

令和元年度
飲食店における受動喫煙防止にかかるアンケート
報告書

東京都福祉保健局

目次

第1部 調査概要	1
1. 調査の目的	3
2. 調査期間	3
3. 調査設計	3
4. アンケート回収結果	3
5. この調査における禁煙・分煙の定義	4
6. その他	5
第2部 調査の結果	7
1. 回答者の属性	9
2. 受動喫煙に関する制度について	16
3. 現在の禁煙・分煙の状況について	26
4. 今後の受動喫煙防止対策について	37
5. 東京都への要望について	40
第3部 調査の結果（業種別）	43
1. 回答者の属性	45
2. 受動喫煙に関する制度について	55
3. 現在の禁煙・分煙の状況について	72
4. 今後の受動喫煙防止対策について	88
5. 東京都への要望について	91
第4部 その他の意見	93
第5部 参考資料	99

第1部 調査概要

1. 調査の目的

受動喫煙防止対策を推進し、誰もが快適に過ごせる街を実現するため、改正健康増進法及び東京都受動喫煙防止条例が、2020年4月に全面施行される。また、これに先んじて7月1日から法の一部施行により、第一種施設に対する規制が始まっており、9月1日から条例の一部施行により学校等の敷地内禁煙及び、飲食店店内の喫煙状況の店頭表示義務が開始する。

飲食店における新制度の認知度や取組状況を把握し、全面施行に向けた都の取組の強化につなげるため、調査を行った。

2. 調査期間

令和元年12月13日から令和元年12月26日

※令和2年1月7日に督促状を発送し、令和2年1月15日を締切りとした。

3. 調査設計

(1) 調査対象

東京都全域（島しょ地域を含む。）に所在地がある飲食店から無作為抽出した10,000標本
※業種・地域が偏らないよう、経済センサスの集計表をもとに、各区市町村及び業種ごとの割合を算出し、全調査対象数を按分

(2) 調査方法

郵送配布・郵送回収による調査

(3) その他

調査期間中に問合せ窓口を設置し、調査対象者からの調査に関する問い合わせ対応をするとともに、未回答者への督促電話を実施。

4. アンケート回収結果

表 調査回収結果

発送数	回収数	回収率
10,000	1,842	18.42%

5. この調査における禁煙・分煙の定義

この調査においては、以下のとおり定義する。

(1) 全面禁煙

全ての営業時間帯において、店内で喫煙できないこと。

※全面禁煙の例



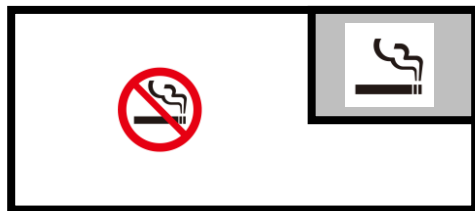
フロア全て禁煙場所

(2) 分煙

① 完全分煙

煙が流れないように、喫煙室又は仕切り壁を設置する等、喫煙席と禁煙席を区分すること

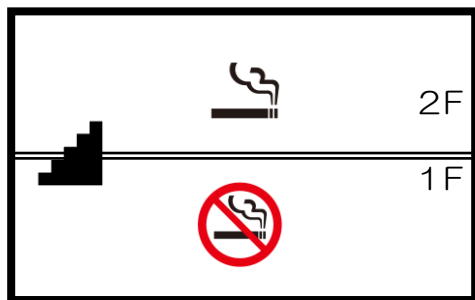
※完全分煙の例



← 喫煙室
同じフロアに禁煙室を設けている
(喫煙室に座席はなく、煙は屋外に排気)



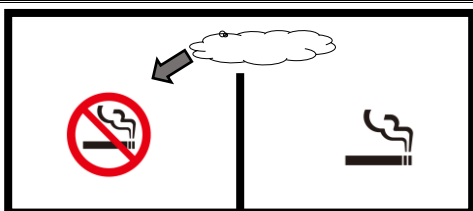
仕切り壁を設けて煙が流れないようにしている
(煙は屋外に排気)



喫煙階と禁煙階に分けている
(禁煙階には煙は流れない)

② 喫煙席と禁煙席に分ける分煙

喫煙室と禁煙席とを分けているが、禁煙席にも煙が流れること



- 席を分ける分煙 (煙は流れる)
- ついたてやカーテン等で分けているが、禁煙席に煙は流れる

(3)時間分煙

ランチタイムなど特定の時間を設けて、その時間帯においては店内で喫煙できないこと

※2020年4月以降は、(2)及び(3)は違反となる可能性がある。

6. その他

- (1) アンケート調査結果の集計に当たっては、小数点第2位を四捨五入しているため、内訳の合計が100%にならないことがあります。
- (2) nは当該設問の回答者数(母数)です。
- (3) nが少数にとどまる分析軸については、あえて記述していない場合もあります。
- (4) 複数の回答が可能な設問では、図表タイトル末に「(複数回答)」と記載しており、記載がない場合は、「単数回答」であることを示しています。
- (5) 複数の回答が可能な設問では、構成比の合計が100%を超える場合があります。
- (6) サンプル数が少数のものについては、参考値として掲載しています。

第2部 調査の結果

1. 回答者の属性

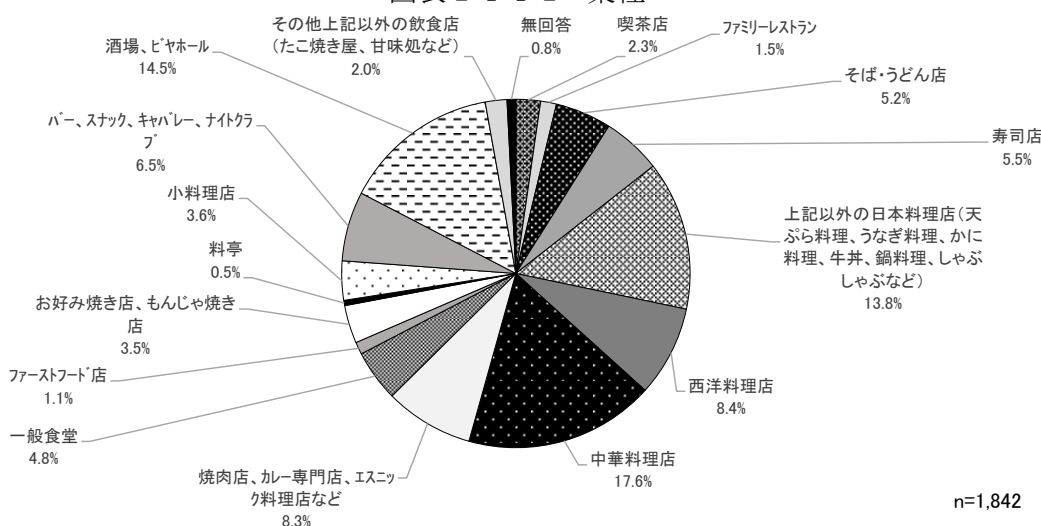
(1)業種 <問1>

<問1 業種>

図表 2-1-1-1 業種

令和元年		件数	構成比
一般飲食店	喫茶店	42	2.3%
	ファミリーレストラン	27	1.5%
	そば・うどん店	96	5.2%
	寿司店	101	5.5%
	上記以外の日本料理店(天ぷら料理、うなぎ料理、かに料理、牛丼、鍋料理、しゃぶしゃぶなど)	255	13.8%
	西洋料理店(フランス料理、イタリア料理など)	155	8.4%
	中華料理店(ラーメン店含む)	325	17.6%
	焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	152	8.3%
	一般食堂(定食屋など)	88	4.8%
	ファーストフード店	21	1.1%
	お好み焼き店、もんじゃ焼き店	65	3.5%
	その他上記以外の飲食店(たこ焼き屋、甘味処など)	37	2.0%
	一般飲食店計	1,364	74.0%
遊興飲食店	料亭	9	0.5%
	小料理店	67	3.6%
	バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	119	6.5%
	酒場、ビヤホール(居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)	268	14.5%
	遊興飲食店計	463	25.1%
無回答		15	0.8%
合計		1,842	100.0%

図表 2-1-1-2 業種



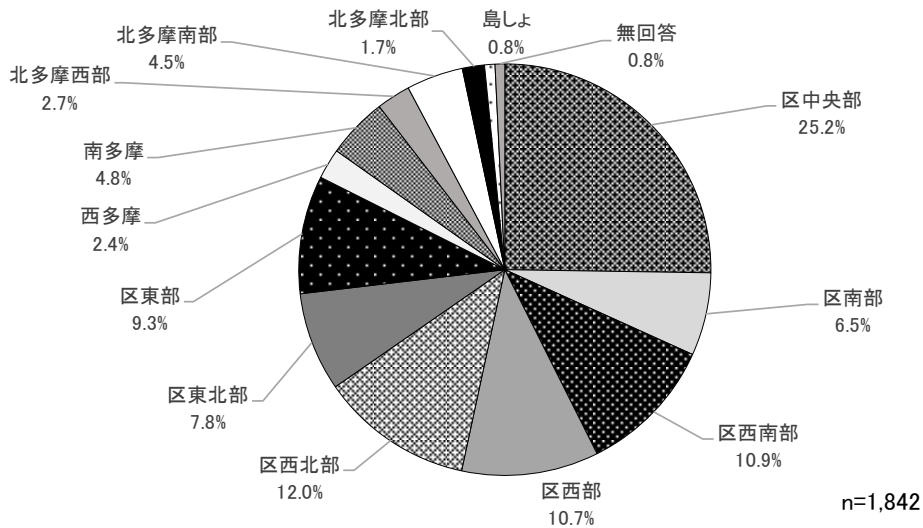
(2)所在地 <問2>

「区中央部」が25.2%と最も多く、次いで「区西北部」12.0%、「区西南部」10.9%、「区西部」10.7%となっている。

図表 2-1-2-1 所在地

	件数	構成比
区中央部(千代田区、中央区、港区、文京区、台東区)	465	25.2%
区南部(品川区、大田区)	120	6.5%
区西南部(目黒区、世田谷区、渋谷区)	200	10.9%
区西部(新宿区、中野区、杉並区)	198	10.7%
区西北部(豊島区、北区、板橋区、練馬区)	221	12.0%
区東北部(荒川区、足立区、葛飾区)	143	7.8%
区東部(墨田区、江東区、江戸川区)	171	9.3%
西多摩(青梅市、福生市、あきる野市、羽村市、瑞穂町、日の出町、奥多摩町、檜原村)	44	2.4%
南多摩(八王子市、町田市、日野市、多摩市、稲城市)	88	4.8%
北多摩西部(立川市、昭島市、国分寺市、国立市、東大和市、武蔵村山市)	49	2.7%
北多摩南部(武蔵野市、三鷹市、府中市、調布市、小金井市、狛江市)	82	4.5%
北多摩北部(小平市、東村山市、清瀬市、東久留米市、西東京市)	32	1.7%
島しょ(大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈村、青ヶ島村、小笠原村)	15	0.8%
無回答	14	0.8%
合計	1,842	100.0%

図表 2-1-2-2 所在地



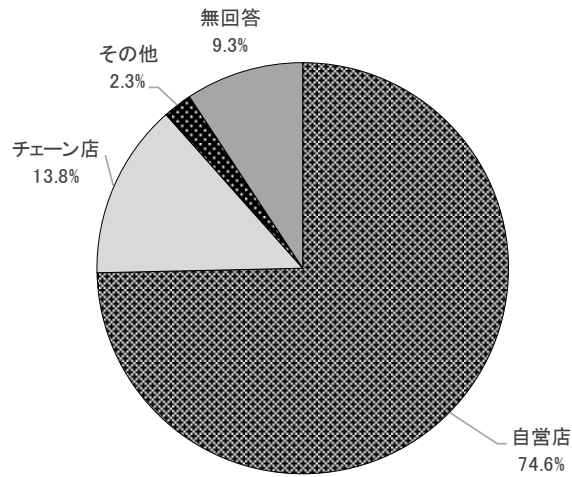
(3)経営形態 <問3>

「自営店」が74.6%と7割台半ばを占めており、「チェーン店」は13.8%、その他は2.3%となっている。

図表 2-1-3-1 経営形態

	件数	構成比
自営店	1,375	74.6%
チェーン店	254	13.8%
その他	42	2.3%
無回答	171	9.3%
合計	1,842	100.0%

図表 2-1-3-2 経営形態



n=1,842

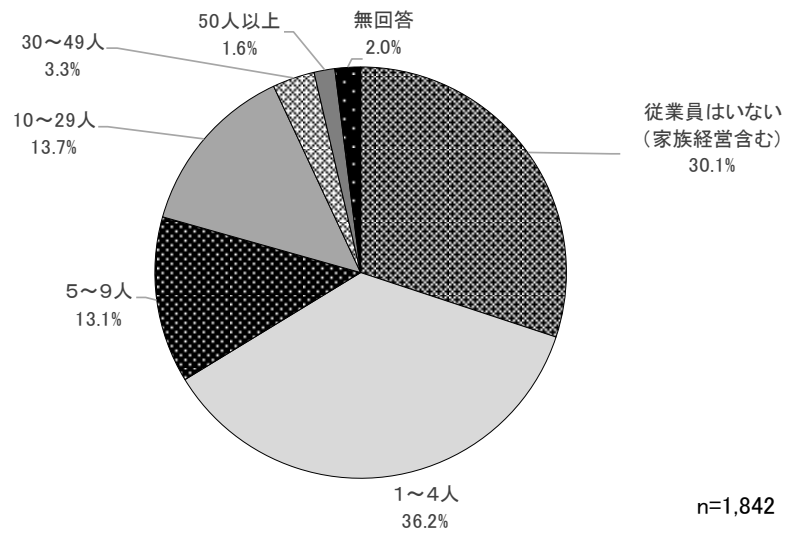
(4)従業員数 <問4>

従業員がいない飲食店は、30.1%となっている。

図表 2-1-4-1 従業員数

	件数	構成比
従業員はいない (家族経営含む)	554	30.1%
1～4人	667	36.2%
5～9人	241	13.1%
10～29人	252	13.7%
30～49人	61	3.3%
50人以上	30	1.6%
無回答	37	2.0%
合計	1,842	100.0%

図表 2-1-4-2 従業員数



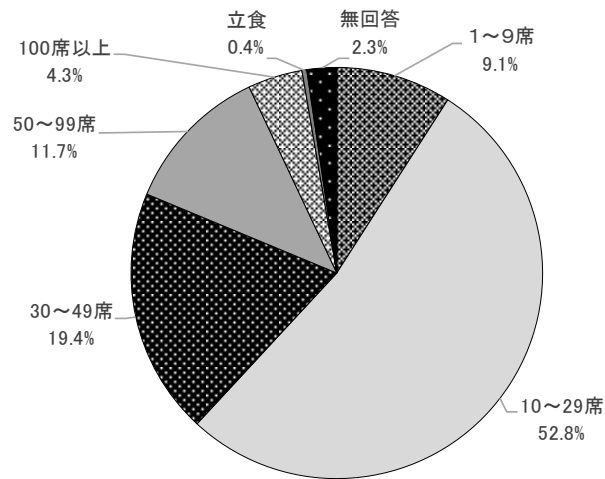
(5)客席数 <問5>

客席数は、「10～29席」が52.8%と最も多く、次いで「30～49席」19.4%、「50～99席」11.7%となっています。50席未満の店が全体の8割以上を占めている。

図表 2-1-5-1 客席数

	件数	構成比
1～9席	167	9.1%
10～29席	973	52.8%
30～49席	357	19.4%
50～99席	216	11.7%
100席以上	79	4.3%
立食	7	0.4%
無回答	43	2.3%
合計	1,842	100.0%

図表 2-1-5-2 客席数



n=1,842

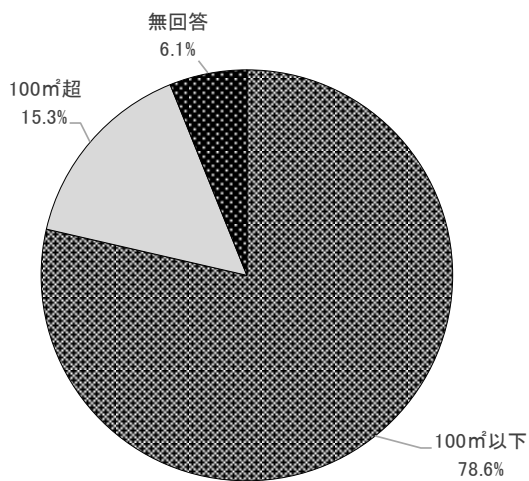
(6)客席の面積 <問6>

「100 m²以下」が78.6%と約8割を占めている。

図表 2-1-6-1 客席の面積

	件数	構成比
100m ² 以下	1,448	78.6%
100m ² 超	282	15.3%
無回答	112	6.1%
合計	1,842	100.0%

図表 2-1-6-2 客席の面積



n=1,842

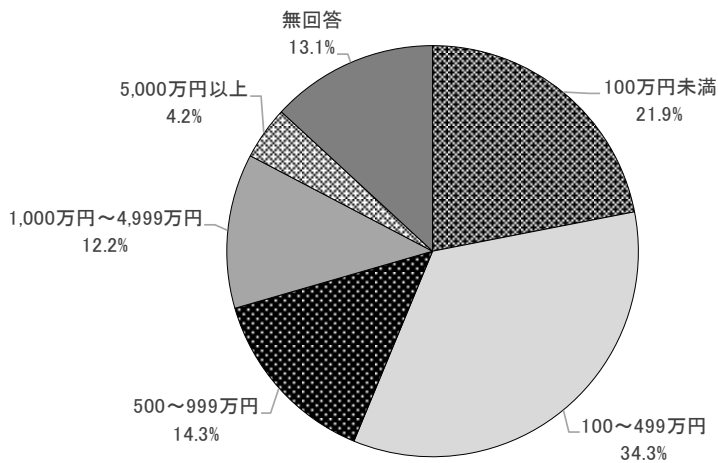
(7)資本金 <問7>

資本金は、「100～499万円」が34.3%と最も多く、5,000万円未満の店が全体の8割を超えている。

図表 2-1-7-1 資本金

	件数	構成比
100万円未満	404	21.9%
100～499万円	632	34.3%
500～999万円	263	14.3%
1,000万円～4,999万円	224	12.2%
5,000万円以上	77	4.2%
無回答	242	13.1%
合計	1,842	100.0%

図表 2-1-7-2 資本金



n=1,842

2. 受動喫煙に関する制度について

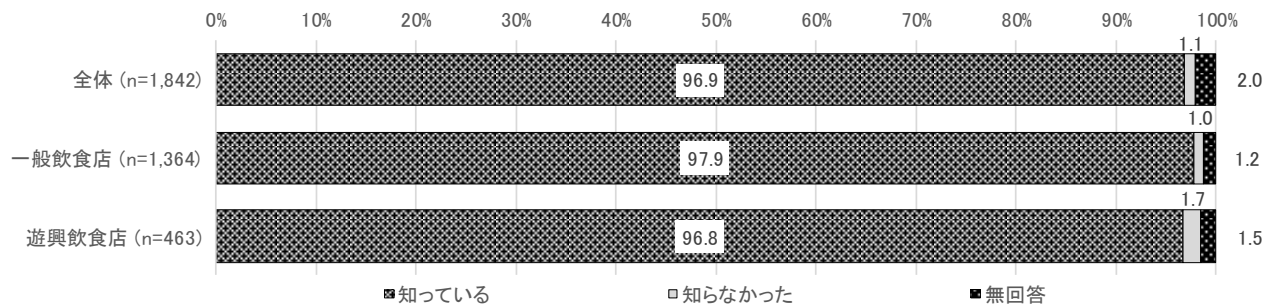
(1)健康への影響の認知度 <問8>

受動喫煙が健康に影響することを「知っている」の割合は96.9%と大半を占めている。一般飲食店・遊興飲食店別にみても、ほぼ同様の構成比となっている。

図表 2-2-1-1 健康への影響の認知度

業種	上段:件数 下段:構成比			合計
	知っている	知らなかった	無回答	
全体 (n=1,842)	1,784 96.9%	21 1.1%	37 2.0%	1,842 100.0%
一般飲食店 (n=1,364)	1,335 97.9%	13 1.0%	16 1.2%	1,364 100.0%
遊興飲食店 (n=463)	448 96.8%	8 1.7%	7 1.5%	463 100.0%

図表 2-2-1-2 健康への影響の認知度



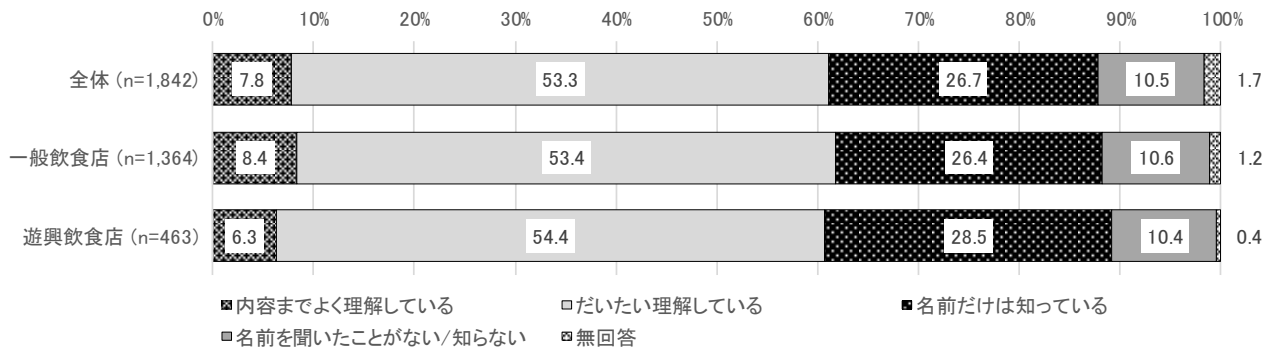
(2)改正健康増進法の認知度 <問9>

改正健康増進法の認知度について、知っている人（「内容までよく理解している」「だいたい理解している」「名前だけは知っている」の計）が87.8%と、高い認知度になっている。
一般飲食店・遊興飲食店別にみても、同様の構成比となっている。

