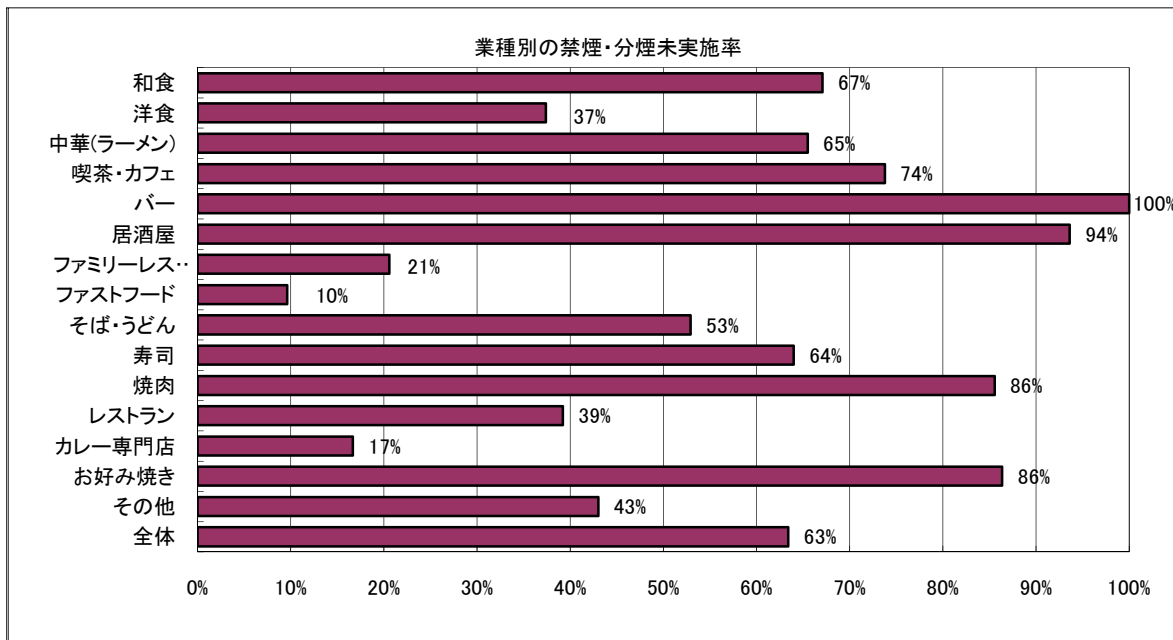
図2-2



## 5.業種別の禁煙・分煙未実施率

業種別禁煙・分煙未実施率では、バーが100%と最も高く、次いで居酒屋が94%、焼肉店・お好み焼き店が86%の順となっている

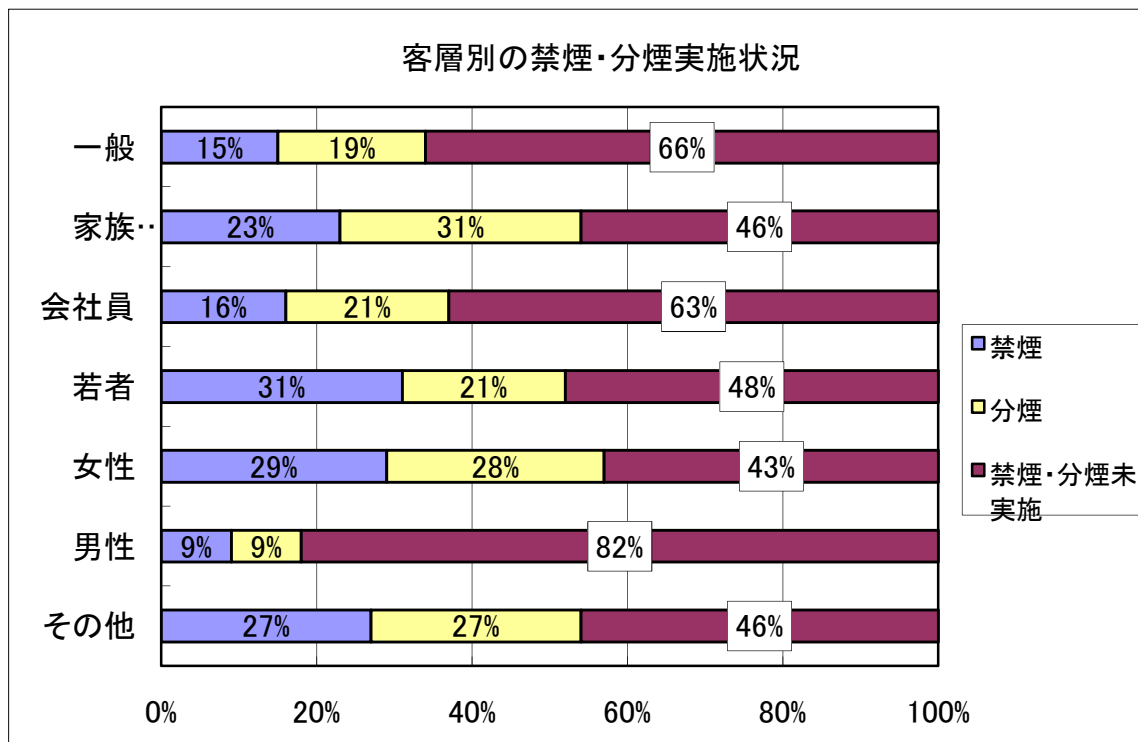
図-3



## 6.客層別の禁煙・分煙実施状況

客層別の禁煙・分煙実施状況では、家族連れ・女性のお客が多いところでは、禁煙・分煙の実施の割合が高くなっている。男性のお客が多いところでは、禁煙・分煙の未実施の割合が高くなっている。