図表 2-2-2-1 改正健康増進法の認知度

業種	上段:件数					下段:構成比	
	内容までよく理解している	だいたい理解している	名前だけは知っている	名前を聞いたことがない/知らない	無回答	合計	
全体 (n=1,842)	143 7.8%	982 53.3%	492 26.7%	193 10.5%	32 1.7%	1,842 100.0%	
一般飲食店 (n=1,364)	114 8.4%	729 53.4%	360 26.4%	145 10.6%	16 1.2%	1,364 100.0%	
遊興飲食店 (n=463)	29 6.3%	252 54.4%	132 28.5%	48 10.4%	2 0.4%	463 100.0%	

図表 2-2-2-2 改正健康増進法の認知度



(3)改正健康増進法での原則屋内禁煙についての認知度 <問 10>

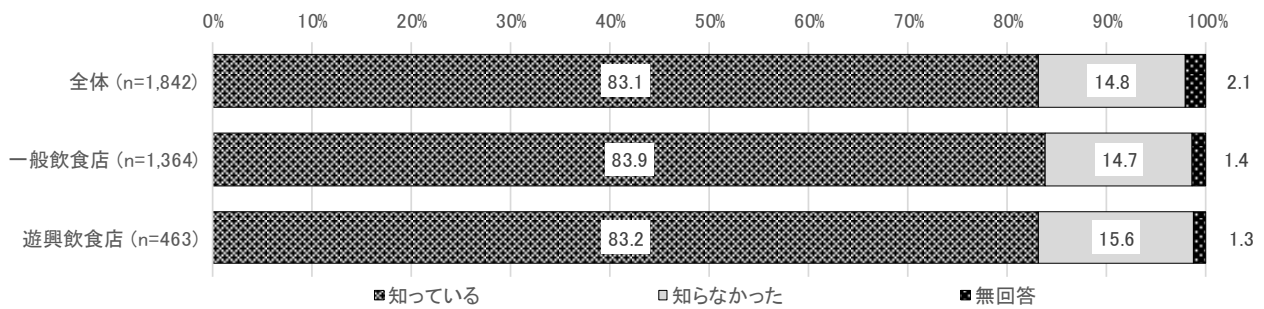
改正健康増進法において、基準を満たした喫煙室以外での喫煙が禁止されており、原則屋内禁煙になることについて、「知っている」が83.1%と多くを占めている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみても、ほぼ同様の構成比となっている。

図表 2-2-3-1 改正健康増進法での原則屋内禁煙についての認知度

業種	上段: 件数			下段: 構成比	
	知っている	知らなかった	無回答		合計
全体 (n=1,842)	1,530 83.1%	273 14.8%	39 2.1%		1,842 100.0%
一般飲食店 (n=1,364)	1,144 83.9%	201 14.7%	19 1.4%		1,364 100.0%
遊興飲食店 (n=463)	385 83.2%	72 15.6%	6 1.3%		463 100.0%

図表 2-2-3-2 改正健康増進法での原則屋内禁煙についての認知度



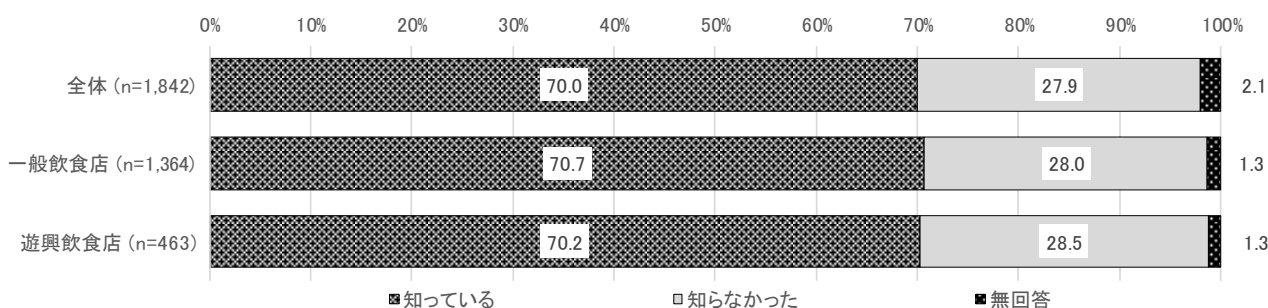
(4)改正健康増進法での受動喫煙防止対策の責務について <問 11>

施設管理者の方に、喫煙禁止場所の喫煙器具・設備の撤去、喫煙者への喫煙の中止の依頼、標識の提示（店頭喫煙場所があるかを表示/喫煙室入口に表示）など受動喫煙を防止するための責務が発生することについて、「知っている」は70.0%となっている。
一般飲食店・遊興飲食店別にみても、ほぼ同様の構成比となっている。

図表 2-2-4-1 改正健康増進法での受動喫煙防止対策の責務について

業種	上段:件数			合計
	知っている	知らなかった	無回答	
全体 (n=1,842)	1,290 70.0%	514 27.9%	38 2.1%	1,842 100.0%
一般飲食店 (n=1,364)	964 70.7%	382 28.0%	18 1.3%	1,364 100.0%
遊興飲食店 (n=463)	325 70.2%	132 28.5%	6 1.3%	463 100.0%

図表 2-2-4-2 改正健康増進法での受動喫煙防止対策の責務について



(5)改正健康増進法での喫煙専用室や指定たばこ専用喫煙室の認知度 <問 12>

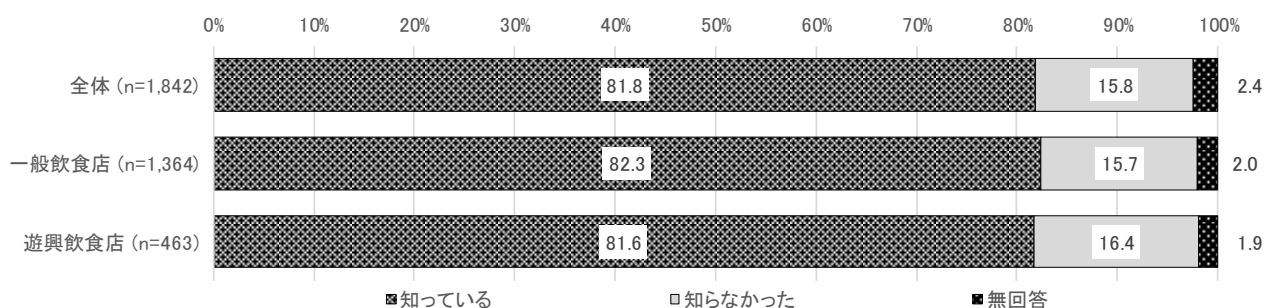
健康増進法では、2020年4月から、飲食店は原則屋内禁煙、ただし、基準に合致した喫煙専用室又は指定たばこ専用喫煙室を設置した場合のみ、その中で喫煙が可となることについて、「知っている」が81.8%と8割を超えている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみても、ほぼ同様の構成比となっている。

図表 2-2-5-1 改正健康増進法での喫煙専用室や指定たばこ専用喫煙室の認知度

業種	上段:件数 下段:構成比			合計
	知っている	知らなかった	無回答	
全体 (n=1,842)	1,507 81.8%	291 15.8%	44 2.4%	1,842 100.0%
一般飲食店 (n=1,364)	1,123 82.3%	214 15.7%	27 2.0%	1,364 100.0%
遊興飲食店 (n=463)	378 81.6%	76 16.4%	9 1.9%	463 100.0%

図表 2-2-5-2 改正健康増進法での喫煙専用室や指定たばこ専用喫煙室の認知度



(6) 東京都受動喫煙防止条例の認知度 <問 13>

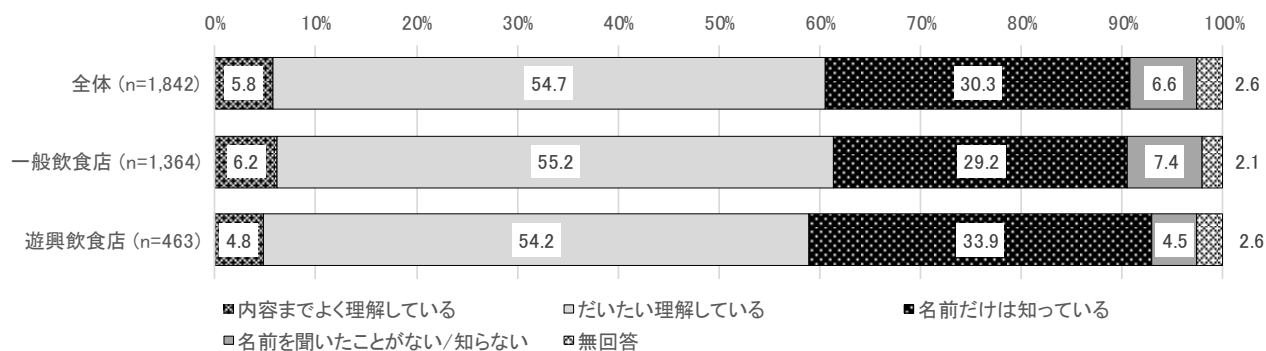
東京都受動喫煙防止条例の認知度について、知っている人（「内容までよく理解している」「だいたい理解している」「名前だけは知っている」の計）が90.8%と高い認知度になっている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみても、同様の構成比となっている。

図表 2-2-6-1 東京都受動喫煙防止条例の認知度

業種	上段: 件数					下段: 構成比	
	内容までよく理解している	だいたい理解している	名前だけは知っている	名前を聞いたことがない/知らない	無回答	合計	
全体 (n=1,842)	106 5.8%	1,008 54.7%	558 30.3%	122 6.6%	48 2.6%	1,842 100.0%	
一般飲食店 (n=1,364)	84 6.2%	753 55.2%	398 29.2%	101 7.4%	28 2.1%	1,364 100.0%	
遊興飲食店 (n=463)	22 4.8%	251 54.2%	157 33.9%	21 4.5%	12 2.6%	463 100.0%	

図表 2-2-6-2 東京都受動喫煙防止条例の認知度



(7)東京都受動喫煙防止条例の従業員がいる場合の対応の認知度 <問 14>

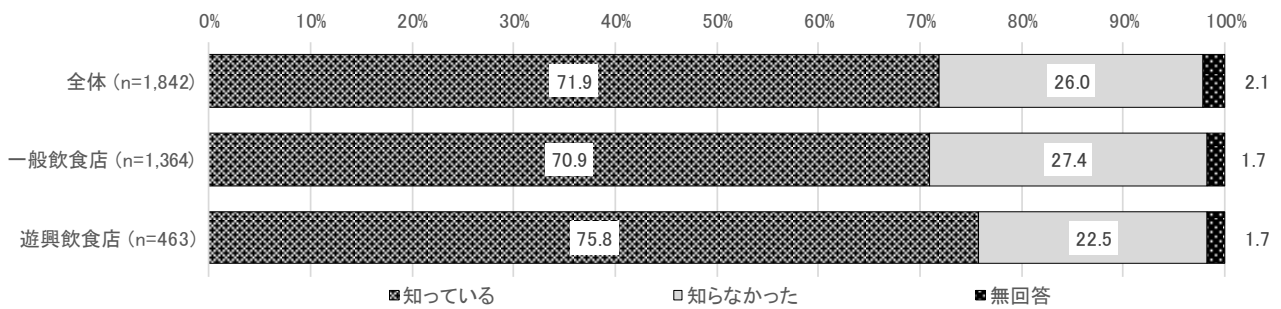
東京都受動喫煙防止条例では、2020年4月から、飲食店は、従業員が1人でもいれば、基準に合致した喫煙専用室又は指定たばこ専用喫煙室を設置した場合のみ、その中で喫煙が可となることについて、「知っている」が71.9%と7割を超えている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみても、同様の構成比となっているが、「知っている」は遊興飲食店のほうがやや多くなっている。

図表 2-2-7-1 東京都受動喫煙防止条例の従業員がいる場合の対応の認知度

業種	上段:件数 下段:構成比			合計
	知っている	知らなかった	無回答	
全体 (n=1,842)	1,324 71.9%	479 26.0%	39 2.1%	1,842 100.0%
一般飲食店 (n=1,364)	967 70.9%	374 27.4%	23 1.7%	1,364 100.0%
遊興飲食店 (n=463)	351 75.8%	104 22.5%	8 1.7%	463 100.0%

図表 2-2-7-2 東京都受動喫煙防止条例の従業員がいる場合の対応の認知度



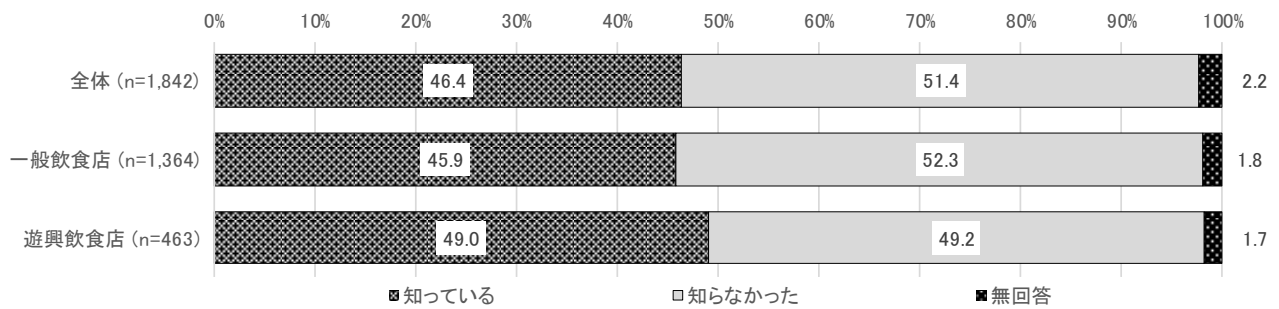
(8)違反時の指導や過料の対象についての認知度 <問 15>

改正健康増進法及び東京都受動喫煙防止条例では、制度に違反した場合に、保健所からの指導や過料の対象になることについて、「知っている」が46.4%となっている。

図表 2-2-8-1 違反時の指導や過料の対象についての認知度

業種	上段:件数 下段:構成比			合計
	知っている	知らなかった	無回答	
全体 (n=1,842)	855 46.4%	946 51.4%	41 2.2%	1,842 100.0%
一般飲食店 (n=1,364)	626 45.9%	713 52.3%	25 1.8%	1,364 100.0%
遊興飲食店 (n=463)	227 49.0%	228 49.2%	8 1.7%	463 100.0%

図表 2-2-8-2 違反時の指導や過料の対象についての認知度



(9)受動喫煙に関する内容の理解度 <問8～問15の比較>

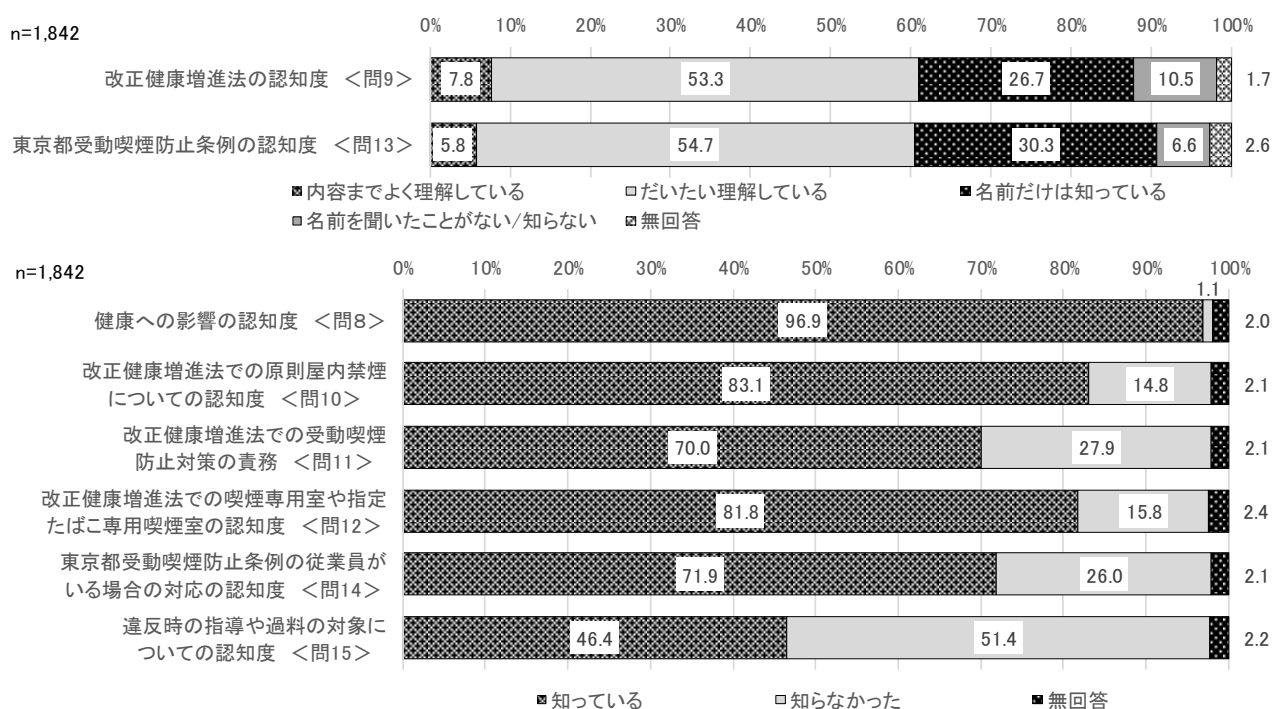
受動喫煙に関する内容の理解度について、問8から問15の回答の構成比を比較すると、改正健康増進法と東京都受動喫煙防止条例の認知度は大きな差がない。受動喫煙について健康への影響の認知度は100%に近く、改正健康増進法及び東京都受動喫煙防止条例の内容についても7割～8割程度の理解となっているが、違反時の指導や過料についての認知度は、半分に至っていない。

図表 2-2-9-1 受動喫煙に関する内容の理解度

	上段:件数		下段:構成比		無回答
	内容までよく理解している	だいたい理解している	名前だけは知っている	名前を聞いたことがない/知らない	
改正健康増進法の認知度 <問9>	143 7.8%	982 53.3%	492 26.7%	193 10.5%	32 1.7%
東京都受動喫煙防止条例の認知度 <問13>	106 5.8%	1,008 54.7%	558 30.3%	122 6.6%	48 2.6%

	上段:件数		下段:構成比	
	知っている	知らなかった	知っている	知らなかった
健康への影響の認知度 <問8>	1,784 96.9%	21 1.1%	37 2.0%	
改正健康増進法での原則屋内禁煙についての認知度 <問10>	1,530 83.1%	273 14.8%	39 2.1%	
改正健康増進法での受動喫煙防止対策の責務 <問11>	1,290 70.0%	514 27.9%	38 2.1%	
改正健康増進法での喫煙専用室や指定たばこ専用喫煙室の認知度 <問12>	1,507 81.8%	291 15.8%	44 2.4%	
東京都受動喫煙防止条例の従業員がいる場合の対応の認知度 <問14>	1,324 71.9%	479 26.0%	39 2.1%	
違反時の指導や過料の対象についての認知度 <問15>	855 46.4%	946 51.4%	41 2.2%	

図表 2-2-9-2 受動喫煙に関する内容の理解度



(10) 受動喫煙に関する情報の入手方法(複数回答) <問 16>

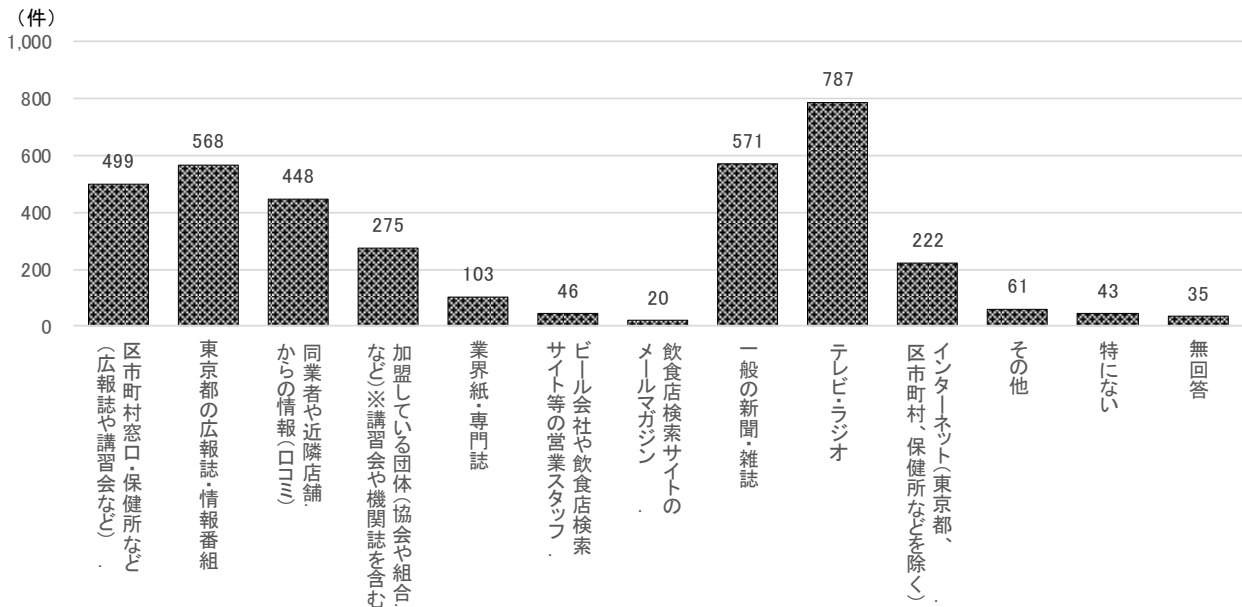
受動喫煙に関する情報の入手方法は、「テレビ・ラジオ」が787件と最も多く、次いで「一般の新聞・雑誌」571件、「東京都の広報誌・情報番組」568件、「区市町村窓口・保健所など(広報誌や講演会など)」499件となっている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみると、一般飲食店は同様の傾向だが、遊興飲食店は上記の項目とあわせて「同業者や近隣店舗からの情報(口コミ)」も148件と割合が多くなっている。

図表 2-2-10-1 受動喫煙に関する情報の入手方法(複数回答)

業種	単位:件数												
	区市町村窓口・保健所など(広報誌や講習会など)	東京都の広報誌・情報番組	同業者や近隣店舗からの情報(口コミ)	加盟している団体(協会や組合など)※講習会や機関誌を含む	業界紙・専門誌	ビール会社や飲食店検索サイト等の営業スタッフ	飲食店検索サイトのメールマガジン	一般の新聞・雑誌	テレビ・ラジオ	区市町村、保健所などを除くインターネット	その他	特になし	無回答
全体	499	568	448	275	103	46	20	571	787	222	61	43	35
一般飲食店	388	418	296	205	79	29	17	435	576	167	42	33	22
遊興飲食店	110	149	148	70	24	16	3	134	208	53	19	10	5

図表 2-2-10-2 受動喫煙に関する情報の入手方法(全体)(複数回答)



<その他の意見(主なもの)>

- ・タバコ会社(JT)(12件)
- ・お客様の話(7件)
- ・入居している施設・建物からの情報(7件)
- ・社内情報、会社からの指示(6件)
- ・本部、本社(6件)
- ・商工会議所(3件)
- ・電車内の広告
- ・このアンケート
- ・以前郵送された受動喫煙対策に関する補助金の案内

3. 現在の禁煙・分煙の状況について

(1) 店内の禁煙・分煙状況 <問 17>

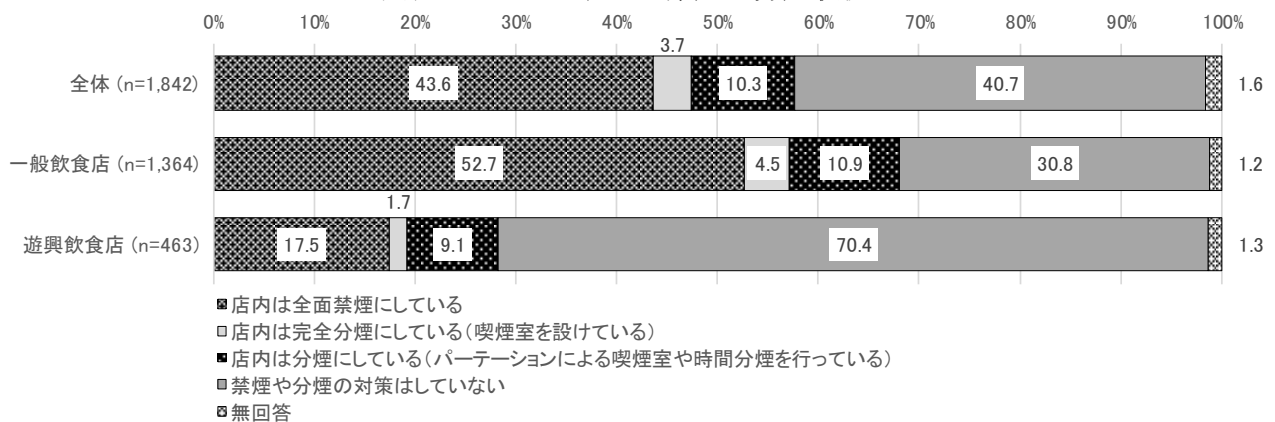
現在の店内の禁煙・分煙状況について「店内は全面禁煙している」「店内は完全分煙にしている（喫煙室を設けている）」と、受動喫煙が生じないような対策を行っている店が47.3%、「店内は分煙にしている（パーティションによる喫煙室や時間分煙を行っている）」「禁煙や分煙の対策はしていない」と、受動喫煙防止対策が不十分な店が51.0%となっている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみると、遊興飲食店で「禁煙や分煙の対策はしていない」が7割と多くなっている。

図表 2-3-1-1 店内の禁煙・分煙状況

業種	上段: 件数					下段: 構成比	
	店内は全面禁煙にしている	店内は完全分煙にしている(喫煙室を設けている)	店内は分煙にしている(パーティションによる喫煙室や時間分煙を行っている)	禁煙や分煙の対策はしていない	無回答	合計	
全体 (n=1,842)	804 43.6%	69 3.7%	190 10.3%	749 40.7%	30 1.6%	1,842	100.0%
一般飲食店 (n=1,364)	719 52.7%	61 4.5%	148 10.9%	420 30.8%	16 1.2%	1,364	100.0%
遊興飲食店 (n=463)	81 17.5%	8 1.7%	42 9.1%	326 70.4%	6 1.3%	463	100.0%

図表 2-3-1-2 店内の禁煙・分煙状況



(2) 全面禁煙にしている理由(複数回答) <問 17-1>

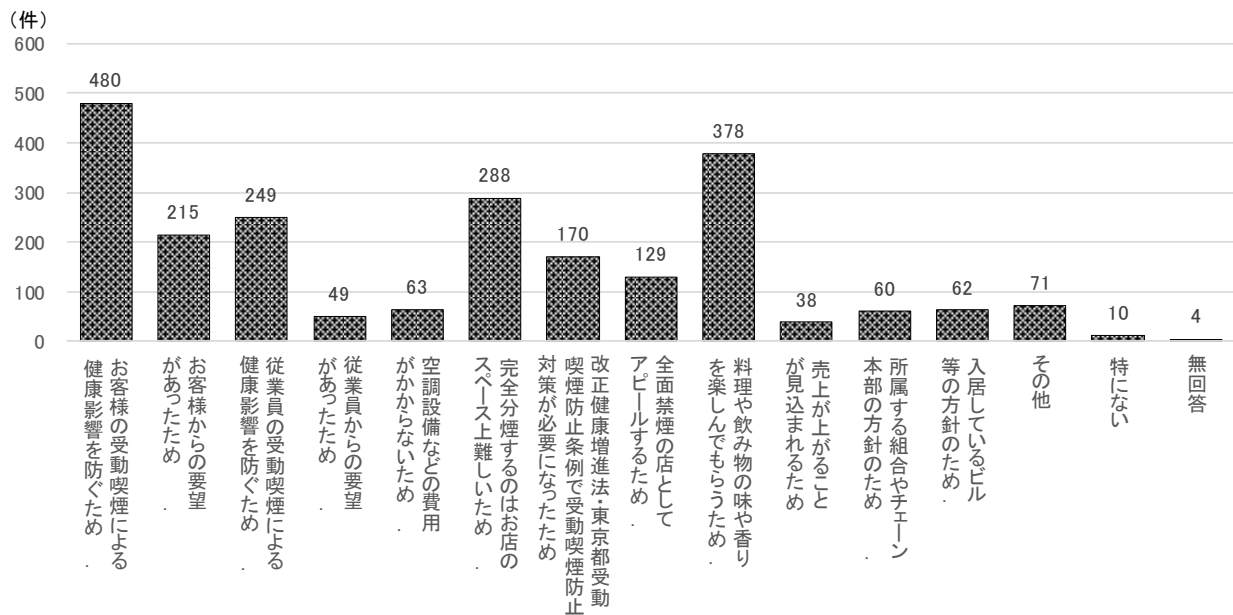
店内を全面禁煙にしている理由として、「お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため」が480件と最も多く挙げられており、次いで、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」378件、「完全分煙するのはお店のスペース上難しいため」288件、「従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため」249件となっている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみると、一般飲食店は同様の傾向だが、遊興飲食店は上記の項目とあわせて「お客様からの要望があったため」も28件と割合が高くなっている。

図表 2-3-2-1 全面禁煙にしている理由 (複数回答)

業種	理由														
	お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため	お客様からの要望があったため	従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	従業員からの要望があったため	空調設備などの費用がかからないため	完全分煙するのはお店のスペース上難しいため	改正健康増進法・東京都受動喫煙防止条例で受動喫煙防止対策が必要になったため	全面禁煙の店としてアピールするため	料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	売上が上がることで見込まれるため	所属する組合やチェーン本部の方針のため	入居しているビル等の方針のため	その他	特になし	無回答
全体	480	215	249	49	63	288	170	129	378	38	60	62	71	10	4
一般飲食店	430	187	221	44	56	259	152	115	335	35	54	58	60	10	4
遊興飲食店	47	28	26	5	7	28	18	14	41	3	6	3	11	0	0

図表 2-3-2-2 全面禁煙にしている理由 (全体) (複数回答)



<その他の意見 (主なもの) >

- ・タバコが嫌い、くさい、健康に悪い (26件)
- ・自分自身 (経営者) の健康 (8件)
- ・子どもの来店 (6件)
- ・オープンから禁煙 (4件)
- ・時代のニーズ (4件)
- ・自分自身タバコを吸わない (3件)
- ・条例が施行される (2件)
- ・区の方針
- ・お客様が子供・女性中心
- ・宗教上で禁止
- ・街自体が禁煙 (一応)
- ・今や吸う人より吸わない人の方が多い
- ・タバコを吸えるからという理由で選ばれる店は弱い
- ・単純に禁煙の方が良いと思った
- ・従業員全員タバコを吸わない
- ・外国人の来店
- ・以前に吸う客と吸わない客がけんかしたことがある
- ・他のラーメン店が禁煙にしている所が多い

(3)完全分煙にしている理由(複数回答)〈問 17-2〉

店内を完全分煙にしている理由として、「お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため」が35件と最も多く挙げられており、次いで「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」34件、「お客様からの要望があったため」20件となっている。

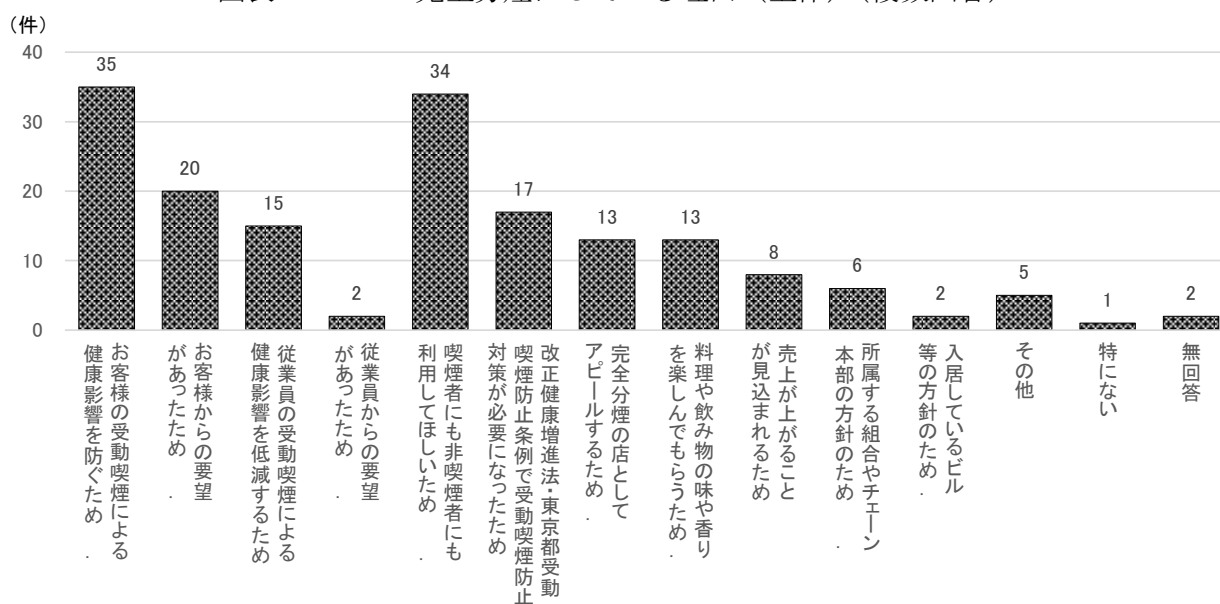
一般飲食店・遊興飲食店別にみても、一般飲食店では、全体とほぼ同様の傾向となっている。

図表 2-3-3-1 完全分煙にしている理由 (複数回答)

単位:件数

業種	お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため	お客様からの要望があったため	従業員の受動喫煙による健康影響を低減するため	従業員からの要望があったため	喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	改正健康増進法・東京都受動喫煙防止条例で受動喫煙防止対策が必要になったため	完全分煙の店としてアピールするため	料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	売上が上がることで見込まれるため	所属する組合やチェーン本部の方針のため	入居しているビル等の方針のため	その他	特になし	無回答
全体	35	20	15	2	34	17	13	13	8	6	2	5	1	2
一般飲食店	33	18	14	2	30	14	11	11	8	6	2	3	1	1
遊興飲食店	2	2	1	0	4	3	2	2	0	0	0	2	0	1

図表 2-3-3-2 完全分煙にしている理由 (全体) (複数回答)



〈その他の意見〉

・自分が嫌い

※全面施行後は違反事例となる可能性があるものも含まれます。

・ほとんどのお客様がタバコを吸われる

(4)屋外の喫煙場所などの状況について <問 18>

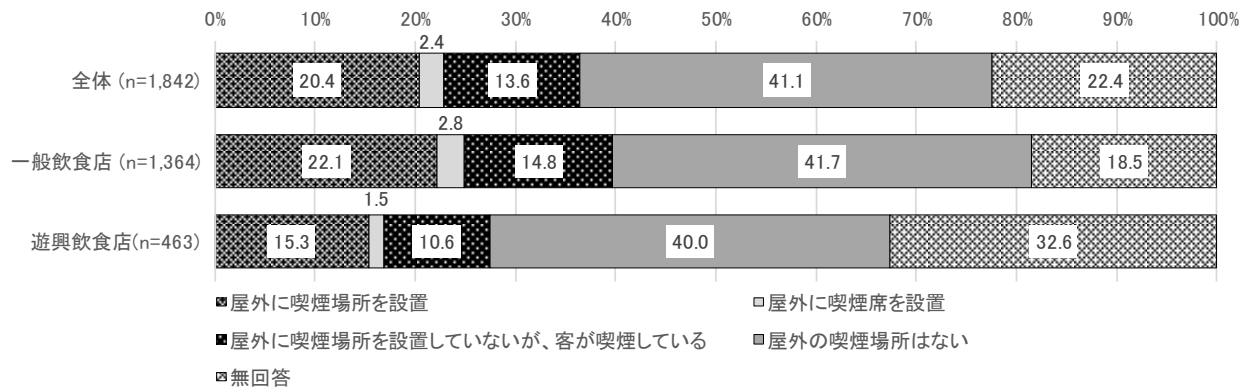
屋外の喫煙場所の状況について「屋外の喫煙場所はない」が41.1%と最も多くなっており、次いで「屋外に喫煙場所を設置」20.4%、「屋外に喫煙場所を設置していないが、客が喫煙している」13.6%となっている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみても、ほぼ同様の構成比となっている。

図表 2-3-4-1 屋外の喫煙場所などの状況について

業種	上段:件数 下段:構成比					
	屋外に喫煙場所を設置	屋外に喫煙席を設置	屋外に喫煙場所を設置していないが、客が喫煙している	屋外の喫煙場所はない	無回答	合計
全体 (n=1,842)	376 20.4%	45 2.4%	251 13.6%	757 41.1%	413 22.4%	1,842 100.0%
一般飲食店 (n=1,364)	302 22.1%	38 2.8%	202 14.8%	569 41.7%	253 18.5%	1,364 100.0%
遊興飲食店(n=463)	71 15.3%	7 1.5%	49 10.6%	185 40.0%	151 32.6%	463 100.0%

図表 2-3-4-2 屋外の喫煙場所などの状況について



(5)屋外の喫煙場所などの状況について(店内の禁煙・分煙状況別) <問 18>

現在の店内の禁煙・分煙状況別にみると、全面禁煙にしている店では「屋外の喫煙場所はない」が37.6%と最も多く、次いで「屋外に喫煙場所を設置」32.2%となっている。

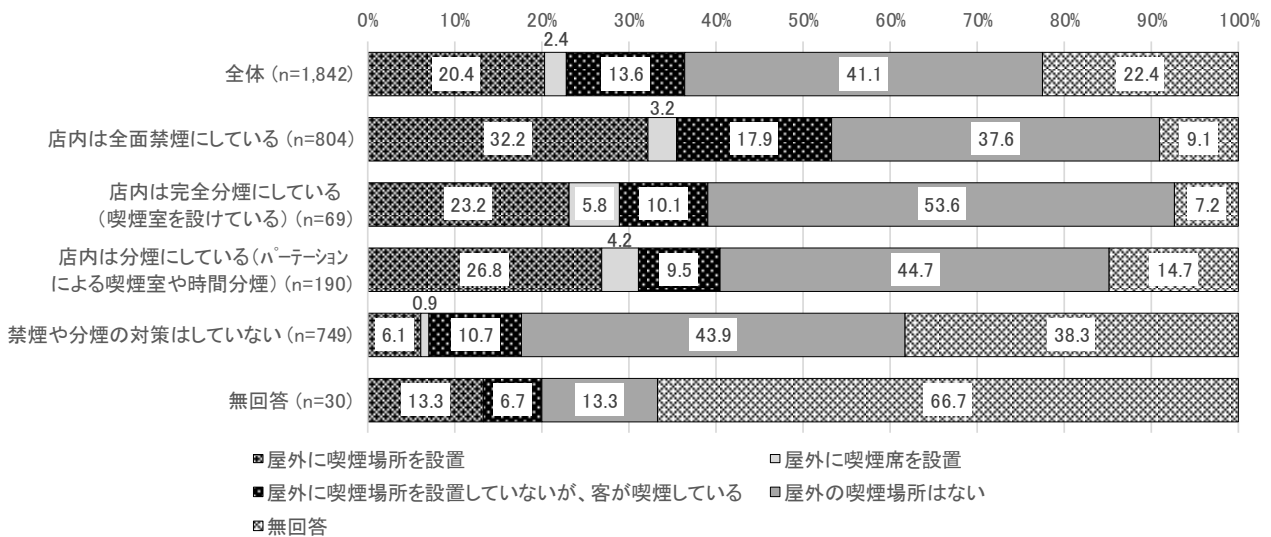
完全分煙にしている店では「屋外の喫煙場所はない」が53.6%と半数を超えている。喫煙室を設けて完全分煙している店、パーテーションや時間分煙の店でも、「屋外の喫煙場所はない」が最も多くなっている。

図表 2-3-5-1 屋外の喫煙場所などの状況について (問 17 店内の禁煙・分煙状況別)

上段:件数 下段:構成比

店内の禁煙・分煙状況	屋外に喫煙場所を設置	屋外に喫煙席を設置	屋外に喫煙場所を設置していないが、客が喫煙している	屋外の喫煙場所はない	無回答	合計
全体 (n=1,842)	376 20.4%	45 2.4%	251 13.6%	757 41.1%	413 22.4%	1,842 100.0%
店内は全面禁煙にしている (n=804)	259 32.2%	26 3.2%	144 17.9%	302 37.6%	73 9.1%	804 100.0%
店内は完全分煙にしている (喫煙室を設けている) (n=69)	16 23.2%	4 5.8%	7 10.1%	37 53.6%	5 7.2%	69 100.0%
店内は分煙にしている(パーテーションによる喫煙室や時間分煙)(n=190)	51 26.8%	8 4.2%	18 9.5%	85 44.7%	28 14.7%	190 100.0%
禁煙や分煙の対策はしていない (n=749)	46 6.1%	7 0.9%	80 10.7%	329 43.9%	287 38.3%	749 100.0%
無回答 (n=30)	4 13.3%	0 0.0%	2 6.7%	4 13.3%	20 66.7%	30 100.0%

図表 2-3-5-2 屋外の喫煙場所などの状況について (問 17 店内の禁煙・分煙状況別)



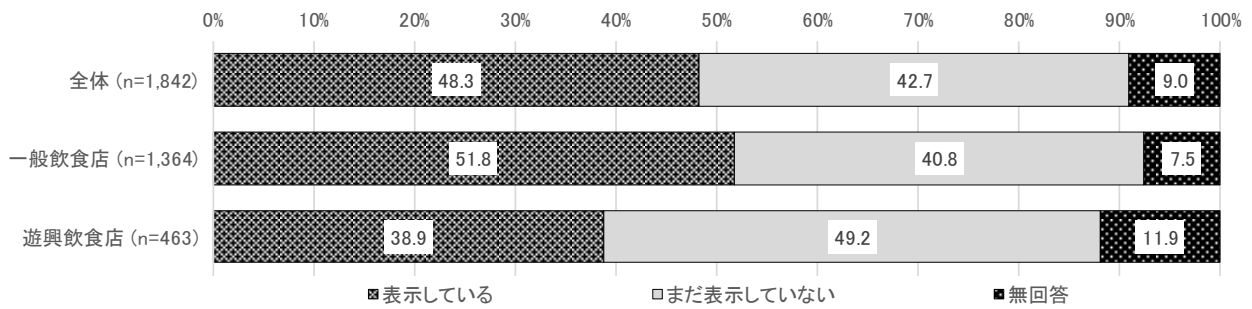
(6) 店内の禁煙・分煙状況の表示について <問 19>

店内の禁煙・分煙状況の表示について「表示している」は48.3%と半数未満となっている。
 一般飲食店・遊興飲食店別にみると、一般飲食店では、「表示している」が51.8%と半数を超えているが、遊興飲食店では38.9%と約4割となっている。

図表 2-3-6-1 店内の禁煙・分煙状況の表示について

業種	上段: 件数			下段: 構成比
	表示している	まだ表示していない	無回答	合計
全体 (n=1,842)	890 48.3%	787 42.7%	165 9.0%	1,842 100.0%
一般飲食店 (n=1,364)	706 51.8%	556 40.8%	102 7.5%	1,364 100.0%
遊興飲食店 (n=463)	180 38.9%	228 49.2%	55 11.9%	463 100.0%

図表 2-3-6-2 店内の禁煙・分煙状況の表示について



(7) 店内の禁煙・分煙状況の表示について(店内の禁煙・分煙状況別) <問 19>

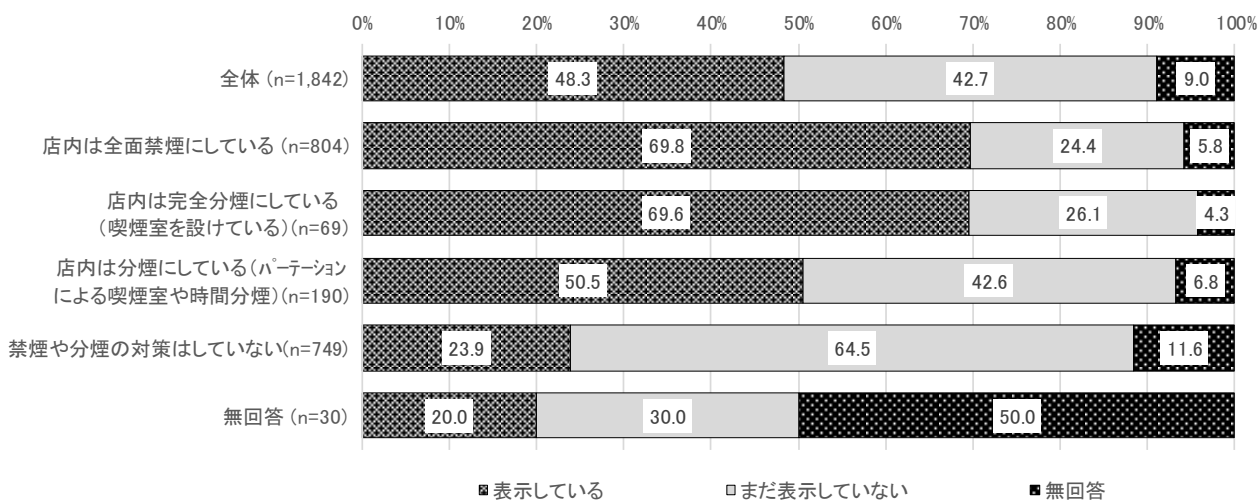
標識の表示状況について、現在の店内の禁煙・分煙状況別にみると、全面禁煙にしている店や完全分煙している店では「表示している」がそれぞれ 69.8%、69.6%と約 7 割となっているが、パーテーションや時間分煙の店、喫煙や分煙の対策をしていない店では「まだ表示していない」が 42.6%、64.5%と高い傾向にある。