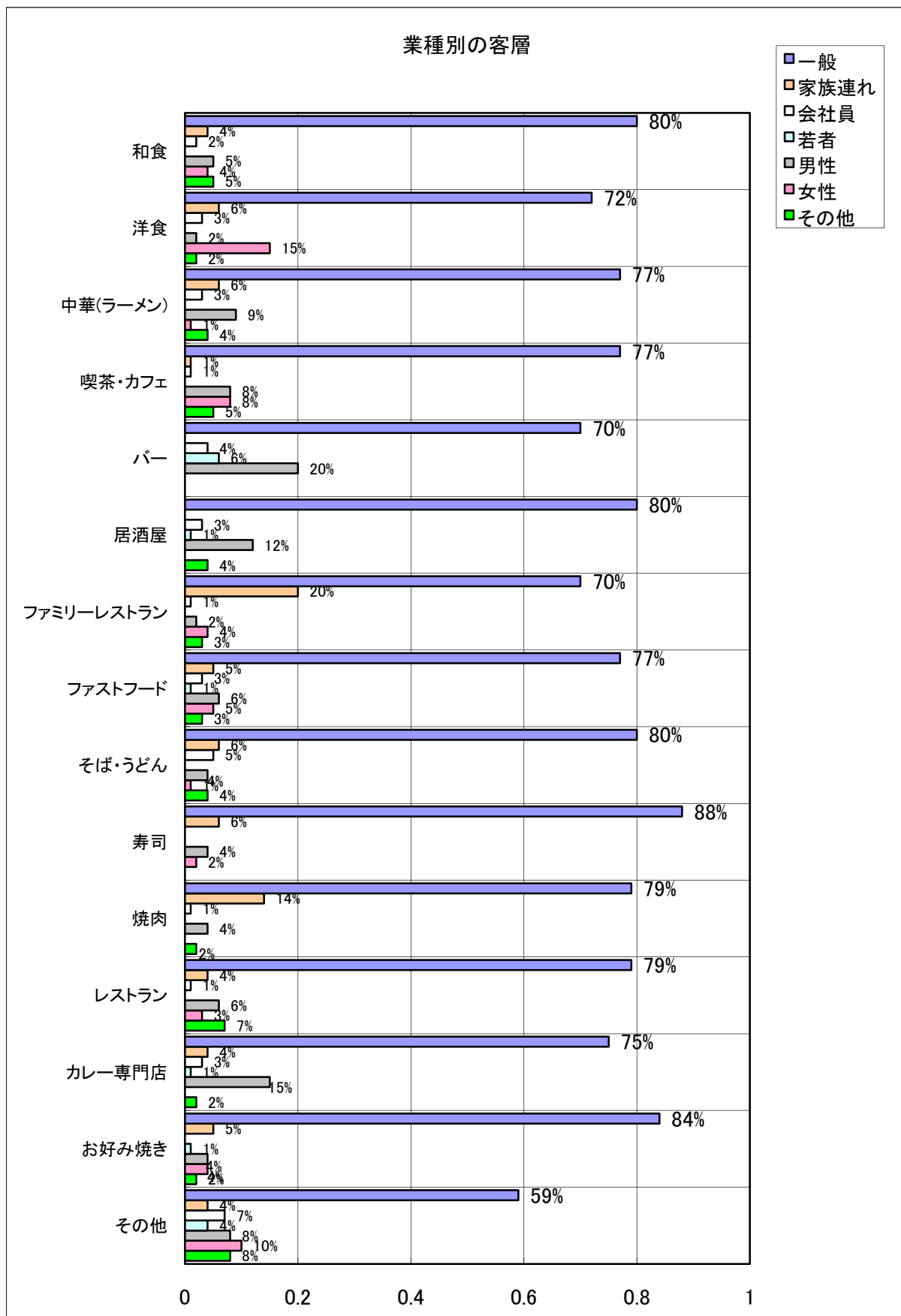
図-4



## 7.業種別の客層

業種別の客層では、全般的に一般の割合が多い。ファミリーレストラン・焼肉では家族連れ、洋食・その他では女性の割合が高めである。

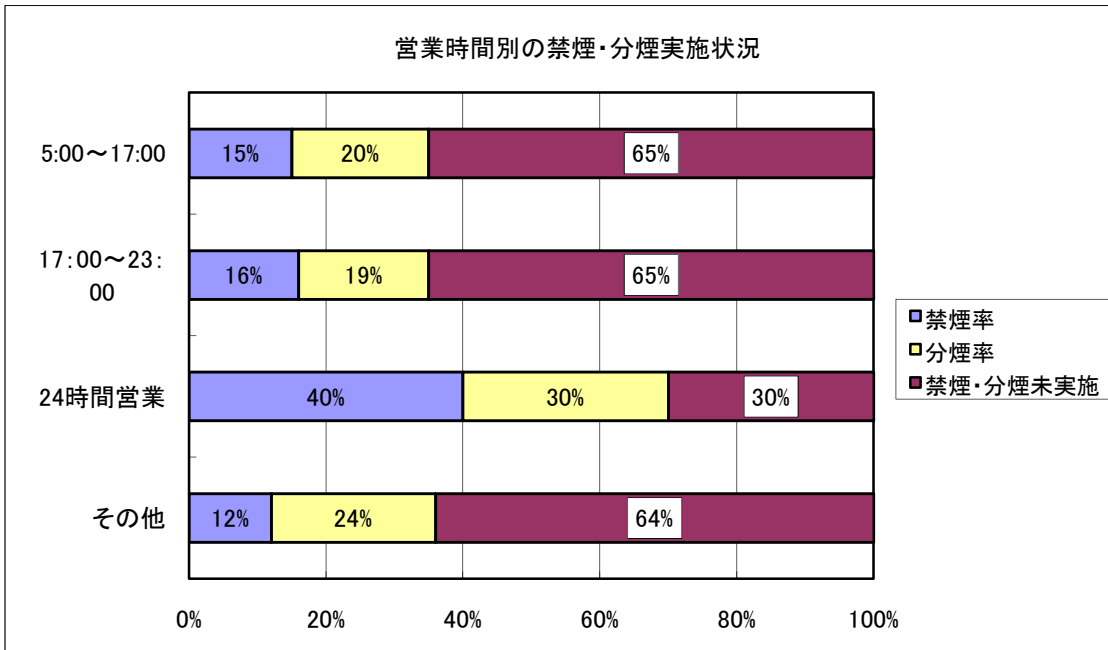
図-5



## 8.営業時間別の禁煙・分煙実施状況

営業時間別の禁煙・分煙実施状況では、24時間営業の禁煙率・分煙率の割合が高くなっている。他の時間帯は、禁煙・分煙未実施の割合が高くなっている。

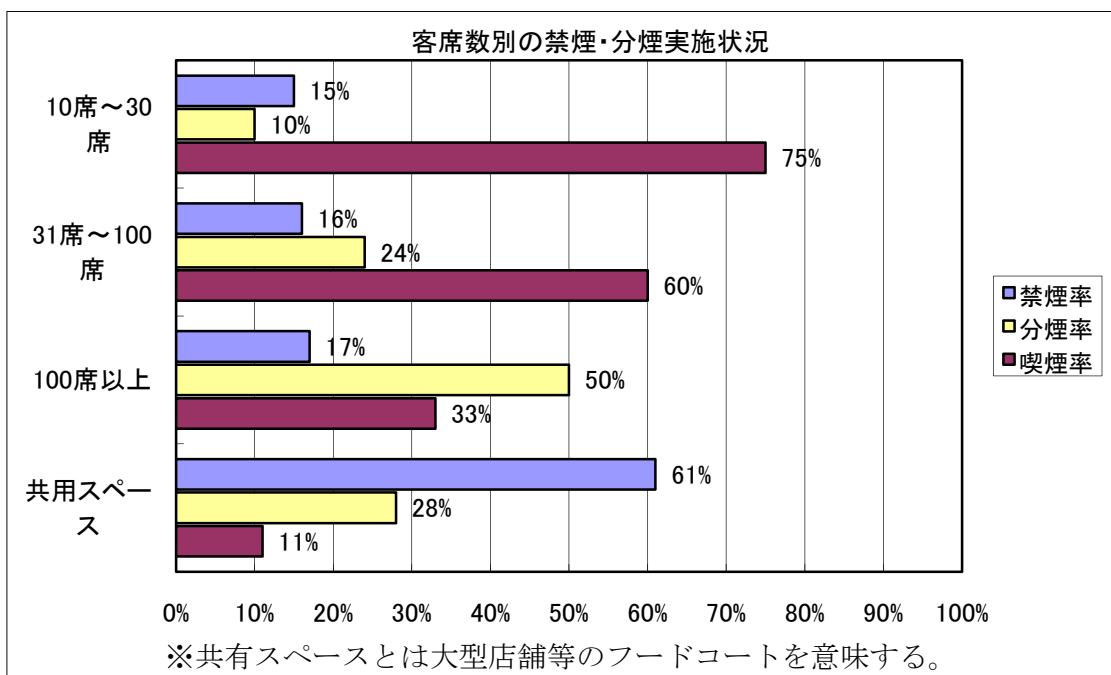
図-6



## 9.客席数別の禁煙・分煙実施状況

客席数別の禁煙・分煙実施状況では、共用スペース以外は客席数が多くなると、分煙率が高くなり、禁煙率はほぼ同じである。共用スペースは、禁煙率・分煙率合わせると約9割と高く、喫煙防止対策が進んでいる。