図表 2-3-7-1 店内の禁煙・分煙状況の表示について (問 17 店内の禁煙・分煙状況別)

上段：件数 下段：構成比

店内の禁煙・分煙状況	表示している	まだ表示していない	無回答	合計
全体 (n=1,842)	890 48.3%	787 42.7%	165 9.0%	1,842 100.0%
店内は全面禁煙にしている (n=804)	561 69.8%	196 24.4%	47 5.8%	804 100.0%
店内は完全分煙にしている (喫煙室を設けている) (n=69)	48 69.6%	18 26.1%	3 4.3%	69 100.0%
店内は分煙にしている (パーテーションによる喫煙室や時間分煙) (n=190)	96 50.5%	81 42.6%	13 6.8%	190 100.0%
禁煙や分煙の対策はしていない (n=749)	179 23.9%	483 64.5%	87 11.6%	749 100.0%
無回答 (n=30)	6 20.0%	9 30.0%	15 50.0%	30 100.0%

図表 2-3-7-2 店内の禁煙・分煙状況の表示について (問 17 店内の禁煙・分煙状況別)



(8)表示義務化の情報入手先(複数回答)<問 19-1>

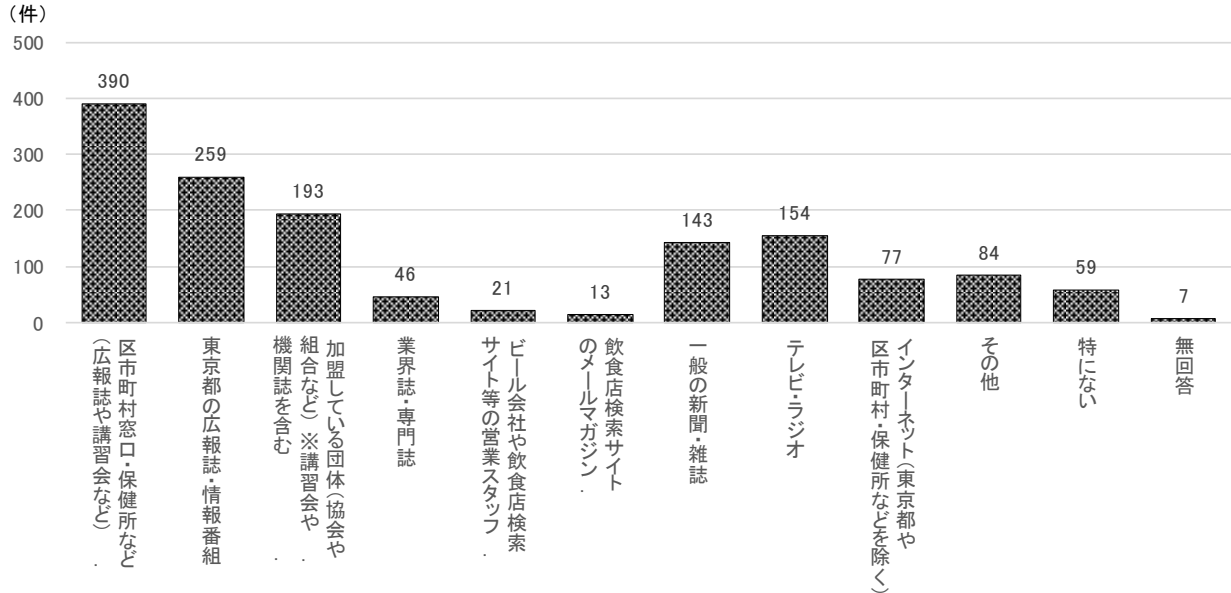
問 19 で表示していると回答している店において、表示義務化の情報入手先として、「区市町村窓口・保健所など」が 390 件と最も多くなっている。次いで「東京都の広報誌・情報番組」259 件、「加盟している団体」193 件となっている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみても、ほぼ同様の傾向となっている。

図表 2-3-8-1 表示義務化の情報入手先 (複数回答)

業種	単位:件数											
	区市町村窓口・保健所など (広報誌や講習会など)	東京都の広報誌・情報番組	加盟している団体(協会や 組合など) ※講習会や 機関誌を含む	業界誌・専門誌	ビル会社や飲食店検索 サイト等の営業スタッフ	飲食店検索サイト のメールマガジン	一般の新聞・雑誌	テレビ・ラジオ	区市町村・保健所などを除く インターネット(東京都や 区市町村)	その他	特にな い	無回 答
全体	390	259	193	46	21	13	143	154	77	84	59	7
一般飲食店	307	202	156	34	12	10	117	132	56	65	47	6
遊興飲食店	81	57	36	12	9	3	26	21	19	19	12	1

図表 2-3-8-2 表示義務化の情報入手先 (全体) (複数回答)



<その他の意見 (主なもの) >

- ・ビルやデベロッパー (19 件)
- ・本部や会社 (18 件)
- ・義務化を知ったからではない (12 件)
- ・J T の営業スタッフ (2 件)
- ・オーナー、店主 (2 件)
- ・東京都からの通知 (2 件)
- ・スタッフから聞いた
- ・店舗の仲間
- ・友人

(9)表示していない理由(複数回答)〈問 19-2①〉

問 19 でまだ表示していないと回答している店において、その理由として、「表示が義務化されることを知らなかったため」が 382 件と最も多く、次いで「表示しなくてもトラブルがないため」320 件、「ステッカー等を持っていないため/作っていないため」217 件となっている。

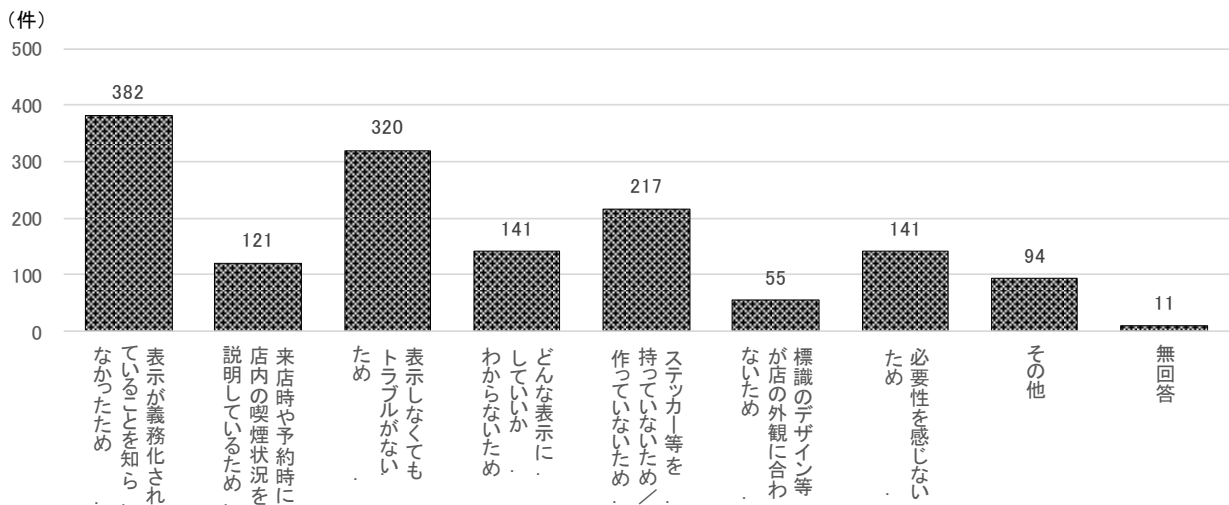
一般飲食店・遊興飲食店別にみても、ほぼ同様の傾向となっているが、遊興飲食店は「表示しなくてもトラブルがないため」が 110 件と最も多くなっている。

図表 2-3-9-1 まだ表示していない理由 (複数回答)

単位:件数

業種	表示が義務化され なかつたため	説明している 店内の喫煙状況	来店時や予約時に の喫煙状況を 説明しているため	表示しなくても トラブルがない	どんな表示に していいかわからないため	ステッカー等 を持っていないため	ステッカー等 を作っていないため	標識のデザイン に合わないため	必要性を感じない	その他	無回答
全体	382	121	320	141	217	55	141	94	11		
一般飲食店	276	93	208	82	143	42	87	66	9		
遊興飲食店	105	28	110	58	74	13	52	28	2		

図表 2-3-9-2 まだ表示していない理由 (全体) (複数回答)



〈その他の意見 (主なもの)〉 ※全面施行後は違反事例となる可能性があるものも含まれます。

- ・喫煙禁止にしたら、客がこない (9 件)
- ・2020 年 4 月 1 日よりステッカー等を表示する (5 件)
- ・お客様が吸わない (5 件)
- ・従業員がいない (3 件)
- ・近くステッカーを表示 (3 件)
- ・2020 年 4 月 1 日以後全面禁煙とする (3 件)
- ・2020 年 4 月からいいと思っていた (3 件)
- ・入店している施設ビルで行ってくれている (3 件)
- ・100 m²以下で個人営業 (2 件)
- ・わざわざ、喫煙可能を知らせるのが嫌 (2 件)
- ・理由はないが、何となく遅れている
- ・2020 年 4 月から口頭で禁煙と言っている
- ・8 人で満員になる店で分煙も禁煙も無理
- ・web サイト等はすべて表示している
- ・完全会員制のため、必要がないと思っていた
- ・ステッカーに子ども NG がある
- ・ステッカーを貼る場所がない
- ・経営者の意識に入っていない
- ・既にお客様が禁煙の店であることを知っている
- ・喫煙者側に理解されていない
- ・来年 4 月からの方針が具体的に決まっていない

(10)店頭掲示用のステッカーの認知度 <問 19-2②>

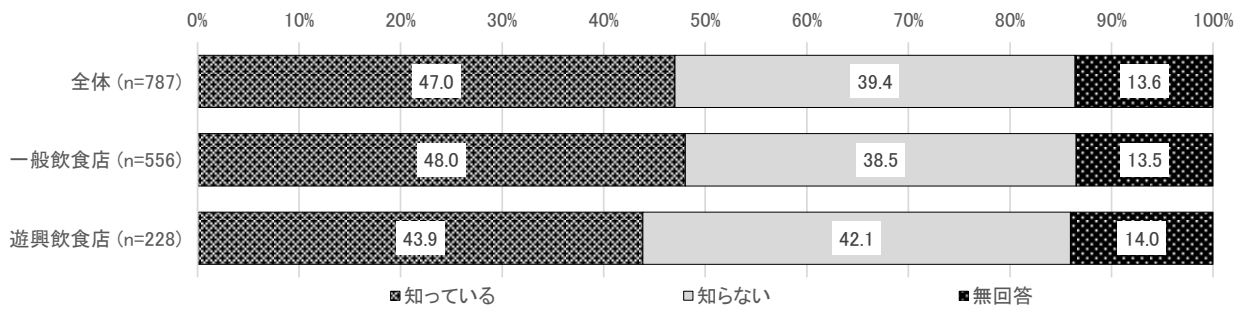
問 19 でまだ表示していないと回答している店で、店頭ステッカーの認知度について「知っている」が47.0%となっている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみても、ほぼ同様の構成比となっている。

図表 2-3-10-1 店頭掲示用のステッカーの認知度

業種	上段: 件数			下段: 構成比
	知っている	知らない	無回答	合計
全体 (n=787)	370 47.0%	310 39.4%	107 13.6%	787 100.0%
一般飲食店 (n=556)	267 48.0%	214 38.5%	75 13.5%	556 100.0%
遊興飲食店 (n=228)	100 43.9%	96 42.1%	32 14.0%	228 100.0%

図表 2-3-10-2 店頭掲示用のステッカーの認知度



(11)店頭掲示用のステッカーの利用希望 <問 19-2③>

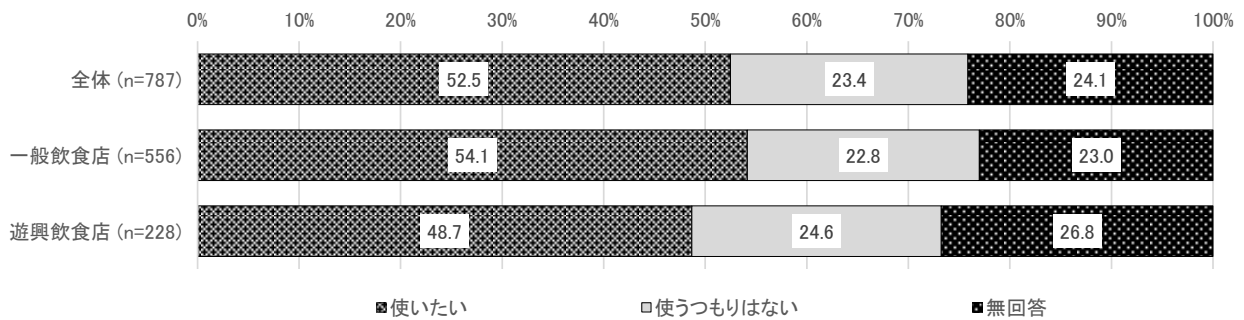
問 19 でまだ表示していないと回答している店で、店頭ステッカーの利用希望について「使いたい」が 52.5%となっている。

一般飲食店・遊興飲食店別にみても、ほぼ同様の構成比となっている。

図表 2-3-11-1 店頭掲示用のステッカーの利用希望

業種	上段: 件数			下段: 構成比
	使いたい	使うつもりはない	無回答	合計
全体 (n=787)	413 52.5%	184 23.4%	190 24.1%	787 100.0%
一般飲食店 (n=556)	301 54.1%	127 22.8%	128 23.0%	556 100.0%
遊興飲食店 (n=228)	111 48.7%	56 24.6%	61 26.8%	228 100.0%

図表 2-3-11-2 店頭掲示用のステッカーの利用希望



4. 今後の受動喫煙防止対策について

(1)2020年4月以降の受動喫煙防止の取組(複数回答)〈問20〉

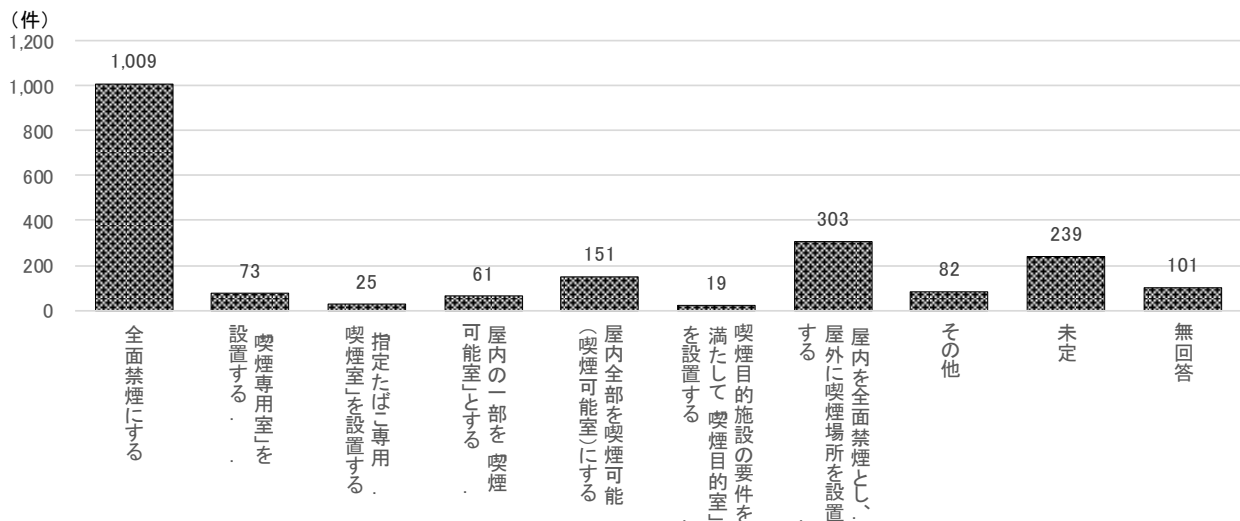
2020年4月以降については、「全面禁煙にする」が1,009件、「屋内を全面禁煙とし、屋外に喫煙場所を設置する」が303件と多くの店が全面禁煙に取り組むと回答している。

一般飲食店・遊興飲食店別にみると、一般飲食店では、「全面禁煙にする」865件、「屋内を全面禁煙とし、屋外に喫煙場所を設置する」218件と、多くが全面禁煙に取り組むと回答している。

図表 2-4-1-1 2020年4月以降の受動喫煙防止の取組(複数回答)

業種	単位:件数									
	全面禁煙にする	「喫煙専用室」を設置する	「指定たばこ専用喫煙室」を設置する	屋内の一部を「喫煙可能室」とする	屋内全部を喫煙可能(喫煙可能室)にする	喫煙目的施設「喫煙目的室」を設置する	屋内を全面禁煙とし、屋外に喫煙場所を設置する	その他	未定	無回答
全体	1,009	73	25	61	151	19	303	82	239	101
一般飲食店	865	47	17	36	63	3	218	54	143	65
遊興飲食店	139	26	8	24	87	16	82	27	94	29

図表 2-4-1-2 2020年4月以降の受動喫煙防止の取組(全体)(複数回答)



〈その他の意見(主なもの)〉 ※全面施行後は違反事例となる可能性があるものも含まれます。

- ・現状のまま(13件)
- ・時間を決めて、喫煙可能とする(9件)
- ・禁煙にすることは難しい(7件)
- ・施設ビル・会社の方針に従う(5件)
- ・既に喫煙室があるので特に変わらない(5件)
- ・店をやめる(4件)
- ・子どもが来店したら全面禁煙する(2件)
- ・様子を見る
- ・屋外、吸殻ポイ捨て禁止表示
- ・お客様のニーズを聞いて柔軟に対応したい
- ・期日がきたら従うつもり
- ・従業員を解雇し、1人で営業する
- ・小規模店の特例等を利用する
- ・説明会に出席した後に決める予定
- ・当店は全個室のため、喫煙も可能とも考えている
- ・夜はパートもいないから喫煙にしたい
- ・補助金があれば専用室を設置できないか考えられる

(2)2020年4月以降の受動喫煙防止の取組(店内の禁煙・分煙状況別)(複数回答)〈問20〉

現在の店内の禁煙・分煙状況別にみると、店内全面禁煙や完全分煙にしている店では、引き続きその状態を続ける旨の回答が多い。また、パーティションによる喫煙室や時間分煙を行っている店では、全面禁煙とする回答が多い。対策をしていない店では、全面禁煙とする回答に加えて、喫煙可能室を設置するという回答も比較的多い。

図表 2-4-2 2020年4月以降の受動喫煙防止の取組(問17 店内の禁煙・分煙状況別)
(複数回答)

単位:件数

店内の禁煙・分煙状況	全面禁煙にする	設置する「喫煙専用室」を	喫煙室「指定たばこ専用」を設置する	屋内の一部を「喫煙可能室」とする	屋内全部を喫煙可能室(「喫煙可能室」)にする	喫煙目的施設「喫煙室」を設置する	喫煙目的施設「喫煙室」を設置する	屋内に喫煙場所を設置する	屋内を全面禁煙とし、	その他	未定	無回答
全体	1,009	73	25	61	151	19	303	82	239	101		
店内は全面禁煙にしている	644	9	4	1	2	0	134	20	27	39		
店内は完全分煙にしている(喫煙室を設けている)	23	24	5	10	0	2	11	6	5	1		
店内は分煙にしている(パーティションによる喫煙室や時間分煙)	96	14	6	24	1	3	34	10	31	3		
禁煙や分煙の対策はしていない	242	26	9	26	145	13	120	46	173	43		
無回答	4	0	1	0	2	1	4	0	3	15		

(3)問 20 の取組(予定)を決める際に参考にしたもの(複数回答)〈問 21〉

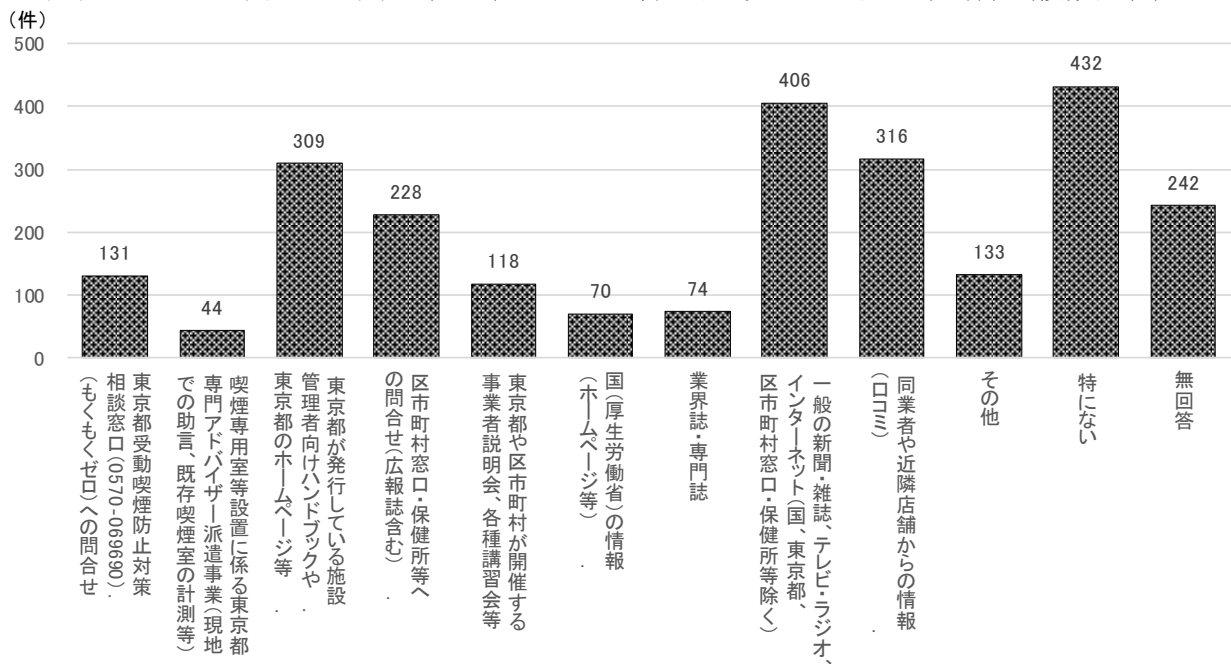
問 20 の取組(予定)を決める際に参考にしたものについては、「特にない」を除けば、「一般の新聞・雑誌、テレビ・ラジオ、インターネット」406 件、「同業者や近隣店舗からの情報」316 件、「東京都が発行している施設管理者向けハンドブックや東京都のホームページ」309 件の順に多くなっている。