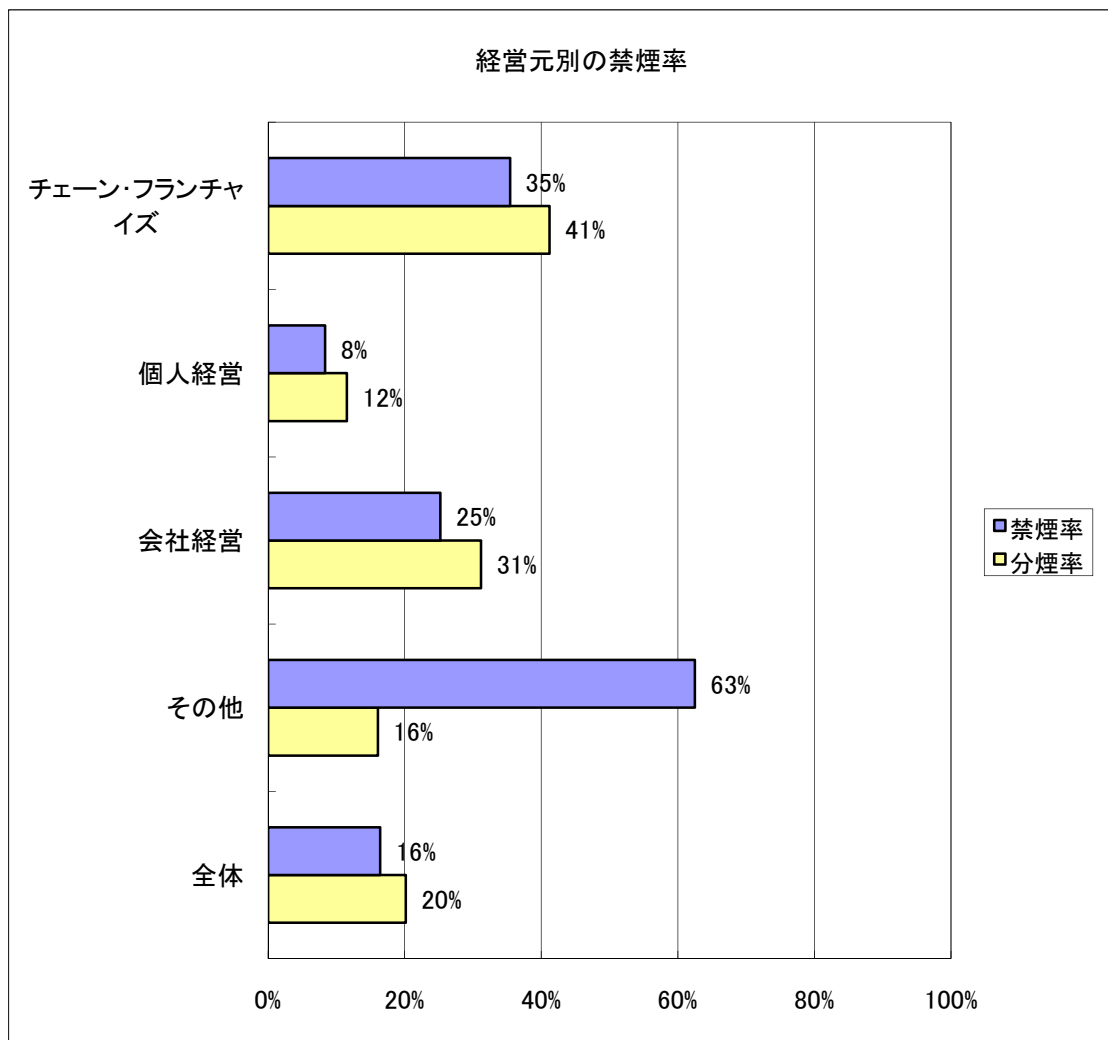
図-7



## 10.経営元別の禁煙及び分煙状況

経営元別の禁煙状況では、チェーン・フランチャイズが35%最も高く、次いで会社経営が25%となっている。  
また、分煙状況としてはチェーン・フランチャイズが41%と最も高く、次いで会社経営が31%となっている。

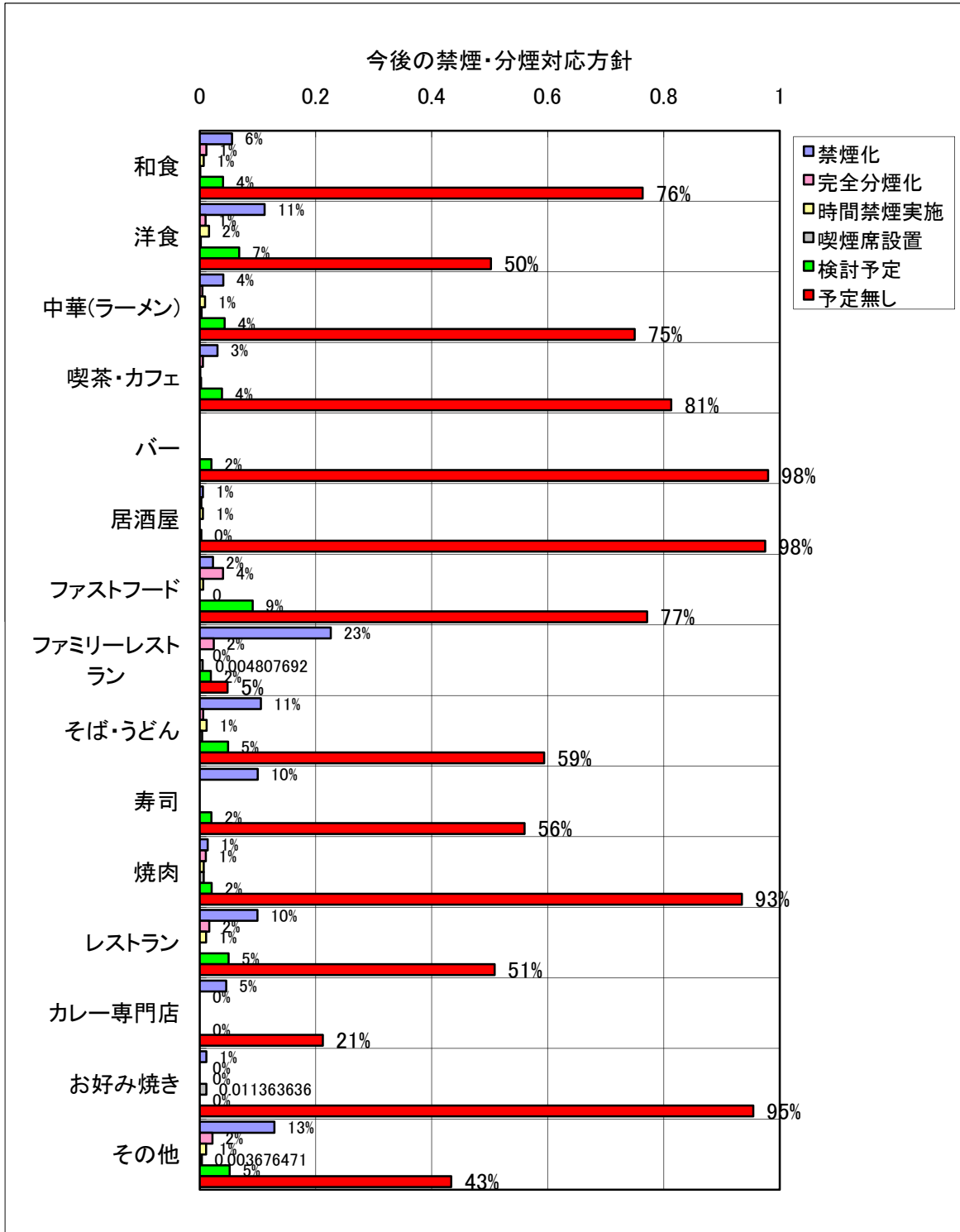
図-8



## 11.今後の禁煙・分煙対応方針

今後の禁煙・分煙対応方針では、ほとんどの業種で予定無しの割合が高くなって  
いる。ファミリーレストランでは、禁煙化の割合が高くなっている。

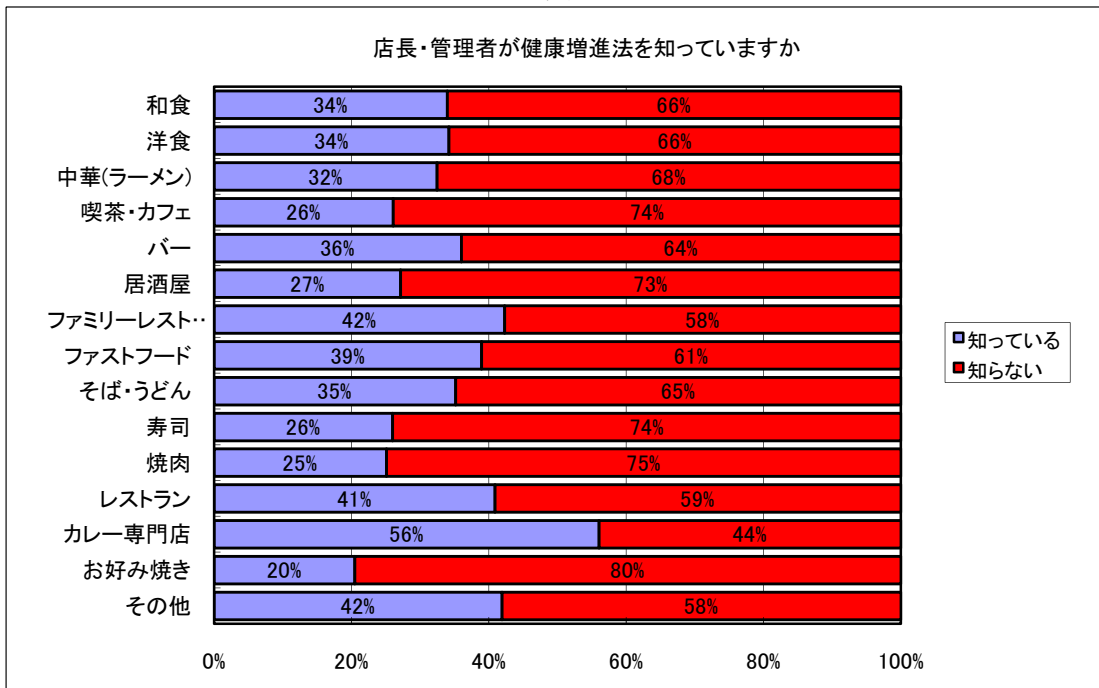
図-9



## 12. 店長・管理者が健康増進法を知っているか

ファミリーレストラン・ファストフード・レストラン・カレー専門店では、知っている割合が他よりも高くなっている。

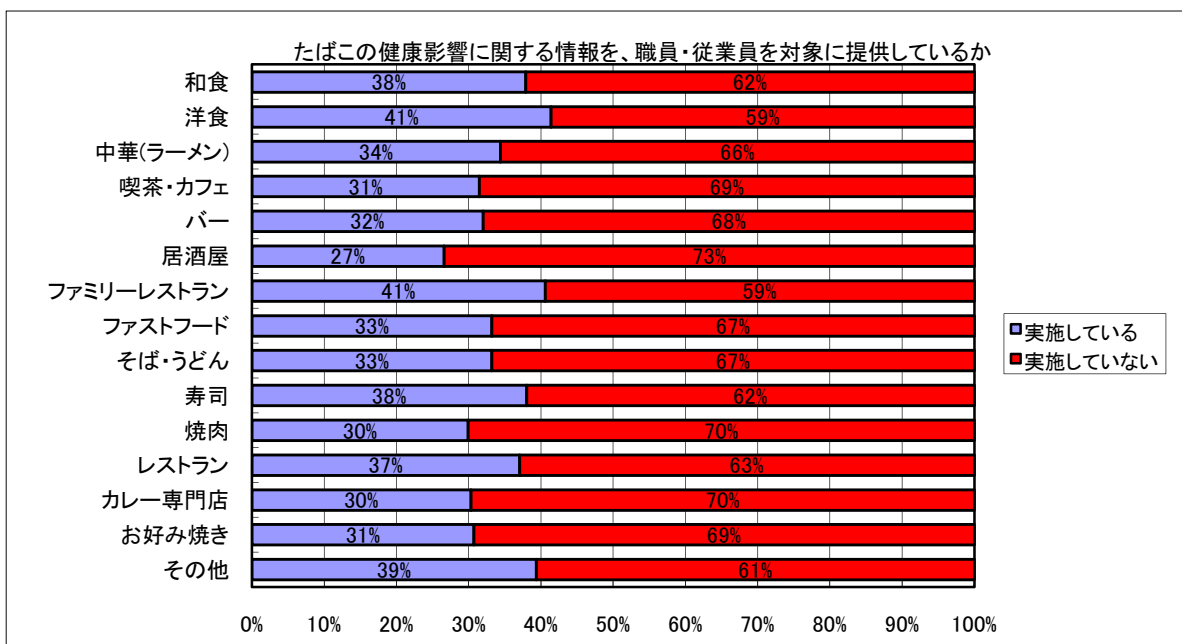