一般飲食店でも、ほぼ同様の傾向となっている。

図表 2-4-3-1 問 20 の取組(予定)を決める際に参考にしたもの(複数回答)

業種	単位:件数											
	東京都受動喫煙防止対策相談窓口(0570-069690)(もくもくゼロ)への問合せ	喫煙専用室等設置に係る東京都での助言、既存喫煙室の計測等	東京都が発行している施設管理者向けハンドブックや東京都のホームページ等	区市町村窓口・保健所等への問合せ(広報誌含む)	東京都や区市町村が開催する事業者説明会、各種講習会等	国(厚生労働省)の情報(ホームページ等)	業界誌・専門誌	一般の新聞・雑誌、テレビ・ラジオ、インターネット(国、東京都、区市町村窓口・保健所等除く)	同業者や近隣店舗からの情報(口コミ)	その他	特にない	無回答
全体	131	44	309	228	118	70	74	406	316	133	432	242
一般飲食店	88	22	223	174	89	48	58	302	211	107	337	171
遊興飲食店	41	22	83	53	28	22	16	102	103	26	93	64

図表 2-4-3-2 問 20 の取組(予定)を決める際に参考にしたもの(全体)(複数回答)



〈その他の意見(主なもの)〉

- ・本部・本社からの指示、指導(24件)
- ・以前から禁煙(23件)
- ・タバコが嫌い(11件)
- ・お客様からの要望(11件)
- ・加盟している組合、団体(7件)
- ・お客様、自分自身の健康(6件)
- ・JTと相談(4件)
- ・世の中全体が禁煙の流れ(2件)
- ・保健所の講習会と本部の対応(2件)
- ・本部判断で喫煙室の設置可能性あり
- ・お客様の喫煙率を数えてみた結果、喫煙者が多い
- ・まだ決めかねている
- ・喫煙スペースがとれない
- ・社内検討の結果
- ・商工会のアドバイス
- ・人手不足
- ・東京都規則で定める技術基準

5. 東京都への要望について

(1) 受動喫煙防止の取組のための東京都への要望(複数回答)〈問 22〉

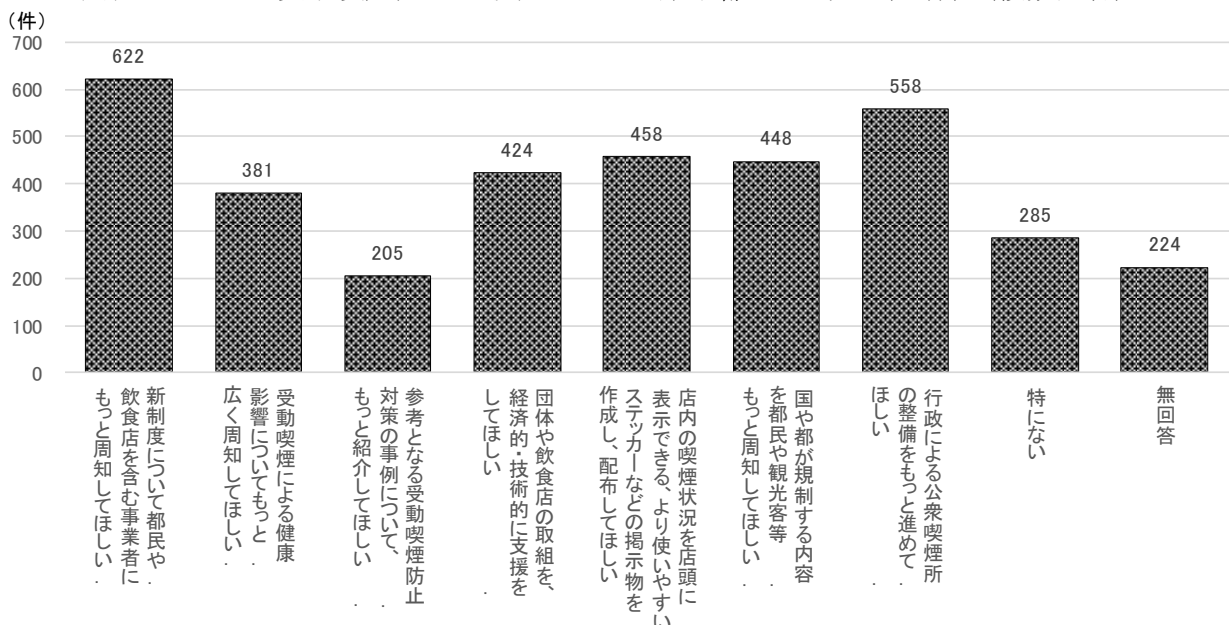
受動喫煙防止の取組のための東京都への要望は、「新制度について都民や飲食店を含む事業者にもっと周知してほしい」が622件と最も多く、次いで「行政による公衆喫煙所の整備をもっと進めてほしい」558件、「店内の喫煙状況を店頭に表示できる、より使いやすいステッカーなどの掲示物を作成し、配布してほしい」458件、「国や都が規制する内容を都民や観光客等にもっと周知してほしい」448件、「団体や飲食店の取組を、経済的・技術的に支援をしてほしい」424件、「受動喫煙による健康影響についてもっと広く周知してほしい」381件となっている。

一般飲食店でも「新制度について都民や飲食店を含む事業者にもっと周知してほしい」が493件と最も多いが、遊興飲食店では「行政による公衆喫煙所の整備をもっと進めてほしい」が157件と最も多くなっている。

図表 2-5-1-1 受動喫煙防止の取組のための東京都への要望（複数回答）

業種	単位:件数																
	も飲食店を含む事業者にもっと周知してほしい	新制度について都民や	広く周知してほしい	影響喫煙による健康	受動喫煙による健康	もっと紹介してほしい	参考となる受動喫煙防止	対策の事例について、	経済的・技術的に支援を	団体や飲食店の取組を、	経済的・技術的に支援を	してほしい	店内の喫煙状況を店頭に表示できる、より使いやすいステッカーなどの掲示物を作成し、配布してほしい	国や都が規制する内容を都民や観光客等にもっと周知してほしい	行政による公衆喫煙所の整備をもっと進めてほしい	特にな	無回答
全体	622	381	205	424	458	448	558	285	224								
一般飲食店	493	313	156	299	348	360	398	218	145								
遊興飲食店	127	66	48	123	109	87	157	66	72								

図表 2-5-1-2 受動喫煙防止の取組のための東京都への要望（全体）（複数回答）



(2) 受動喫煙防止の取組のための東京都への要望(店内の禁煙・分煙状況別)(複数回答)

<問 22>

現在の店内の禁煙・分煙状況別にみると、「店内は全面禁煙にしている」、「店内は完全分煙にしている(喫煙室を設けている)」、「店内は分煙にしている(パーテーションによる喫煙室や時間分煙)」、「禁煙や分煙の対策はしていない」のいずれの場合も「新制度について都民や飲食店を含む事業者にもっと周知してほしい」、「行政による公衆喫煙所の整備をもっと進めてほしい」が多くなっている。

図表 2-5-2 受動喫煙防止の取組のための東京都への要望(問 17 店内の禁煙・分煙状況別)
(複数回答)

単位:件数

店内の禁煙・分煙状況	も飲新 つ食制 と店度 周をに 知含 しむ して て事 ほ業都 し者民 い	広影受 く響動 周に喫 知つ煙 しに てよ ほも しつ いと	も対参 つ策と と事 紹事 介例 して ほ い	して ほ し い	経団 済体 的や し・飲 し技食 い術店 的の に取 支組 援を を	作ス表 成ステ しッ 、カ 配カー 布な しての ほ し い	店内 の喫 煙状 況を 店頭 に 表示 でき る、 より 使い やす い	も と と 周 知 し て ほ し い	国 や 都 が 規 制 す る 内 容	ほ の 整 備 を も つ と 進 め 煙 所	特 に な い	無 回 答
全体	622	381	205	424	458	448	558	285	224			
店内は全面禁煙にしている	291	240	80	147	190	236	225	128	72			
店内は完全分煙にしている (喫煙室を設けている)	24	15	11	18	13	17	25	10	2			
店内は分煙にしている(パーテーション による喫煙室や時間分煙)	79	33	34	72	46	57	80	14	15			
禁煙や分煙の対策はしていない	223	91	79	184	204	133	220	131	120			
無回答	5	2	1	3	5	5	8	2	15			

第3部 調査の結果(業種別)

1. 回答者の属性

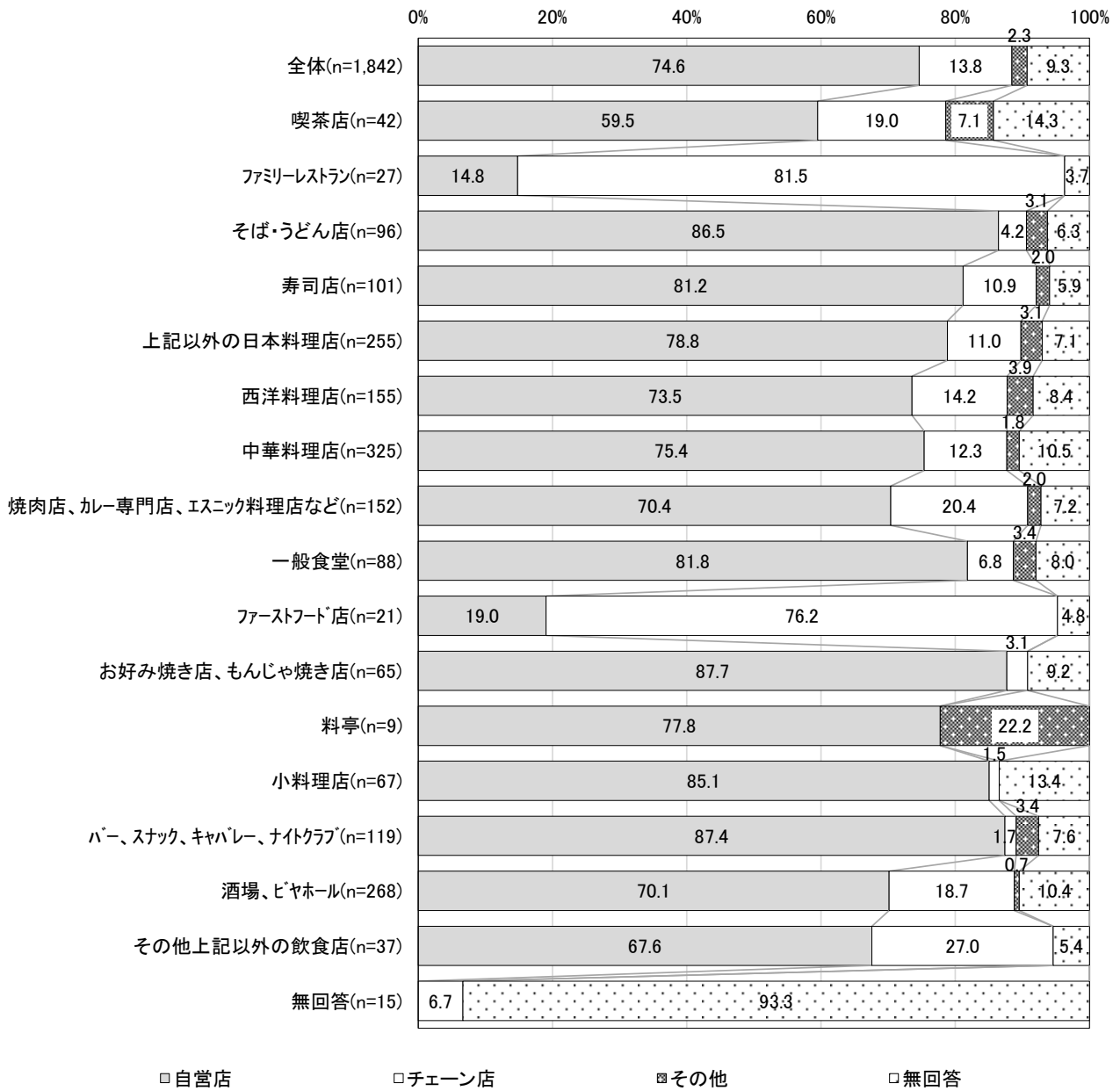
(1) 経営形態 <問3>

ファミリーレストラン、ファーストフード店では、チェーン店の割合が高く、それ以外の業種では自営店の割合が高くなっている。

図表 3-1-1-1 経営形態

業種	上段:件数 下段:構成比			
	自営店	チェーン店	その他	無回答
全体 (n=1,842)	1375 74.6	254 13.8	42 2.3	171 9.3
喫茶店 (n=42)	25 59.5	8 19.0	3 7.1	6 14.3
ファミリーレストラン (n=27)	4 14.8	22 81.5	0 0.0	1 3.7
そば・うどん店 (n=96)	83 86.5	4 4.2	3 3.1	6 6.3
寿司店 (n=101)	82 81.2	11 10.9	2 2.0	6 5.9
上記以外の日本料理店 (n=255)	201 78.8	28 11.0	8 3.1	18 7.1
西洋料理店 (n=155)	114 73.5	22 14.2	6 3.9	13 8.4
中華料理店 (n=325)	245 75.4	40 12.3	6 1.8	34 10.5
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など (n=152)	107 70.4	31 20.4	3 2.0	11 7.2
一般食堂 (n=88)	72 81.8	6 6.8	3 3.4	7 8.0
ファーストフード店 (n=21)	4 19.0	16 76.2	0 0.0	1 4.8
お好み焼き店、もんじゃ焼き店 (n=65)	57 87.7	2 3.1	0 0.0	6 9.2
料亭 (n=9)	7 77.8	0 0.0	2 22.2	0 0.0
小料理店 (n=67)	57 85.1	1 1.5	0 0.0	9 13.4
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ (n=119)	104 87.4	2 1.7	4 3.4	9 7.6
酒場、ビヤホール (n=268)	188 70.1	50 18.7	2 0.7	28 10.4
その他上記以外の飲食店 (n=37)	25 67.6	10 27.0	0 0.0	2 5.4
無回答 (n=15)	0 0.0	1 6.7	0 0.0	14 93.3

図表 3-1-1-2 経営形態



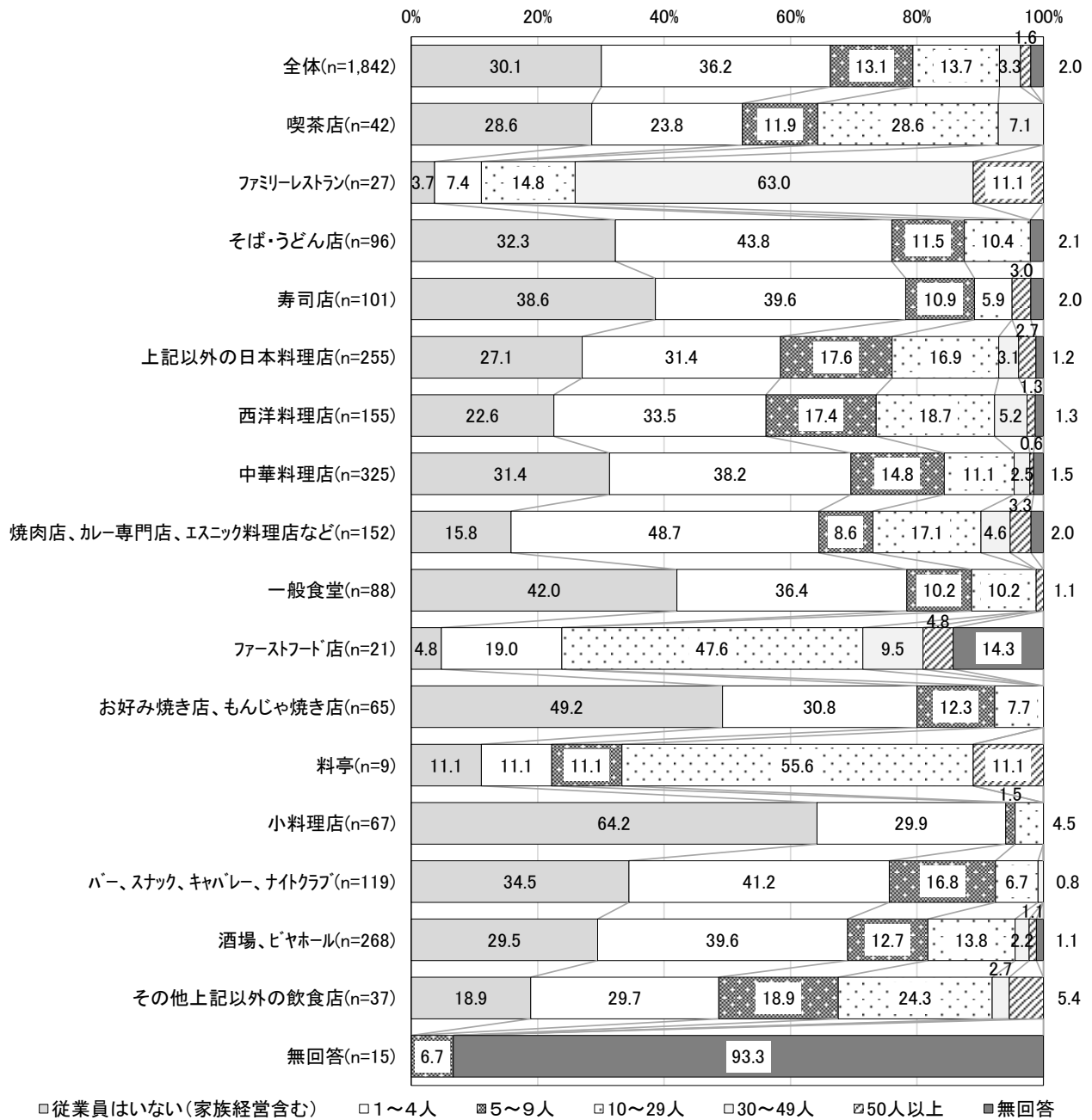
(2)従業員数 <問4>

従業員がいない店の割合は、ほとんどの業種で、2割から4割となっている。小料理店では、従業員のいない店の割合が64.2%と特に高くなっている一方、ファミリーレストラン、ファーストフード店では、3.7%、4.8%と低くなっている。

図表 3-1-2-1 従業員数

業種	従業員はいない(家族経営含む)	上段:件数					下段:構成比
		1~4人	5~9人	10~29人	30~49人	50人以上	無回答
全体(n=1,842)	554 30.1	667 36.2	241 13.1	252 13.7	61 3.3	30 1.6	37 2.0
喫茶店(n=42)	12 28.6	10 23.8	5 11.9	12 28.6	3 7.1	0 0.0	0 0.0
ファミリーレストラン(n=27)	1 3.7	2 7.4	0 0.0	4 14.8	17 63.0	3 11.1	0 0.0
そば・うどん店(n=96)	31 32.3	42 43.8	11 11.5	10 10.4	0 0.0	0 0.0	2 2.1
寿司店(n=101)	39 38.6	40 39.6	11 10.9	6 5.9	0 0.0	3 3.0	2 2.0
上記以外の日本料理店(n=255)	69 27.1	80 31.4	45 17.6	43 16.9	8 3.1	7 2.7	3 1.2
西洋料理店(n=155)	35 22.6	52 33.5	27 17.4	29 18.7	8 5.2	2 1.3	2 1.3
中華料理店(n=325)	102 31.4	124 38.2	48 14.8	36 11.1	8 2.5	2 0.6	5 1.5
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=152)	24 15.8	74 48.7	13 8.6	26 17.1	7 4.6	5 3.3	3 2.0
一般食堂(n=88)	37 42.0	32 36.4	9 10.2	9 10.2	0 0.0	1 1.1	0 0.0
ファーストフード店(n=21)	1 4.8	4 19.0	0 0.0	10 47.6	2 9.5	1 4.8	3 14.3
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=65)	32 49.2	20 30.8	8 12.3	5 7.7	0 0.0	0 0.0	0 0.0
料亭(n=9)	1 11.1	1 11.1	1 11.1	5 55.6	0 0.0	1 11.1	0 0.0
小料理店(n=67)	43 64.2	20 29.9	1 1.5	3 4.5	0 0.0	0 0.0	0 0.0
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=119)	41 34.5	49 41.2	20 16.8	8 6.7	1 0.8	0 0.0	0 0.0
酒場、ビヤホール(n=268)	79 29.5	106 39.6	34 12.7	37 13.8	6 2.2	3 1.1	3 1.1
その他上記以外の飲食店(n=37)	7 18.9	11 29.7	7 18.9	9 24.3	1 2.7	2 5.4	0 0.0
無回答(n=15)	0 0.0	0 0.0	1 6.7	0 0.0	0 0.0	0 0.0	14 93.3