図-10



## 13. たばこの健康影響に関する情報を、職員・従業員を対象に提供しているか

洋食及びファミリーレストランが他業種よりも割合が高かった。

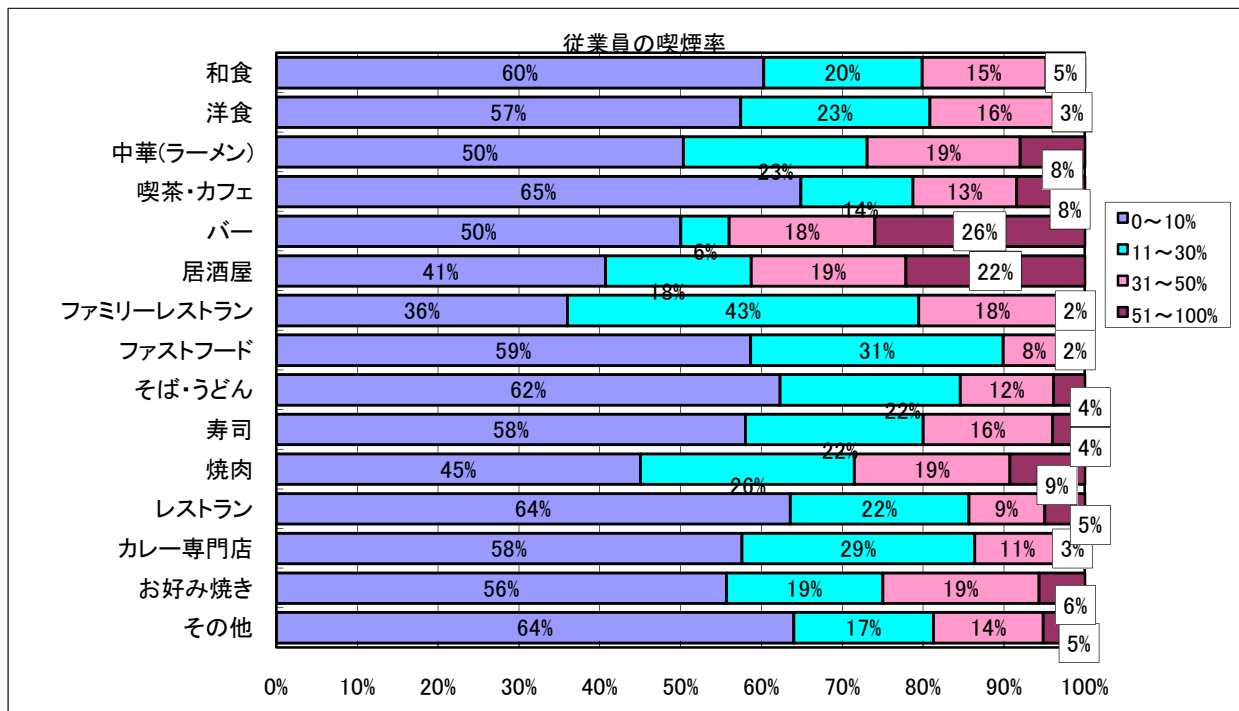
図-11



## 14.従業員の喫煙率

各業種とも概ね60%は非喫煙者であるが、居酒屋、バー、焼肉店は50%を下回る。

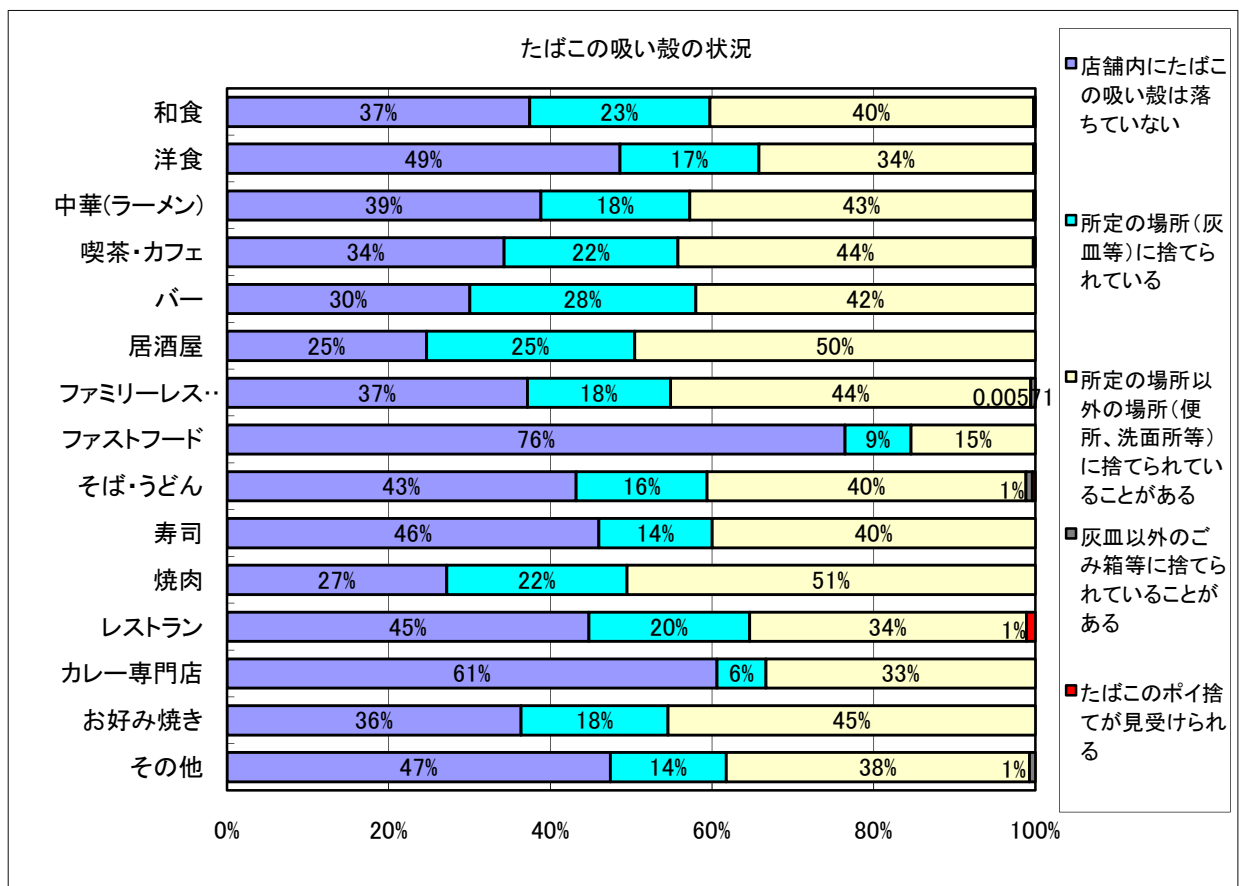
図-12



## 15.たばこの吸い殻の状況

ほとんどの業種で、「店舗内にたばこの吸殻は落ちていない」・「所定の場所(灰皿等)に捨てられている」の割合が高くなっている。

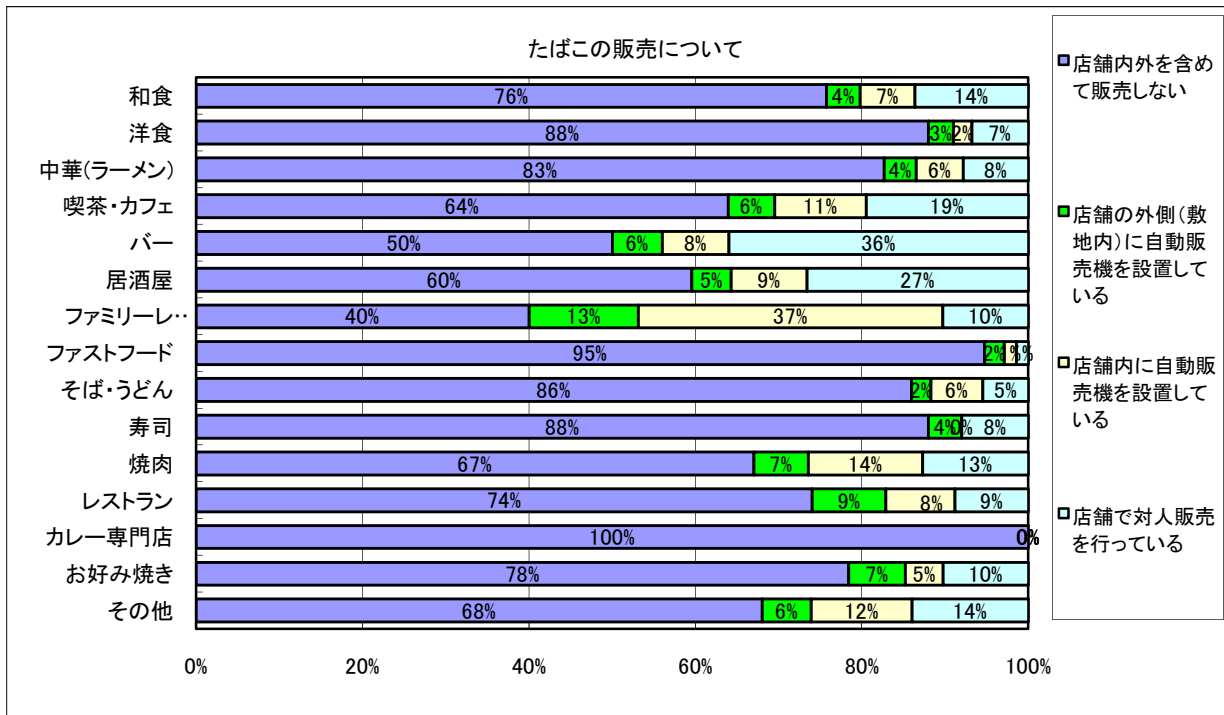
図-13



## 16.たばこの販売について

殆どの業種で、店舗内外でたばこの販売をしていない。

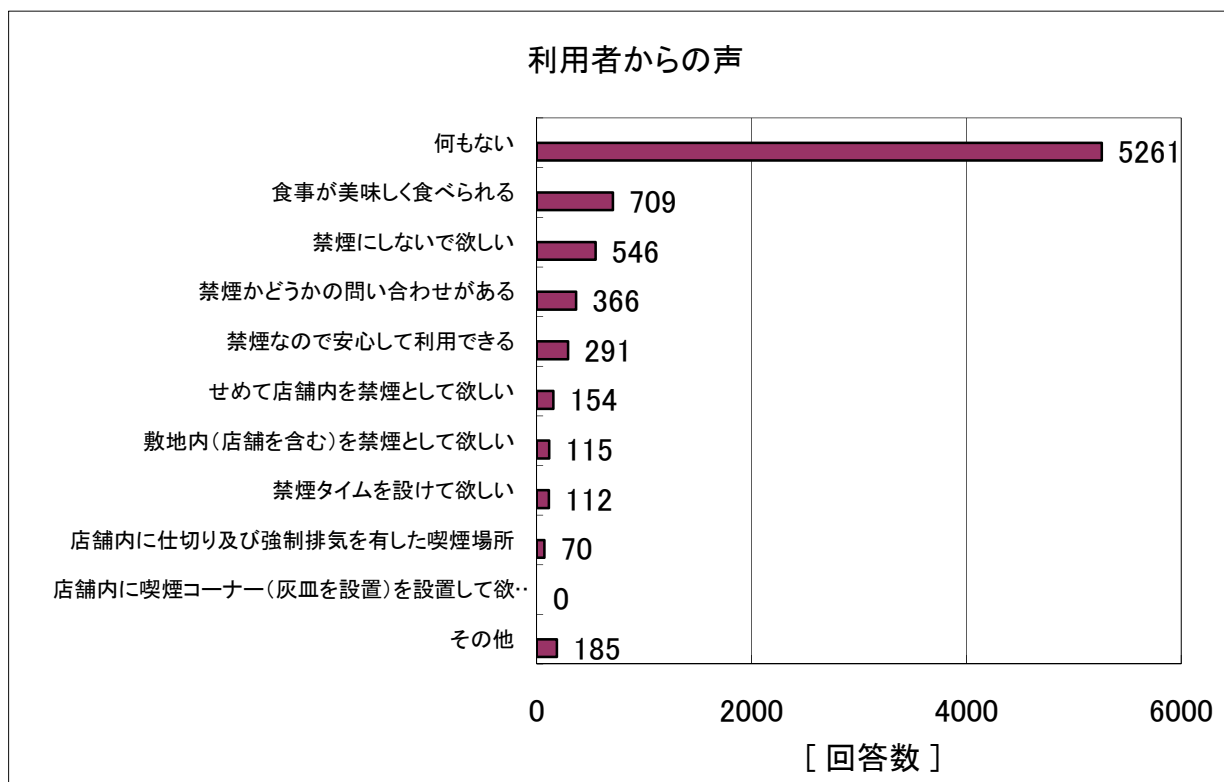
図-14



## 17.利用者からの声

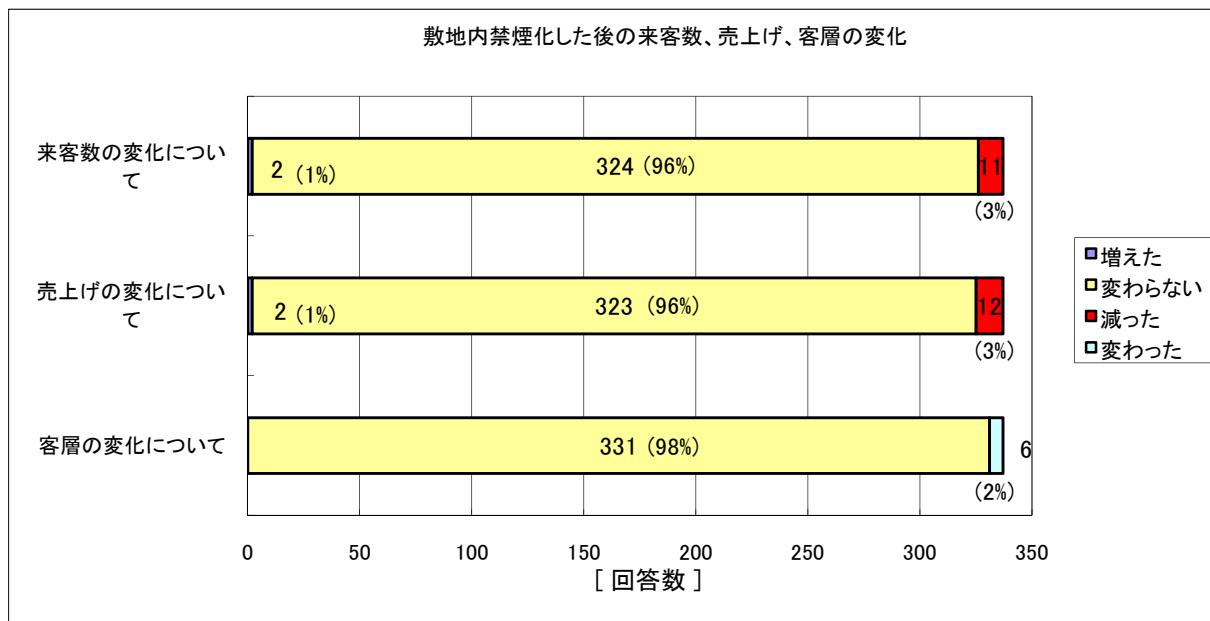
何もないが一番多く、次いで食事が美味しく食べられるという声が多かった。

図-15



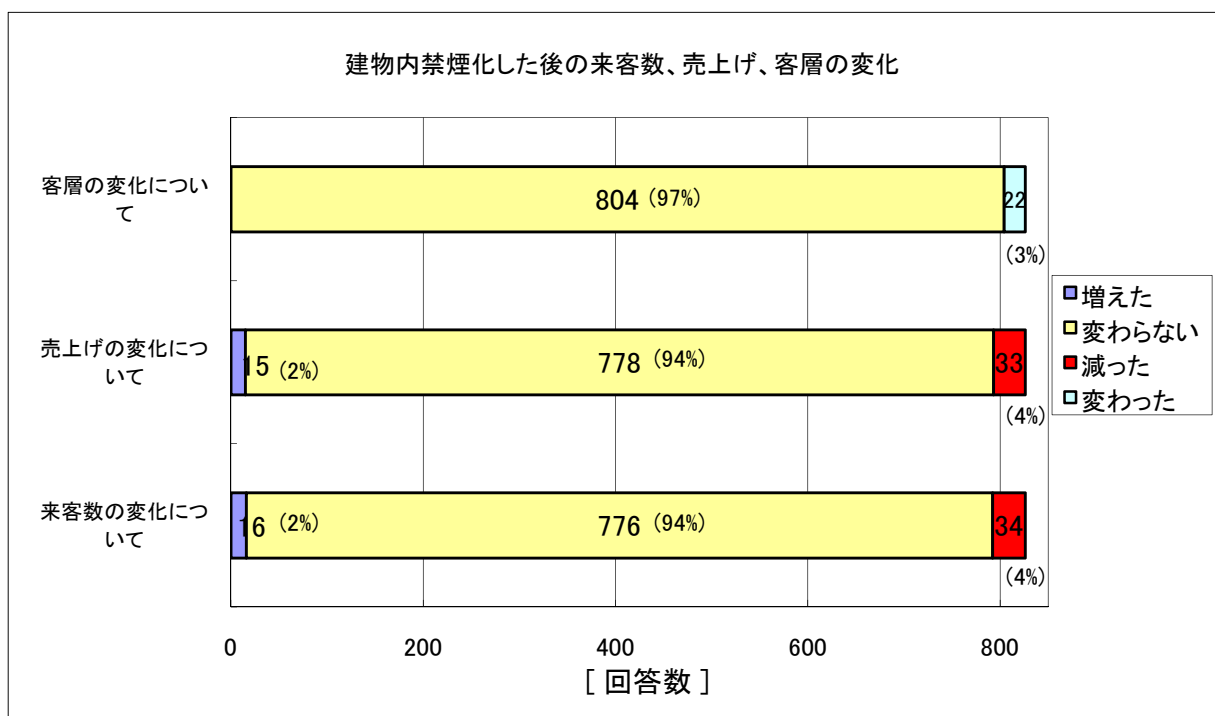
### 18.禁煙化した後の来客数、売上げ、客層の変化 (敷地内禁煙)