図表 3-1-2-2 従業員数



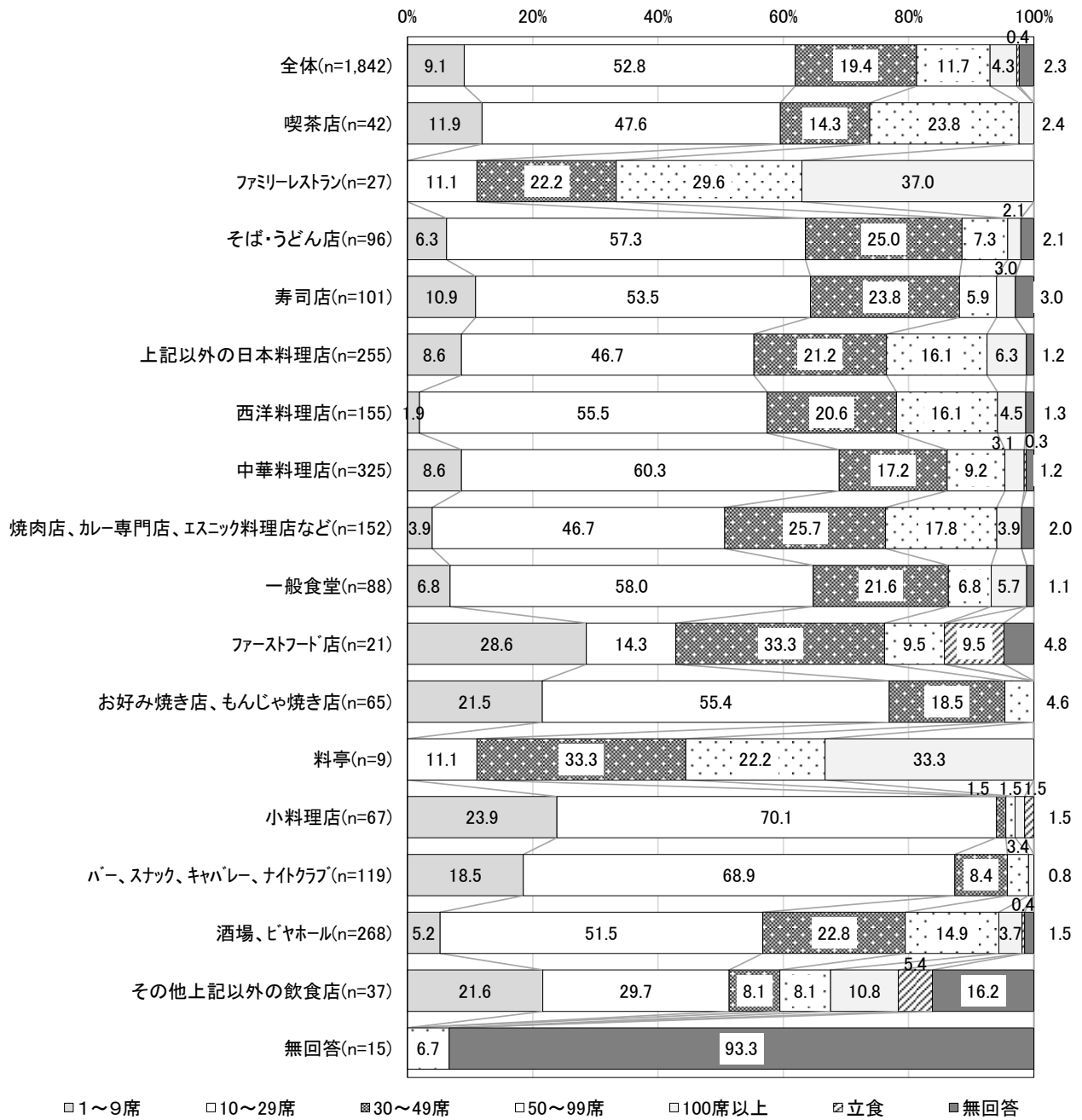
(3)客席数 <問5>

ファミリーレストラン、ファーストフード店、料亭は、客席数が比較的多い傾向にある。

図表 3-1-3-1 客席数

業種	上段:件数					下段:構成比	
	1~9席	10~29席	30~49席	50~99席	100席以上	立食	無回答
全体 (n=1,842)	167 9.1	973 52.8	357 19.4	216 11.7	79 4.3	7 0.4	43 2.3
喫茶店 (n=42)	5 11.9	20 47.6	6 14.3	10 23.8	1 2.4	0 0.0	0 0.0
ファミリーレストラン (n=27)	0 0.0	3 11.1	6 22.2	8 29.6	10 37.0	0 0.0	0 0.0
そば・うどん店 (n=96)	6 6.3	55 57.3	24 25.0	7 7.3	2 2.1	0 0.0	2 2.1
寿司店 (n=101)	11 10.9	54 53.5	24 23.8	6 5.9	3 3.0	0 0.0	3 3.0
上記以外の日本料理店 (n=255)	22 8.6	119 46.7	54 21.2	41 16.1	16 6.3	0 0.0	3 1.2
西洋料理店 (n=155)	3 1.9	86 55.5	32 20.6	25 16.1	7 4.5	0 0.0	2 1.3
中華料理店 (n=325)	28 8.6	196 60.3	56 17.2	30 9.2	10 3.1	1 0.3	4 1.2
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など (n=152)	6 3.9	71 46.7	39 25.7	27 17.8	6 3.9	0 0.0	3 2.0
一般食堂 (n=88)	6 6.8	51 58.0	19 21.6	6 6.8	5 5.7	0 0.0	1 1.1
ファーストフード店 (n=21)	6 28.6	3 14.3	7 33.3	2 9.5	0 0.0	2 9.5	1 4.8
お好み焼き店、もんじゃ焼き店 (n=65)	14 21.5	36 55.4	12 18.5	3 4.6	0 0.0	0 0.0	0 0.0
料亭 (n=9)	0 0.0	1 11.1	3 33.3	2 22.2	3 33.3	0 0.0	0 0.0
小料理店 (n=67)	16 23.9	47 70.1	1 1.5	1 1.5	1 1.5	1 1.5	0 0.0
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ (n=119)	22 18.5	82 68.9	10 8.4	4 3.4	1 0.8	0 0.0	0 0.0
酒場、ビヤホール (n=268)	14 5.2	138 51.5	61 22.8	40 14.9	10 3.7	1 0.4	4 1.5
その他上記以外の飲食店 (n=37)	8 21.6	11 29.7	3 8.1	3 8.1	4 10.8	2 5.4	6 16.2
無回答 (n=15)	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 6.7	0 0.0	0 0.0	14 93.3

図表 3-1-3-2 客席数



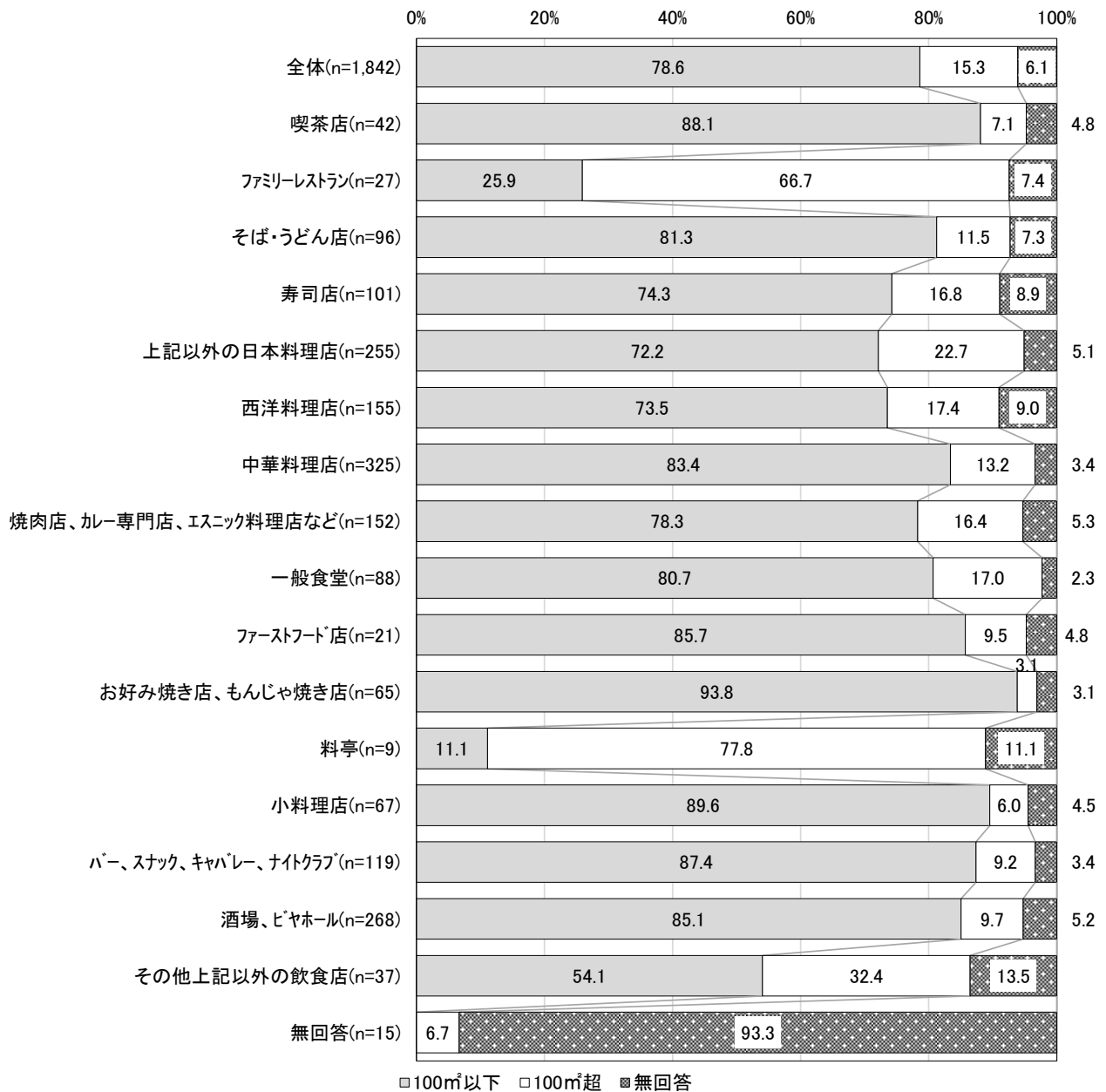
(4)客席の面積 <問6>

客席面積が 100 m²以上である店が多い業種は、ファミリーレストランや料亭である。それ以外の業種では、客席面積 100 m²以下の店が 7~9 割となっている。

図表 3-1-4-1 客席の面積

業種	上段:件数 下段:構成比		
	100m ² 以下	100m ² 超	無回答
全体 (n=1,842)	1448 78.6	282 15.3	112 6.1
喫茶店 (n=42)	37 88.1	3 7.1	2 4.8
ファミリーレストラン (n=27)	7 25.9	18 66.7	2 7.4
そば・うどん店 (n=96)	78 81.3	11 11.5	7 7.3
寿司店 (n=101)	75 74.3	17 16.8	9 8.9
上記以外の日本料理店 (n=255)	184 72.2	58 22.7	13 5.1
西洋料理店 (n=155)	114 73.5	27 17.4	14 9.0
中華料理店 (n=325)	271 83.4	43 13.2	11 3.4
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など (n=152)	119 78.3	25 16.4	8 5.3
一般食堂 (n=88)	71 80.7	15 17.0	2 2.3
ファーストフード店 (n=21)	18 85.7	2 9.5	1 4.8
お好み焼き店、もんじゃ焼き店 (n=65)	61 93.8	2 3.1	2 3.1
料亭 (n=9)	1 11.1	7 77.8	1 11.1
小料理店 (n=67)	60 89.6	4 6.0	3 4.5
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ (n=119)	104 87.4	11 9.2	4 3.4
酒場、ビヤホール (n=268)	228 85.1	26 9.7	14 5.2
その他上記以外の飲食店 (n=37)	20 54.1	12 32.4	5 13.5
無回答 (n=15)	0 0.0	1 6.7	14 93.3

図表 3-1-4-2 客席の面積



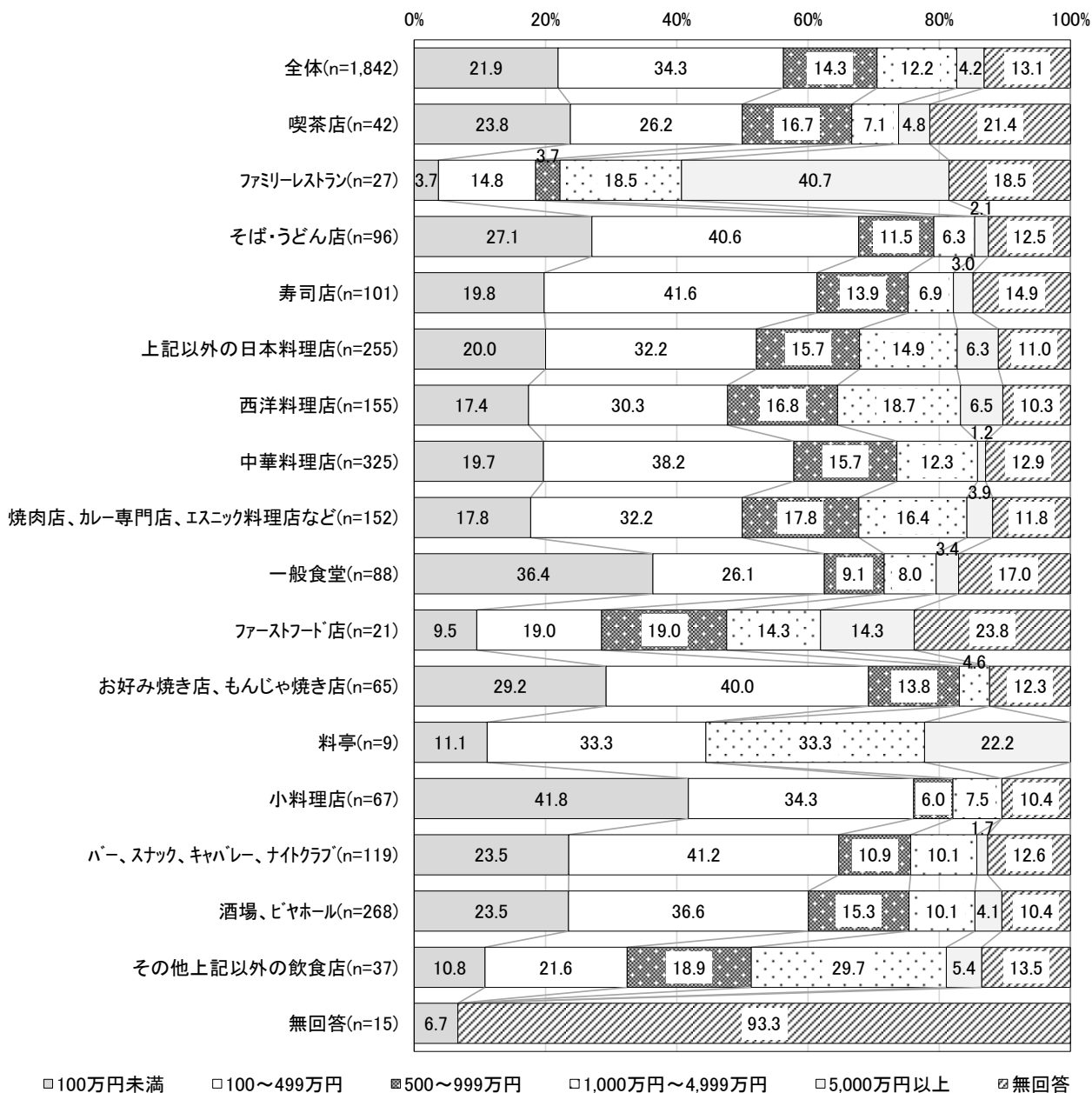
(5)資本金 <問7>

資本金 5,000 万円以上の店が多かった業種は、ファミリーレストランで、約 4 割である。それ以外の業種では、資本金 5,000 万円未満の店が約 8 割以上となっている。

図表 3-1-5-1 資本金

業種	上段:件数 下段:構成比					
	100万円未満	100万円～499万円	500万円～999万円	1,000万円～4,999万円	5,000万円以上	無回答
全体 (n=1,842)	404 21.9	632 34.3	263 14.3	224 12.2	77 4.2	242 13.1
喫茶店 (n=42)	10 23.8	11 26.2	7 16.7	3 7.1	2 4.8	9 21.4
ファミリーレストラン (n=27)	1 3.7	4 14.8	1 3.7	5 18.5	11 40.7	5 18.5
そば・うどん店 (n=96)	26 27.1	39 40.6	11 11.5	6 6.3	2 2.1	12 12.5
寿司店 (n=101)	20 19.8	42 41.6	14 13.9	7 6.9	3 3.0	15 14.9
上記以外の日本料理店 (n=255)	51 20.0	82 32.2	40 15.7	38 14.9	16 6.3	28 11.0
西洋料理店 (n=155)	27 17.4	47 30.3	26 16.8	29 18.7	10 6.5	16 10.3
中華料理店 (n=325)	64 19.7	124 38.2	51 15.7	40 12.3	4 1.2	42 12.9
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など (n=152)	27 17.8	49 32.2	27 17.8	25 16.4	6 3.9	18 11.8
一般食堂 (n=88)	32 36.4	23 26.1	8 9.1	7 8.0	3 3.4	15 17.0
ファーストフード店 (n=21)	2 9.5	4 19.0	4 19.0	3 14.3	3 14.3	5 23.8
お好み焼き店、もんじゃ焼き店 (n=65)	19 29.2	26 40.0	9 13.8	3 4.6	0 0.0	8 12.3
料亭 (n=9)	1 11.1	3 33.3	0 0.0	3 33.3	2 22.2	0 0.0
小料理店 (n=67)	28 41.8	23 34.3	4 6.0	5 7.5	0 0.0	7 10.4
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ (n=119)	28 23.5	49 41.2	13 10.9	12 10.1	2 1.7	15 12.6
酒場、ビヤホール (n=268)	63 23.5	98 36.6	41 15.3	27 10.1	11 4.1	28 10.4
その他上記以外の飲食店 (n=37)	4 10.8	8 21.6	7 18.9	11 29.7	2 5.4	5 13.5
無回答 (n=15)	1 6.7	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	14 93.3

図表 3-1-5-2 資本金



2. 受動喫煙に関する制度について

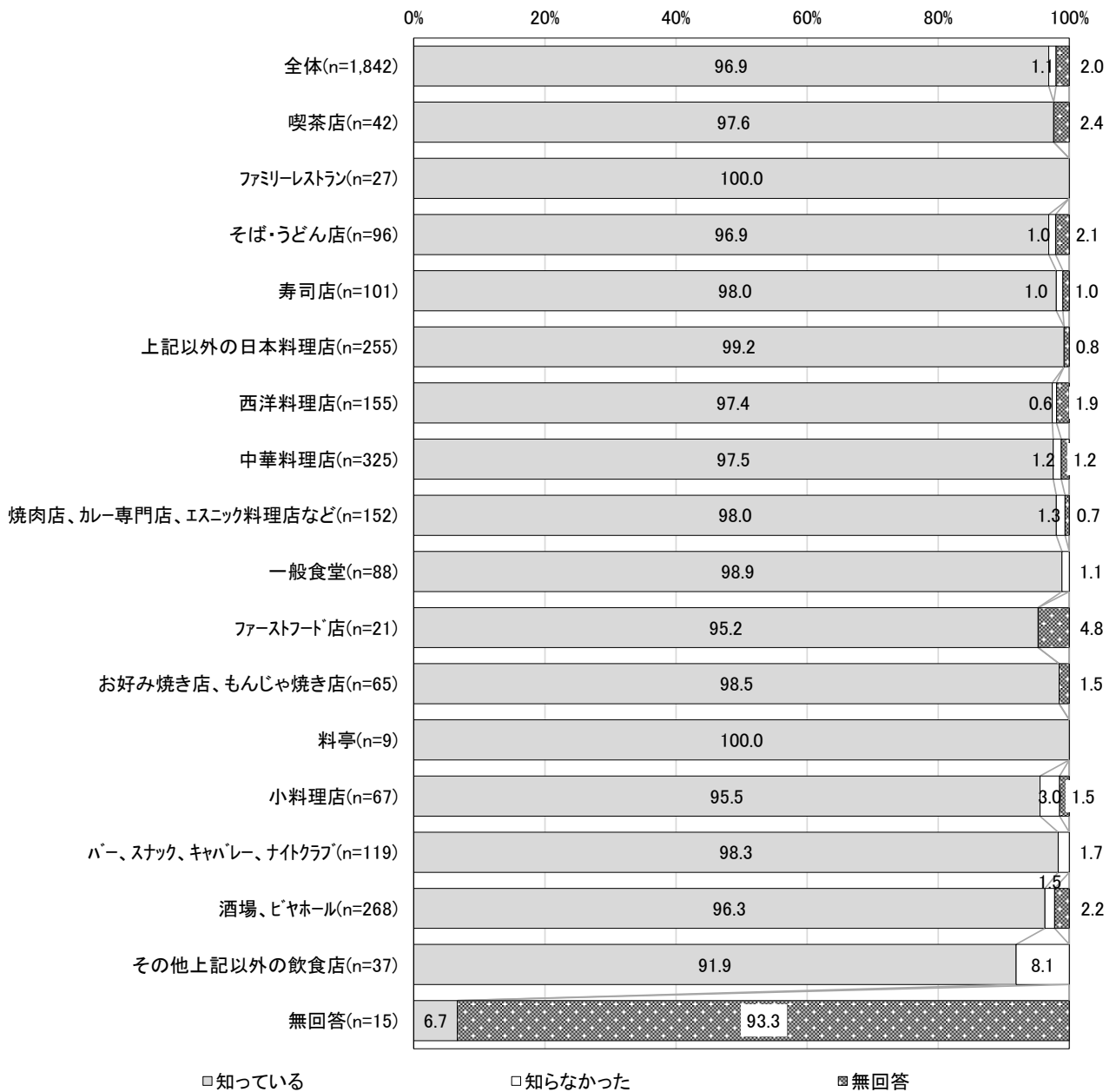
(1)健康への影響の認知度 <問8>

全ての業種で認知度は9割を超えており、高い認知状況となっている。

図表 3-2-1-1 健康への影響の認知度

業種	上段:件数 下段:構成比		
	知っている	知らなかった	無回答
全体 (n=1,842)	1784 96.9	21 1.1	37 2.0
喫茶店 (n=42)	41 97.6	0 0.0	1 2.4
ファミリーレストラン (n=27)	27 100.0	0 0.0	0 0.0
そば・うどん店 (n=96)	93 96.9	1 1.0	2 2.1
寿司店 (n=101)	99 98.0	1 1.0	1 1.0
上記以外の日本料理店 (n=255)	253 99.2	0 0.0	2 0.8
西洋料理店 (n=155)	151 97.4	1 0.6	3 1.9
中華料理店 (n=325)	317 97.5	4 1.2	4 1.2
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など (n=152)	149 98.0	2 1.3	1 0.7
一般食堂 (n=88)	87 98.9	1 1.1	0 0.0
ファーストフード店 (n=21)	20 95.2	0 0.0	1 4.8
お好み焼き店、もんじゃ焼き店 (n=65)	64 98.5	0 0.0	1 1.5
料亭 (n=9)	9 100.0	0 0.0	0 0.0
小料理店 (n=67)	64 95.5	2 3.0	1 1.5
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ (n=119)	117 98.3	2 1.7	0 0.0
酒場、ビヤホール (n=268)	258 96.3	4 1.5	6 2.2
その他上記以外の飲食店 (n=37)	34 91.9	3 8.1	0 0.0
無回答 (n=15)	1 6.7	0 0.0	14 93.3