図-16



### 19.禁煙化した後の来客数、売上げ、客層の変化 (建物内禁煙)

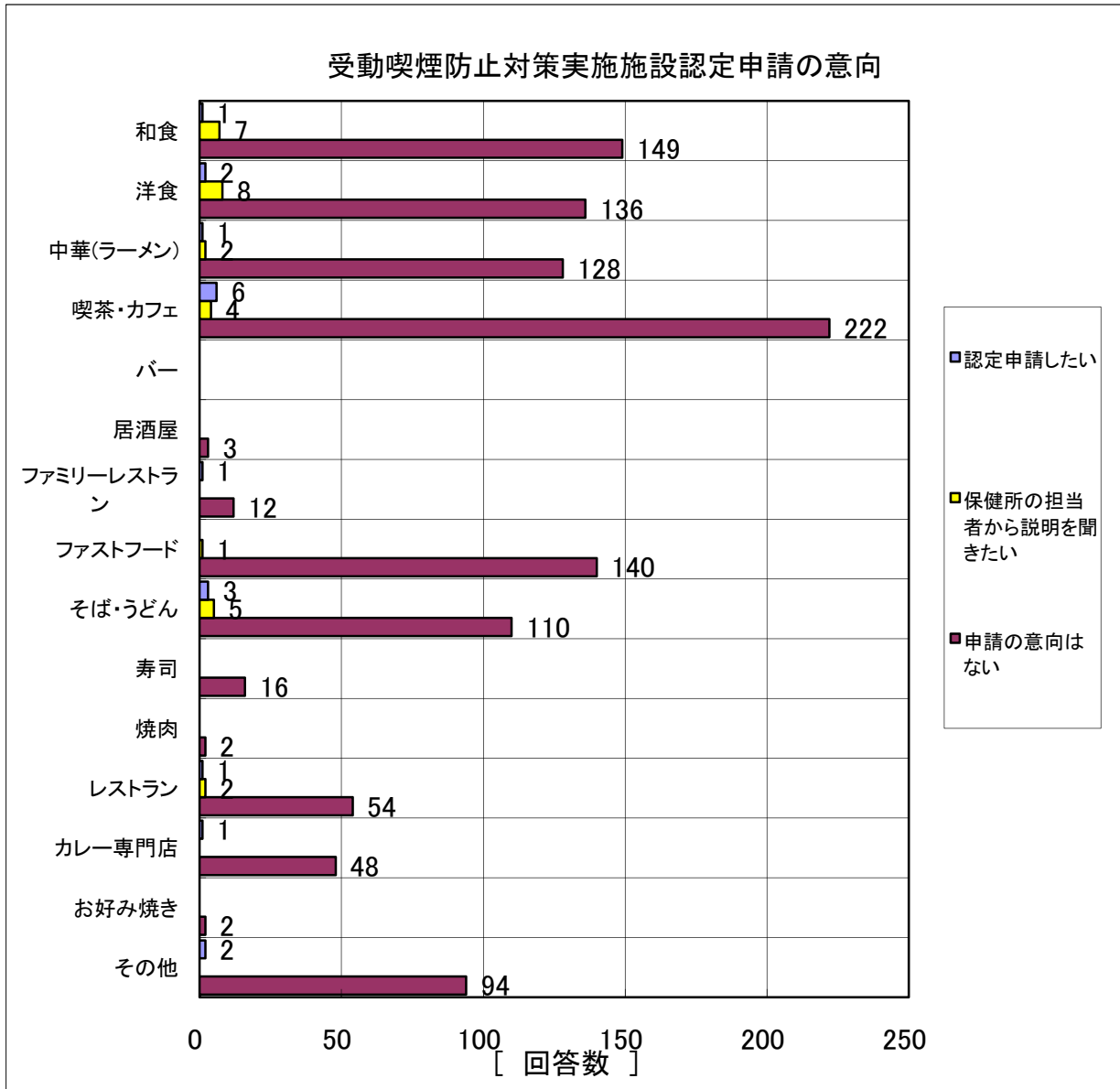
図-17



20. 受動喫煙防止対策実施施設認定申請の意向  
 (受動喫煙防止対策実施施設であり、かつ未認定施設のみ回答)

申請の意向はないが大半を占めた

図-18



## 集計データ一覧

図-1.2.3  
業種別の禁煙・分煙・未実施店舗数

単位:店舗数

種別	禁煙店舗	分煙店舗	未実施店舗	合計
和食	156	269	866	1,291
洋食	145	168	187	500
中華(ラーメン)	132	173	579	884
喫茶・カフェ	235	329	1,587	2,151
バー	0	0	50	50
居酒屋	3	20	338	361
ファミリーレストラン	12	127	36	175
ファストフード	141	47	20	208
そば・うどん	118	123	271	512
寿司	16	2	32	50
焼肉	2	40	249	291
レストラン	57	53	71	181
カレー専門店	49	6	11	66
お好み焼き	2	10	76	88
その他	95	60	117	272
合計	1,163	1,427	4,490	7,080

図2-2  
業種別の分煙実施状況

単位:店舗数

種別	全席禁煙席で店内もしくは施設内に隔離された喫煙コーナーを設けている	完全空間禁煙	時間・曜日禁煙	喫煙席と禁煙席が同一空間	合計
和食	32	60	66	111	269
洋食	9	30	57	72	168
中華(ラーメン)	17	14	75	67	173
喫茶・カフェ	23	48	47	211	329
バー	0	0	0	0	0
居酒屋	0	3	8	9	20
ファミリーレストラン	6	14	15	92	127
ファストフード	8	12	4	23	47
そば・うどん	15	21	36	51	123
寿司	0	0	1	1	2
焼肉	0	7	2	31	40
レストラン	10	3	10	30	53
カレー専門店	0	1	0	5	6
お好み焼き	0	0	2	8	10
その他	12	12	11	25	60
合計	132	225	334	736	1,427

図-4  
客層別の禁煙・分煙実施状況

単位:店舗数

種別	禁煙店舗	分煙店舗	未実施店舗	合計
一般	839	1,074	3,571	5,484
家族連れ	82	110	155	347
会社員	32	41	120	193
若者	13	9	19	41
女性	123	119	170	412
男性	51	51	418	520
その他	23	23	37	83
合計	1,163	1,427	4,490	7,080

図-5  
業種別の客層

単位:店舗数

種別	一般	家族連れ	会社員	若者	男性	女性	その他	合計
和食	1,039	62	38	5	73	62	12	1,291
洋食	360	31	15	2	14	77	1	500
中華(ラーメン)	687	59	27	3	86	15	7	884
喫茶・カフェ	1,673	35	31	7	186	186	33	2,151
バー	35	0	2	3	10	0	0	50
居酒屋	291	3	14	4	45	3	1	361
ファミリーレストラン	123	36	3	1	4	8	0	175
ファストフード	161	12	7	3	14	11	0	208
そば・うどん	410	35	27	0	25	9	6	512
寿司	44	3	0	0	2	1	0	50
焼肉	232	42	3	0	12	2	0	291
レストラン	144	9	3	0	12	6	7	181
カレー専門店	50	3	2	1	10	0	0	66
お好み焼き	74	5	0	1	4	4	0	88
その他	161	12	21	11	23	28	16	272
合計	5,484	347	193	41	520	412	83	7,080

図-6  
営業時間別の禁煙・分煙実施状況

単位:店舗数

種別	禁煙店舗	分煙店舗	未実施店舗	合計
5:00～17:00	288	391	1,211	1,890
17:00～23:00	743	889	3,008	4,640
その他	39	77	202	318
24時間営業	93	70	69	232
合計	1,163	1,427	4,490	7,080

図-7  
客席数別の禁煙・分煙実施状況

単位:店舗数

座席数	禁煙店舗	分煙店舗	未実施店舗	合計
10席～30席	457	321	2,265	3,043
40席～100席	564	859	2,076	3,499
それ以上	73	215	138	426
共用スペース	69	32	11	112
合計	1,163	1,427	4,490	7,080

図-8  
経営元別の禁煙及び分煙状況

単位:店舗数

種別	禁煙店舗	分煙店舗	未実施店舗	合計
チェーン・フランチャイズ	440	512	290	1,242
個人経営	382	528	3,660	4,570
会社経営	306	378	528	1,212
その他	35	9	12	56
合計	1,163	1,427	4,490	7,080

図-9  
今後の禁煙・分煙対応方針

単位:店舗数

種別	禁煙化	完全分煙化	時間禁煙実施	喫煙席設置	検討予定	予定無し	合計
和食	72	15	9	1	52	1,142	1,291
洋食	56	5	8	1	34	396	500
中華(ラーメン)	36	4	8	3	38	795	884
喫茶・カフェ	66	12	2	5	82	1,984	2,151
バー	0	0	0	0	1	49	50
居酒屋	2	1	2	0	1	355	361
ファミリーレストラン	4	7	1	0	16	147	175
ファストフード	47	5	0	1	4	151	208
そば・うどん	54	3	6	2	25	422	512
寿司	5	0	0	0	1	44	50
焼肉	4	3	2	2	6	274	291
レストラン	18	3	2	0	9	149	181
カレー専門店	3	0	0	0	0	63	66
お好み焼き	1	0	0	1	0	86	88
その他	35	6	3	1	14	213	272
合計	403	64	43	17	283	6,270	7,080

図-10  
店長・管理者が健康増進法を知っているか

単位:店舗数

種別	知っている	知らない	合計
和食	438	853	1,291
洋食	171	329	500
中華(ラーメン)	287	597	884
喫茶・カフェ	561	1,590	2,151
バー	18	32	50
居酒屋	98	263	361
ファミリーレストラン	74	101	175
ファストフード	81	127	208
そば・うどん	180	332	512
寿司	13	37	50
焼肉	73	218	291
レストラン	74	107	181
カレー専門店	37	29	66
お好み焼き	18	70	88
その他	114	158	272
合計	2,237	4,843	7,080

図-11  
たばこの健康影響に関する情報を、職員・従業員を対象に提供しているか

単位:店舗数

種別	実施している	実施していない	合計
和食	489	802	1,291
洋食	207	293	500
中華(ラーメン)	304	580	884
喫茶・カフェ	677	1,474	2,151
バー	16	34	50
居酒屋	96	265	361
ファミリーレストラン	71	104	175
ファストフード	69	139	208
そば・うどん	170	342	512
寿司	19	31	50
焼肉	87	204	291
レストラン	67	114	181
カレー専門店	20	46	66
お好み焼き	27	61	88
その他	107	165	272
合計	2,426	4,654	7,080

図-12  
従業員の喫煙率

単位:店舗数

種別	0~10%	11~30%	31~50%	51~100%	合計
和食	778	253	198	62	1,291
洋食	287	117	80	16	500
中華(ラーメン)	445	201	167	71	884
喫茶・カフェ	1,395	298	276	182	2,151
バー	25	3	9	13	50
居酒屋	147	65	69	80	361
ファミリーレストラン	63	76	32	4	175
ファストフード	122	65	16	5	208
そば・うどん	319	114	59	20	512
寿司	29	11	8	2	50
焼肉	131	77	56	27	291
レストラン	115	40	17	9	181
カレー専門店	38	19	7	2	66
お好み焼き	49	17	17	5	88
その他	174	47	37	14	272
合計	4,117	1,403	1,048	512	7,080

図-13  
たばこの吸い殻の状況

単位:店舗数

種別	店舗内にたばこの吸い殻は落ちていない	所定の場所(灰皿等)に捨てられている	所定の場所以外の場所(便所、洗面所等)に捨てられていることがある	灰皿以外のごみ箱等に捨てられていることがある	たばこのポイ捨てが見受けられる	合計
和食	483	288	517	3	0	1,291
洋食	243	86	170	1	0	500
中華(ラーメン)	343	163	376	0	2	884
喫茶・カフェ	737	463	945	4	2	2,151
バー	15	14	21	0	0	50
居酒屋	89	93	179	0	0	361
ファミリーレストラン	65	31	78	1	0	175
ファストフード	159	17	32	0	0	208
そば・うどん	221	83	202	4	2	512
寿司	23	7	20	0	0	50
焼肉	79	65	147	0	0	291
レストラン	81	36	62	0	2	181
カレー専門店	40	4	22	0	0	66
お好み焼き	32	16	40	0	0	88
その他	129	39	102	2	0	272
合計	2,739	1,405	2,913	15	8	7,080

図-14  
たばこの販売について

単位:店舗数

種別	店舗内外を含めて販売しない	店舗の外側(敷地内)に自動販売機を設置している	店舗内に自動販売機を設置している	店舗で対人販売を行っている	合計
和食	978	52	85	176	1,291
洋食	440	15	11	34	500
中華(ラーメン)	731	34	50	69	884
喫茶・カフェ	1,375	120	237	419	2,151
バー	25	3	4	18	50
居酒屋	215	17	33	96	361
ファミリーレストラン	70	23	64	18	175
ファストフード	197	5	3	3	208
そば・うどん	440	12	32	28	512
寿司	44	2	0	4	50
焼肉	195	19	40	37	291
レストラン	134	16	15	16	181
カレー専門店	66	0	0	0	66
お好み焼き	69	6	4	9	88
その他	185	16	33	38	272
合計	5,164	340	611	965	7,080

図-16  
敷地内禁煙化した後の来客数、売上げ、客層の変化

単位:店舗数

項目	増えた	変わらない	減った	変わった	合計
来客数の変化について	2	324	11		337
売上げの変化について	2	323	12		337
客層の変化について		331		6	337

図-17  
建物内煙化した後の来客数、売上げ、客層の変化

単位:店舗数

項目	増えた	変わらない	減った	変わった	合計
来客数の変化について	16	776	34		826
売上げの変化について	15	778	33		826
客層の変化について		804		22	826

図-18  
受動喫煙防止対策実施施設認定申請の意向

Q20受動喫煙防止対策実施施設認定申請の意向(受動喫煙防止実施施設でありかつ未認定施設のみ回答)

単位:店舗数

種別	認定申請したい	保健所の担当者から説明を聞きたい	申請の意向はない	合計
和食	2	5	149	156
洋食	2	7	136	145
中華(ラーメン)	1	3	128	132
喫茶・カフェ	6	4	225	235
バー	0	0	0	0
居酒屋	0	0	3	3
ファミリーレストラン	0	0	12	12
ファストフード	0	1	140	141
そば・うどん	3	5	110	118
寿司	0	0	16	16
焼肉	0	0	2	2
レストラン	1	2	54	57
カレー専門店	1	0	48	49
お好み焼き	0	0	2	2
その他	1	0	94	95
合計	17	27	1,119	1,163