図表 3-2-1-2 健康への影響の認知度



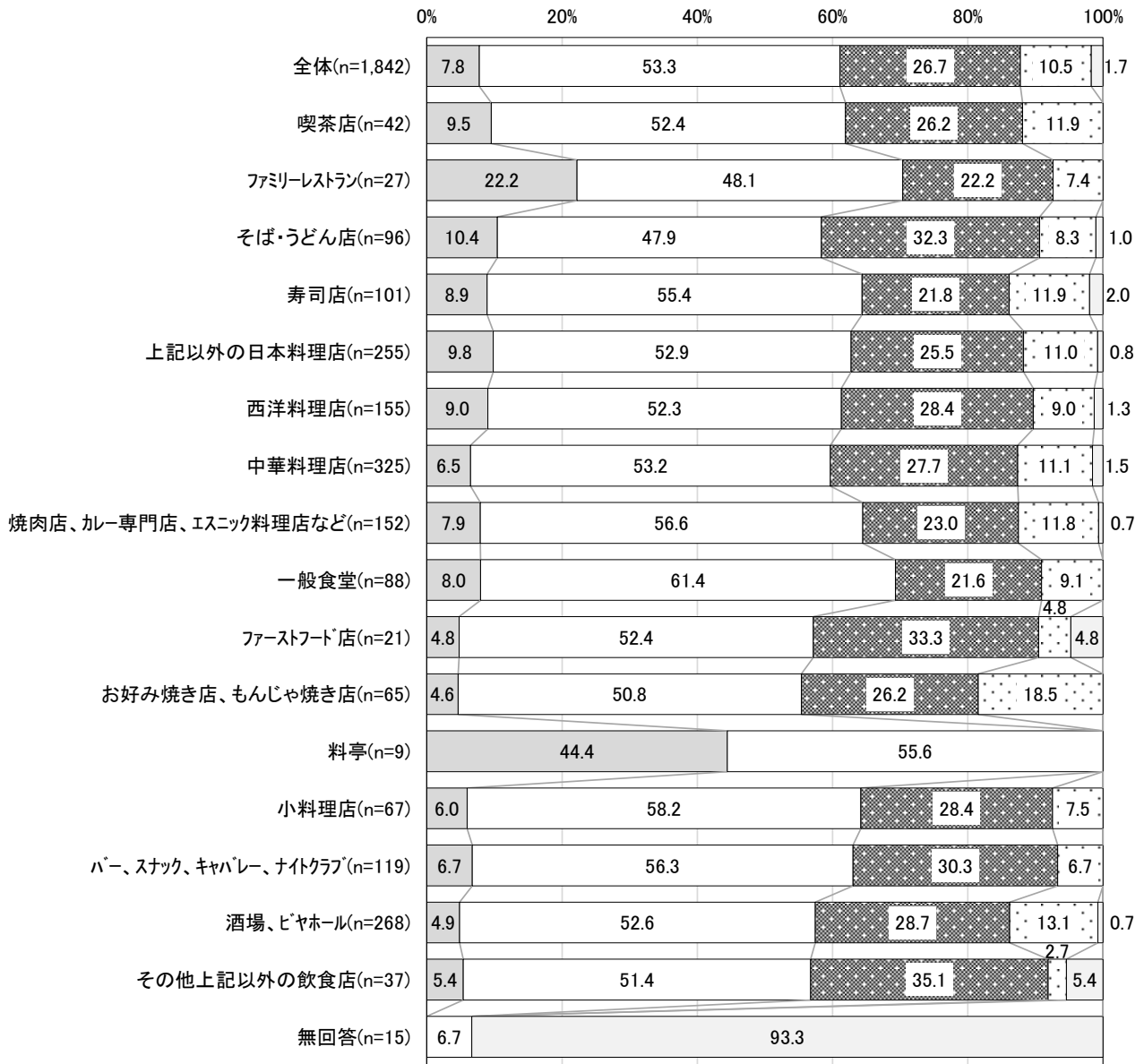
(2)改正健康増進法の認知度 <問9>

改正健康増進法の認知度について、知っている人（「内容までよく理解している」「だいたい理解している」「名前だけは知っている」の計）はどの業種でも8割～9割と高い認知度になっている。特に、料亭、ファミリーレストランでは、「内容までよく理解している」が44.4%、22.2%と比較的多くなっている。一方、お好み焼き店、もんじゃ焼き店では、「名前を聞いたことがない/知らない」が18.5%と比較的多くなっている。

図表 3-2-2-1 改正健康増進法の認知度

業種	上段:件数 下段:構成比				
	内容までよく理解している	だいたい理解している	名前だけは知っている	名前を聞いたことがない/知らない	無回答
全体 (n=1,842)	143 7.8	982 53.3	492 26.7	193 10.5	32 1.7
喫茶店 (n=42)	4 9.5	22 52.4	11 26.2	5 11.9	0 0.0
ファミリーレストラン (n=27)	6 22.2	13 48.1	6 22.2	2 7.4	0 0.0
そば・うどん店 (n=96)	10 10.4	46 47.9	31 32.3	8 8.3	1 1.0
寿司店 (n=101)	9 8.9	56 55.4	22 21.8	12 11.9	2 2.0
上記以外の日本料理店 (n=255)	25 9.8	135 52.9	65 25.5	28 11.0	2 0.8
西洋料理店 (n=155)	14 9.0	81 52.3	44 28.4	14 9.0	2 1.3
中華料理店 (n=325)	21 6.5	173 53.2	90 27.7	36 11.1	5 1.5
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など (n=152)	12 7.9	86 56.6	35 23.0	18 11.8	1 0.7
一般食堂 (n=88)	7 8.0	54 61.4	19 21.6	8 9.1	0 0.0
ファーストフード店 (n=21)	1 4.8	11 52.4	7 33.3	1 4.8	1 4.8
お好み焼き店、もんじゃ焼き店 (n=65)	3 4.6	33 50.8	17 26.2	12 18.5	0 0.0
料亭 (n=9)	4 44.4	5 55.6	0 0.0	0 0.0	0 0.0
小料理店 (n=67)	4 6.0	39 58.2	19 28.4	5 7.5	0 0.0
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ (n=119)	8 6.7	67 56.3	36 30.3	8 6.7	0 0.0
酒場、ビヤホール (n=268)	13 4.9	141 52.6	77 28.7	35 13.1	2 0.7
その他上記以外の飲食店 (n=37)	2 5.4	19 51.4	13 35.1	1 2.7	2 5.4
無回答 (n=15)	0 0.0	1 6.7	0 0.0	0 0.0	14 93.3

図表 3-2-2-2 改正健康増進法の認知度



□内容までよく理解している □だいたい理解している ■名前だけは知っている □名前を聞いたことがない/知らない □無回答

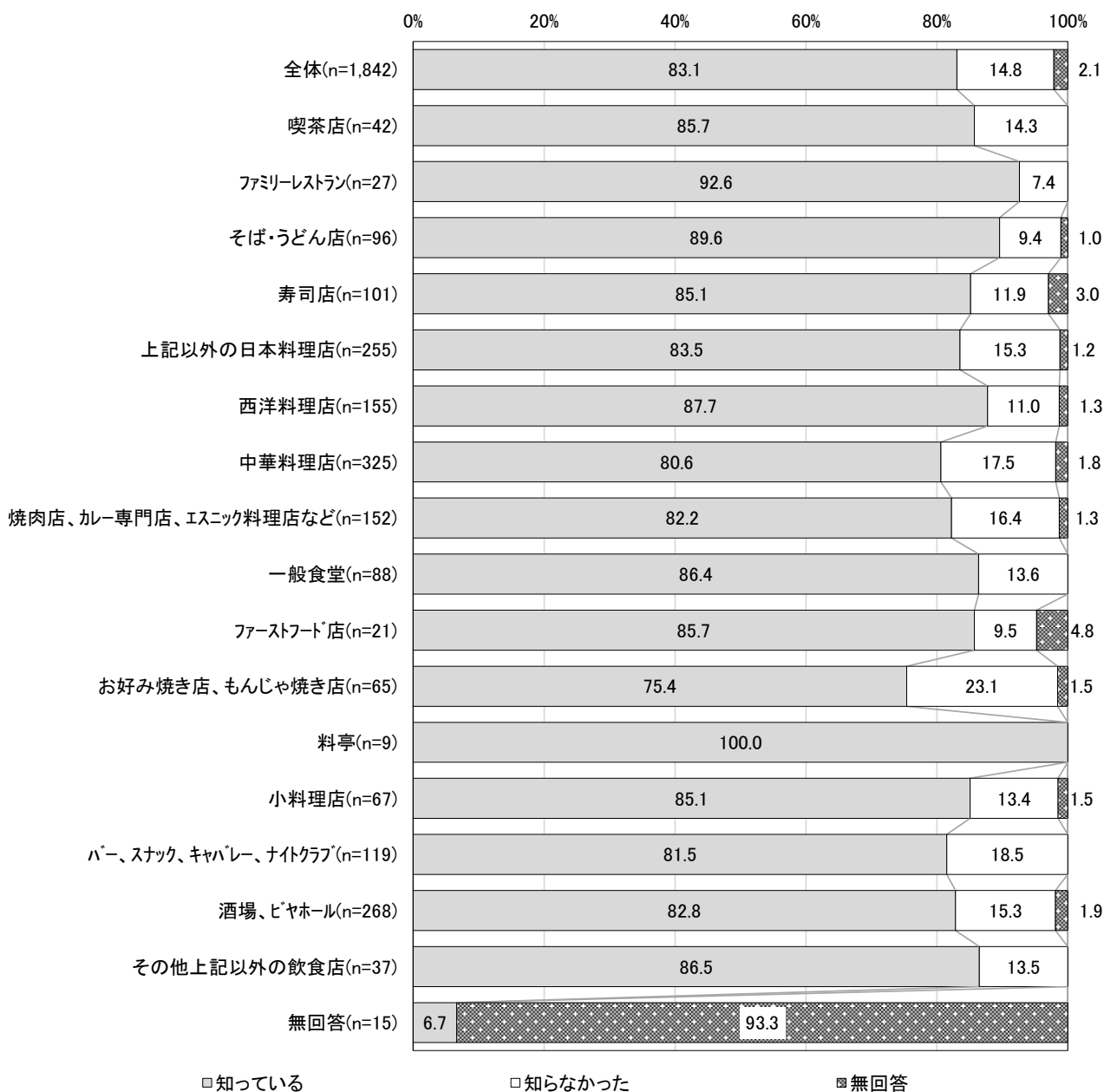
(3)改正健康増進法での原則屋内禁煙についての認知度 <問 10>

ほぼすべての業種で認知度は8割を超えているが、お好み焼き店、もんじゃ焼き店は約7割と認知度が比較的低くなっている。

図表 3-2-3-1 改正健康増進法での原則屋内禁煙についての認知度

業種	上段:件数 下段:構成比		
	知っている	知らなかった	無回答
全体(n=1,842)	1530 83.1	273 14.8	39 2.1
喫茶店(n=42)	36 85.7	6 14.3	0 0.0
ファミリーレストラン(n=27)	25 92.6	2 7.4	0 0.0
そば・うどん店(n=96)	86 89.6	9 9.4	1 1.0
寿司店(n=101)	86 85.1	12 11.9	3 3.0
上記以外の日本料理店(n=255)	213 83.5	39 15.3	3 1.2
西洋料理店(n=155)	136 87.7	17 11.0	2 1.3
中華料理店(n=325)	262 80.6	57 17.5	6 1.8
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=152)	125 82.2	25 16.4	2 1.3
一般食堂(n=88)	76 86.4	12 13.6	0 0.0
ファーストフード店(n=21)	18 85.7	2 9.5	1 4.8
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=65)	49 75.4	15 23.1	1 1.5
料亭(n=9)	9 100.0	0 0.0	0 0.0
小料理店(n=67)	57 85.1	9 13.4	1 1.5
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=119)	97 81.5	22 18.5	0 0.0
酒場、ビヤホール(n=268)	222 82.8	41 15.3	5 1.9
その他上記以外の飲食店(n=37)	32 86.5	5 13.5	0 0.0
無回答(n=15)	1 6.7	0 0.0	14 93.3

図表 3-2-3-2 改正健康増進法での原則屋内禁煙についての認知度



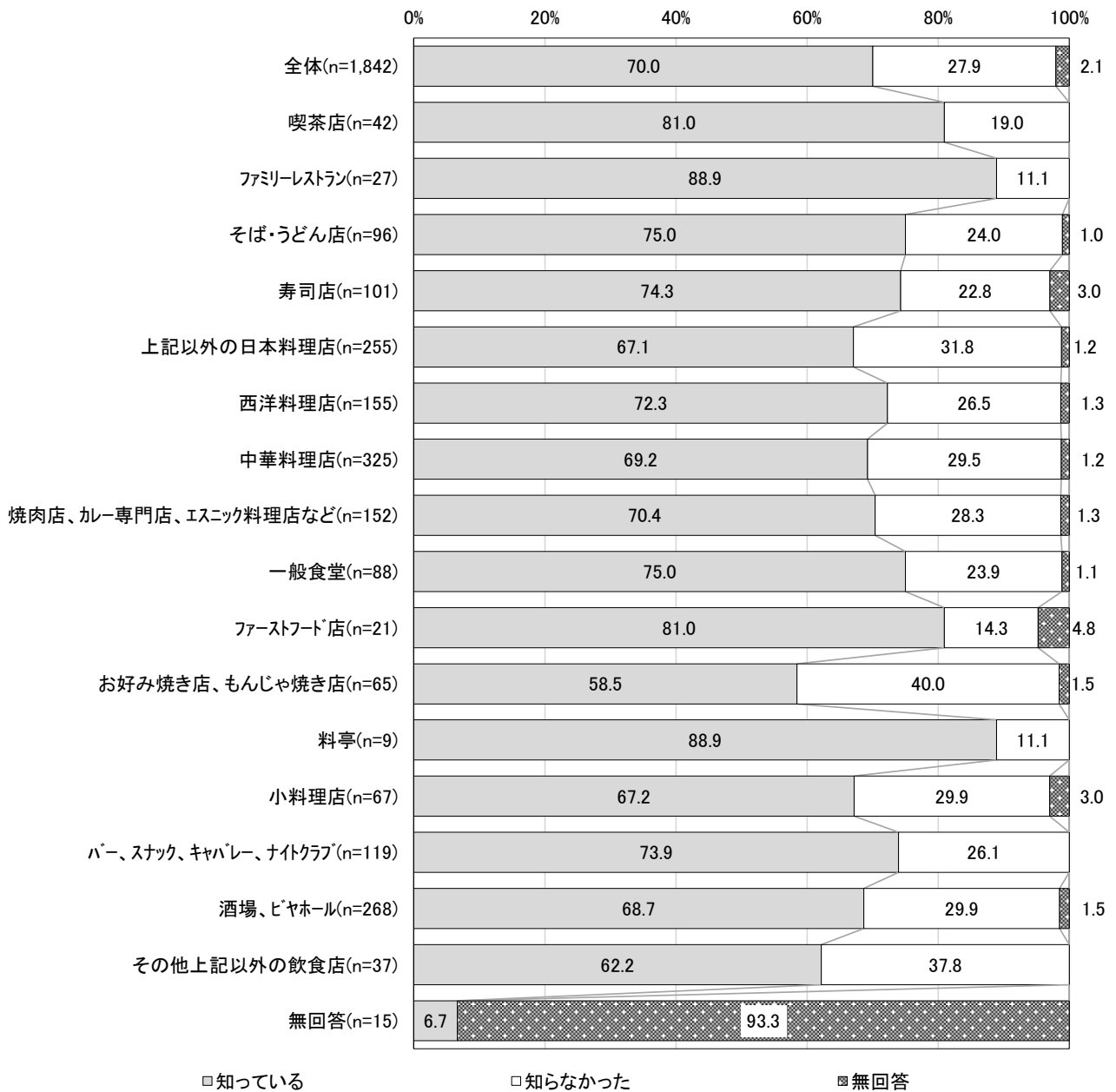
(4)改正健康増進法での受動喫煙防止対策の責務について <問 11>

ファミリーレストランや料亭、喫茶店、ファーストフード店は「知っている」が8割を超えており、認知度が比較的高くなっている。一方、お好み焼き店、もんじゃ焼き店は58.5%と比較的認知度が低くなっている。

図表 3-2-4-1 改正健康増進法での受動喫煙防止対策の責務について

業種	上段:件数 下段:構成比		
	知っている	知らなかった	無回答
全体(n=1,842)	1290 70.0	514 27.9	38 2.1
喫茶店(n=42)	34 81.0	8 19.0	0 0.0
ファミリーレストラン(n=27)	24 88.9	3 11.1	0 0.0
そば・うどん店(n=96)	72 75.0	23 24.0	1 1.0
寿司店(n=101)	75 74.3	23 22.8	3 3.0
上記以外の日本料理店(n=255)	171 67.1	81 31.8	3 1.2
西洋料理店(n=155)	112 72.3	41 26.5	2 1.3
中華料理店(n=325)	225 69.2	96 29.5	4 1.2
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=152)	107 70.4	43 28.3	2 1.3
一般食堂(n=88)	66 75.0	21 23.9	1 1.1
ファーストフード店(n=21)	17 81.0	3 14.3	1 4.8
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=65)	38 58.5	26 40.0	1 1.5
料亭(n=9)	8 88.9	1 11.1	0 0.0
小料理店(n=67)	45 67.2	20 29.9	2 3.0
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=119)	88 73.9	31 26.1	0 0.0
酒場、ビヤホール(n=268)	184 68.7	80 29.9	4 1.5
その他上記以外の飲食店(n=37)	23 62.2	14 37.8	0 0.0
無回答(n=15)	1 6.7	0 0.0	14 93.3

図表 3-2-4-2 改正健康増進法での受動喫煙防止対策の責務について



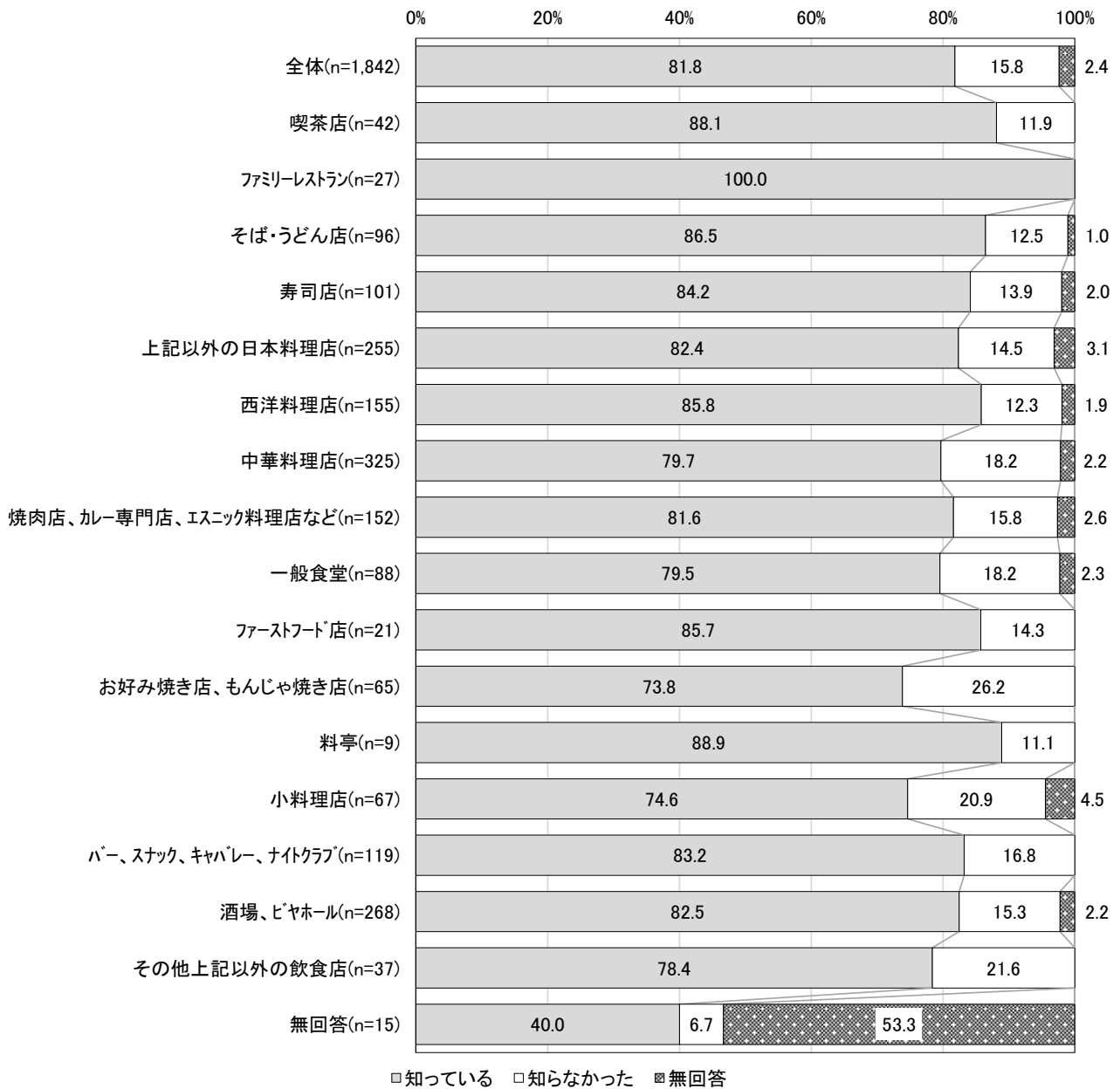
(5)改正健康増進法での喫煙専用室や指定たばこ専用喫煙室の認知度 <問 12>

どの業種でも「知っている」の割合は7割を超えており、全体として認知度はやや高い。特に、ファミリーレストランでは、認知度は100%となっている。一方、お好み焼き店、もんじゃ焼き店では、「知っている」の割合が73.8%と比較的認知度が低い。

図表 3-2-5-1 改正健康増進法での喫煙専用室や指定たばこ専用喫煙室の認知度

業種	上段:件数 下段:構成比		
	知っている	知らなかった	無回答
全体(n=1,842)	1507 81.8	291 15.8	44 2.4
喫茶店(n=42)	37 88.1	5 11.9	0 0.0
ファミリーレストラン(n=27)	27 100.0	0 0.0	0 0.0
そば・うどん店(n=96)	83 86.5	12 12.5	1 1.0
寿司店(n=101)	85 84.2	14 13.9	2 2.0
上記以外の日本料理店(n=255)	210 82.4	37 14.5	8 3.1
西洋料理店(n=155)	133 85.8	19 12.3	3 1.9
中華料理店(n=325)	259 79.7	59 18.2	7 2.2
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=152)	124 81.6	24 15.8	4 2.6
一般食堂(n=88)	70 79.5	16 18.2	2 2.3
ファーストフード店(n=21)	18 85.7	3 14.3	0 0.0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=65)	48 73.8	17 26.2	0 0.0
料亭(n=9)	8 88.9	1 11.1	0 0.0
小料理店(n=67)	50 74.6	14 20.9	3 4.5
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=119)	99 83.2	20 16.8	0 0.0
酒場、ビヤホール(n=268)	221 82.5	41 15.3	6 2.2
その他上記以外の飲食店(n=37)	29 78.4	8 21.6	0 0.0
無回答(n=15)	6 40.0	1 6.7	8 53.3

図表 3-2-5-2 改正健康増進法での喫煙専用室や指定たばこ専用喫煙室の認知度



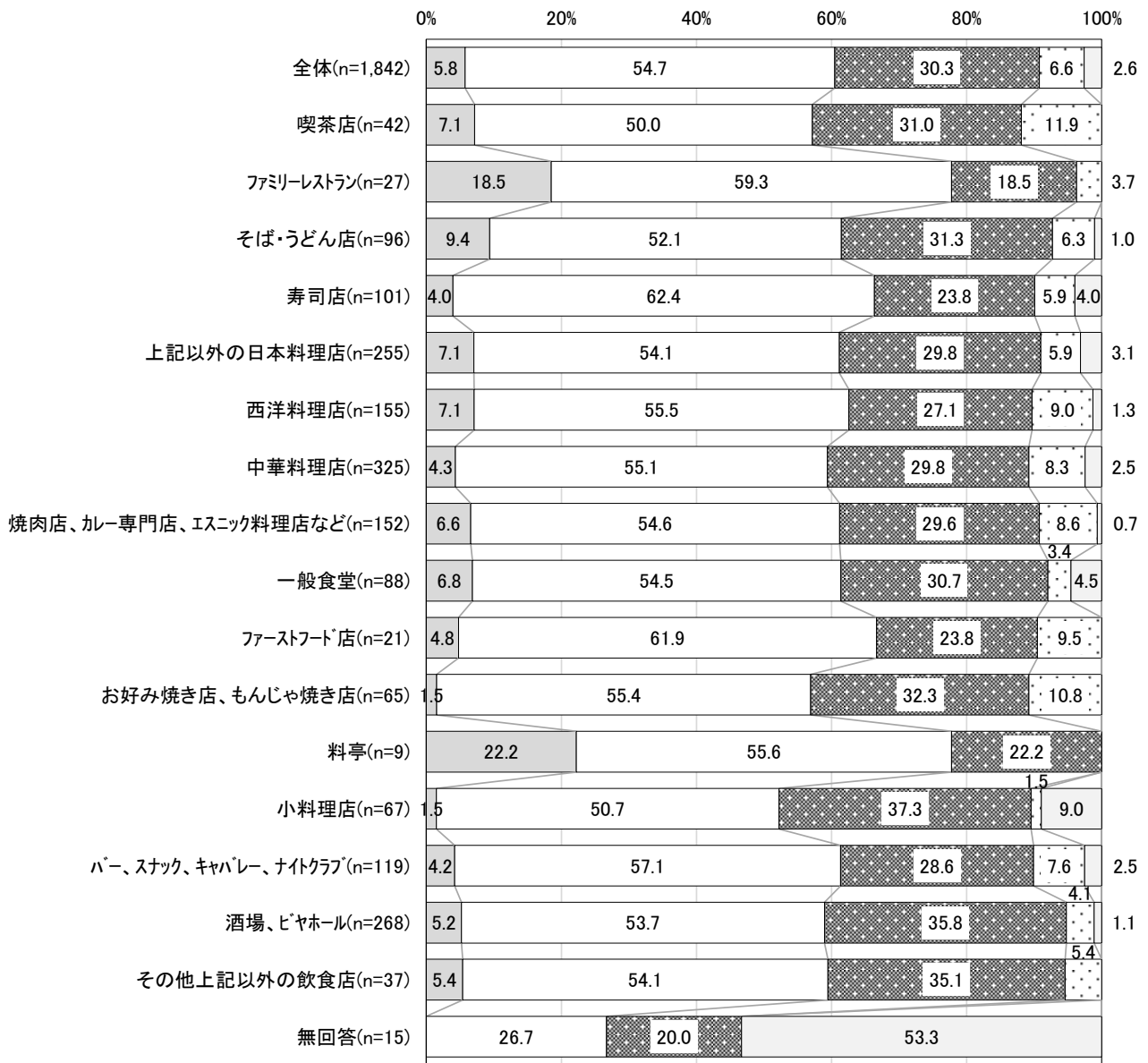
(6)東京都受動喫煙防止条例の認知度 <問 13>

どの業種でも東京都受動喫煙防止条例の認知度について、知っている人（「内容までよく理解している」「だいたい理解している」「名前だけ知っている」の計）は約9割となっており、認知度は高い。特に、料亭、ファミリーレストランでは「内容までよく理解している」が、22.2%、18.5%と他の業種と比べて高い。一方、お好み焼き店、もんじゃ焼き店と小料理店は1.5%と低い。

図表 3-2-6-1 東京都受動喫煙防止条例の認知度

業種	上段:件数 下段:構成比				
	内容までよく理解している	だいたい理解している	名前だけは知っている	名前を聞いたことがない/知らない	無回答
全体 (n=1,842)	106 5.8	1008 54.7	558 30.3	122 6.6	48 2.6
喫茶店 (n=42)	3 7.1	21 50.0	13 31.0	5 11.9	0 0.0
ファミリーレストラン (n=27)	5 18.5	16 59.3	5 18.5	1 3.7	0 0.0
そば・うどん店 (n=96)	9 9.4	50 52.1	30 31.3	6 6.3	1 1.0
寿司店 (n=101)	4 4.0	63 62.4	24 23.8	6 5.9	4 4.0
上記以外の日本料理店 (n=255)	18 7.1	138 54.1	76 29.8	15 5.9	8 3.1
西洋料理店 (n=155)	11 7.1	86 55.5	42 27.1	14 9.0	2 1.3
中華料理店 (n=325)	14 4.3	179 55.1	97 29.8	27 8.3	8 2.5
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など (n=152)	10 6.6	83 54.6	45 29.6	13 8.6	1 0.7
一般食堂 (n=88)	6 6.8	48 54.5	27 30.7	3 3.4	4 4.5
ファーストフード店 (n=21)	1 4.8	13 61.9	5 23.8	2 9.5	0 0.0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店 (n=65)	1 1.5	36 55.4	21 32.3	7 10.8	0 0.0
料亭 (n=9)	2 22.2	5 55.6	2 22.2	0 0.0	0 0.0
小料理店 (n=67)	1 1.5	34 50.7	25 37.3	1 1.5	6 9.0
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ (n=119)	5 4.2	68 57.1	34 28.6	9 7.6	3 2.5
酒場、ビヤホール (n=268)	14 5.2	144 53.7	96 35.8	11 4.1	3 1.1
その他上記以外の飲食店 (n=37)	2 5.4	20 54.1	13 35.1	2 5.4	0 0.0
無回答 (n=15)	0 0.0	4 26.7	3 20.0	0 0.0	8 53.3

図 3-2-6-2 東京都受動喫煙防止条例の認知度



□内容までよく理解している □だいたい理解している ■名前だけは知っている □名前を聞いたことがない/知らない □無回答

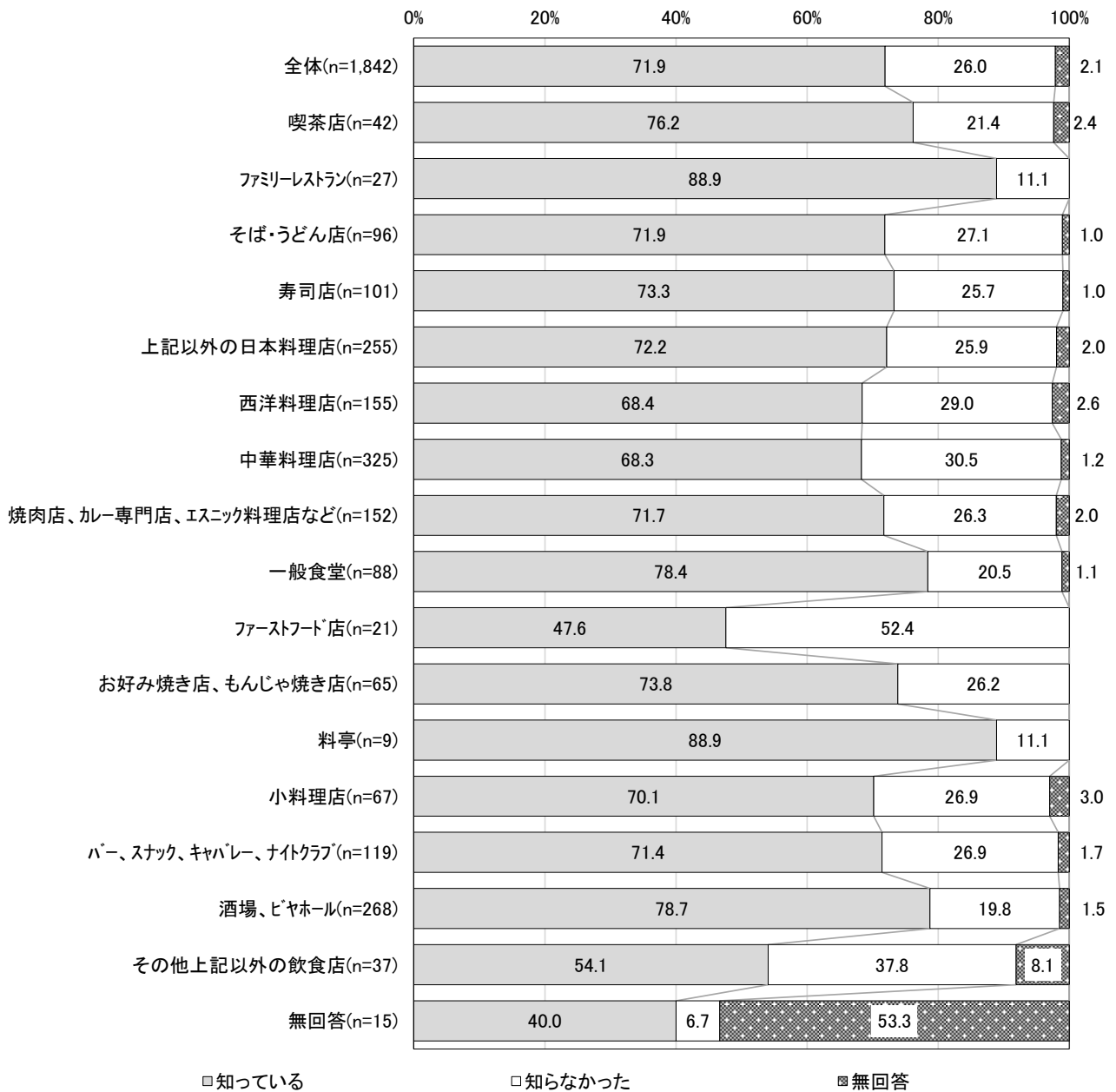
(7)東京都受動喫煙防止条例の従業員がいる場合の対応の認知度 <問 14>

業種によってばらつきがあるが、概ね5割～8割の認知度となっている。ファミリーレストランと料亭では「知っている」が88.9%と比較的高くなっている。一方、ファーストフード店は47.6%と比較的低くなっている。

図表 3-2-7-1 東京都受動喫煙防止条例の従業員がいる場合の対応の認知度

業種	上段:件数 下段:構成比		
	知っている	知らなかった	無回答
全体(n=1,842)	1324 71.9	479 26.0	39 2.1
喫茶店(n=42)	32 76.2	9 21.4	1 2.4
ファミリーレストラン(n=27)	24 88.9	3 11.1	0 0.0
そば・うどん店(n=96)	69 71.9	26 27.1	1 1.0
寿司店(n=101)	74 73.3	26 25.7	1 1.0
上記以外の日本料理店(n=255)	184 72.2	66 25.9	5 2.0
西洋料理店(n=155)	106 68.4	45 29.0	4 2.6
中華料理店(n=325)	222 68.3	99 30.5	4 1.2
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=152)	109 71.7	40 26.3	3 2.0
一般食堂(n=88)	69 78.4	18 20.5	1 1.1
ファーストフード店(n=21)	10 47.6	11 52.4	0 0.0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=65)	48 73.8	17 26.2	0 0.0
料亭(n=9)	8 88.9	1 11.1	0 0.0
小料理店(n=67)	47 70.1	18 26.9	2 3.0
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=119)	85 71.4	32 26.9	2 1.7
酒場、ビヤホール(n=268)	211 78.7	53 19.8	4 1.5
その他上記以外の飲食店(n=37)	20 54.1	14 37.8	3 8.1
無回答(n=15)	6 40.0	1 6.7	8 53.3

図表 3-2-7-2 東京都受動喫煙防止条例の従業員がいる場合の対応の認知度



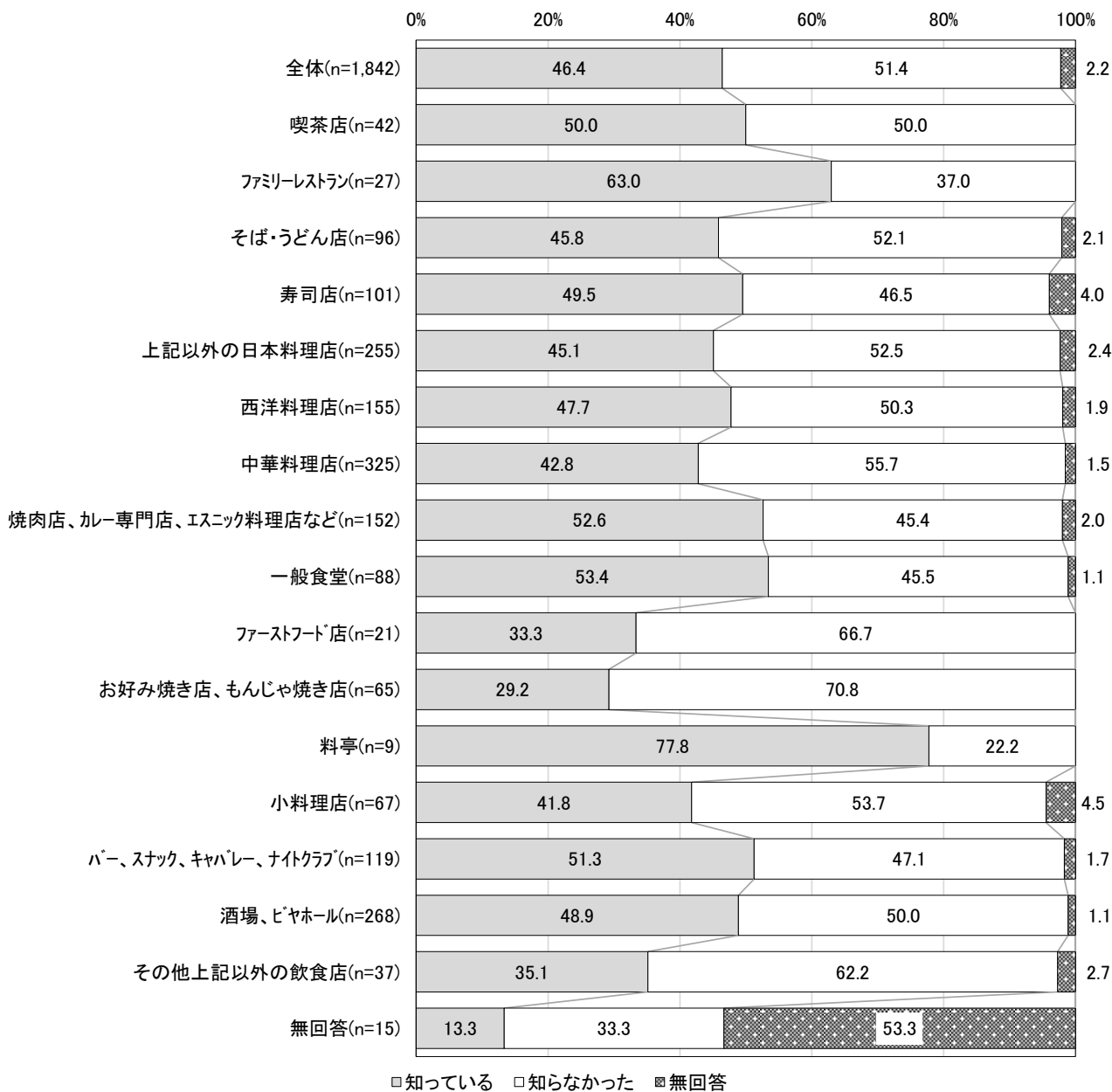
(8)違反時の指導や過料の対象についての認知度 <問 15>

認知度が半数以下の業種が多く、全体として認知度は高くない。料亭、ファミリーレストランは「知っている」が77.8%、63.0%と比較的高い。一方、お好み焼き店、もんじゃ焼き店とファーストフード店では、29.2%、33.3%と比較的低い。

図表 3-2-8-1 違反時の指導や過料の対象についての認知度

業種	上段:件数 下段:構成比		
	知っている	知らなかった	無回答
全体(n=1,842)	855 46.4	946 51.4	41 2.2
喫茶店(n=42)	21 50.0	21 50.0	0 0.0
ファミリーレストラン(n=27)	17 63.0	10 37.0	0 0.0
そば・うどん店(n=96)	44 45.8	50 52.1	2 2.1
寿司店(n=101)	50 49.5	47 46.5	4 4.0
上記以外の日本料理店(n=255)	115 45.1	134 52.5	6 2.4
西洋料理店(n=155)	74 47.7	78 50.3	3 1.9
中華料理店(n=325)	139 42.8	181 55.7	5 1.5
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=152)	80 52.6	69 45.4	3 2.0
一般食堂(n=88)	47 53.4	40 45.5	1 1.1
ファーストフード店(n=21)	7 33.3	14 66.7	0 0.0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=65)	19 29.2	46 70.8	0 0.0
料亭(n=9)	7 77.8	2 22.2	0 0.0
小料理店(n=67)	28 41.8	36 53.7	3 4.5
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=119)	61 51.3	56 47.1	2 1.7
酒場、ビヤホール(n=268)	131 48.9	134 50.0	3 1.1
その他上記以外の飲食店(n=37)	13 35.1	23 62.2	1 2.7
無回答(n=15)	2 13.3	5 33.3	8 53.3

図表 3-2-8-2 違反時の指導や過料の対象についての認知度



(9)受動喫煙に関する情報の入手方法(複数回答)〈問 16〉

どの業種も傾向はほぼ同じであり、「テレビ・ラジオ」、「一般の新聞・雑誌」、「東京都の広報誌・情報番組」、「区市町村窓口・保健所など（広報誌や講演会など）」、「同業者や近隣店舗からの情報（口コミ）」が多くなっている。

図表 3-2-9 受動喫煙に関する情報の入手方法（複数回答）

業種	単位:件数												
	区市町村窓口・保健所など (広報誌や講習会など)	東京都の広報誌・情報番組	同業者や近隣店舗 からの情報(口コミ)	加盟している団体(協会や組合 など)※講習会や機関誌を含む	業界紙・専門誌	ビール会社や飲食店検索 サイト等の営業スタッフ	飲食店検索サイトの メールマガジン	一般の新聞・雑誌	テレビ・ラジオ	インターネット(東京都、 区市町村、保健所などを除く)	その他	特 に な い	無 回 答
全体	499	568	448	275	103	46	20	571	787	222	61	43	35
喫茶店	13	10	7	6	2	1	0	18	22	9	2	1	0
ファミリーレストラン	6	6	4	7	2	0	0	9	9	1	4	2	0
そば・うどん店	29	28	20	36	12	2	2	33	34	9	3	2	2
寿司店	45	22	17	20	8	2	1	32	45	9	2	2	1
上記以外の日本料理店	64	97	62	38	16	8	5	97	103	32	9	5	7
西洋料理店	39	43	28	12	9	5	4	40	73	27	3	3	2
中華料理店	100	91	77	44	21	6	2	124	138	37	7	8	6
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	34	49	46	13	2	5	3	28	58	18	6	3	2
一般食堂	29	32	16	16	4	0	0	28	39	9	2	1	1
ファーストフード店	2	3	4	2	0	0	0	3	10	4	0	1	0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店	17	21	12	7	1	0	0	15	29	4	1	5	0
料亭	3	4	1	3	0	1	0	0	3	1	1	0	0
小料理店	12	23	15	9	5	0	0	22	29	5	5	1	3
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	27	45	37	23	6	2	1	29	57	14	2	4	0
酒場、ビヤホール	68	77	95	35	13	13	2	83	119	33	11	5	2
その他上記以外の飲食店	10	16	3	4	2	0	0	8	16	8	3	0	1
無回答	1	1	4	0	0	1	0	2	3	2	0	0	8

3. 現在の禁煙・分煙の状況について

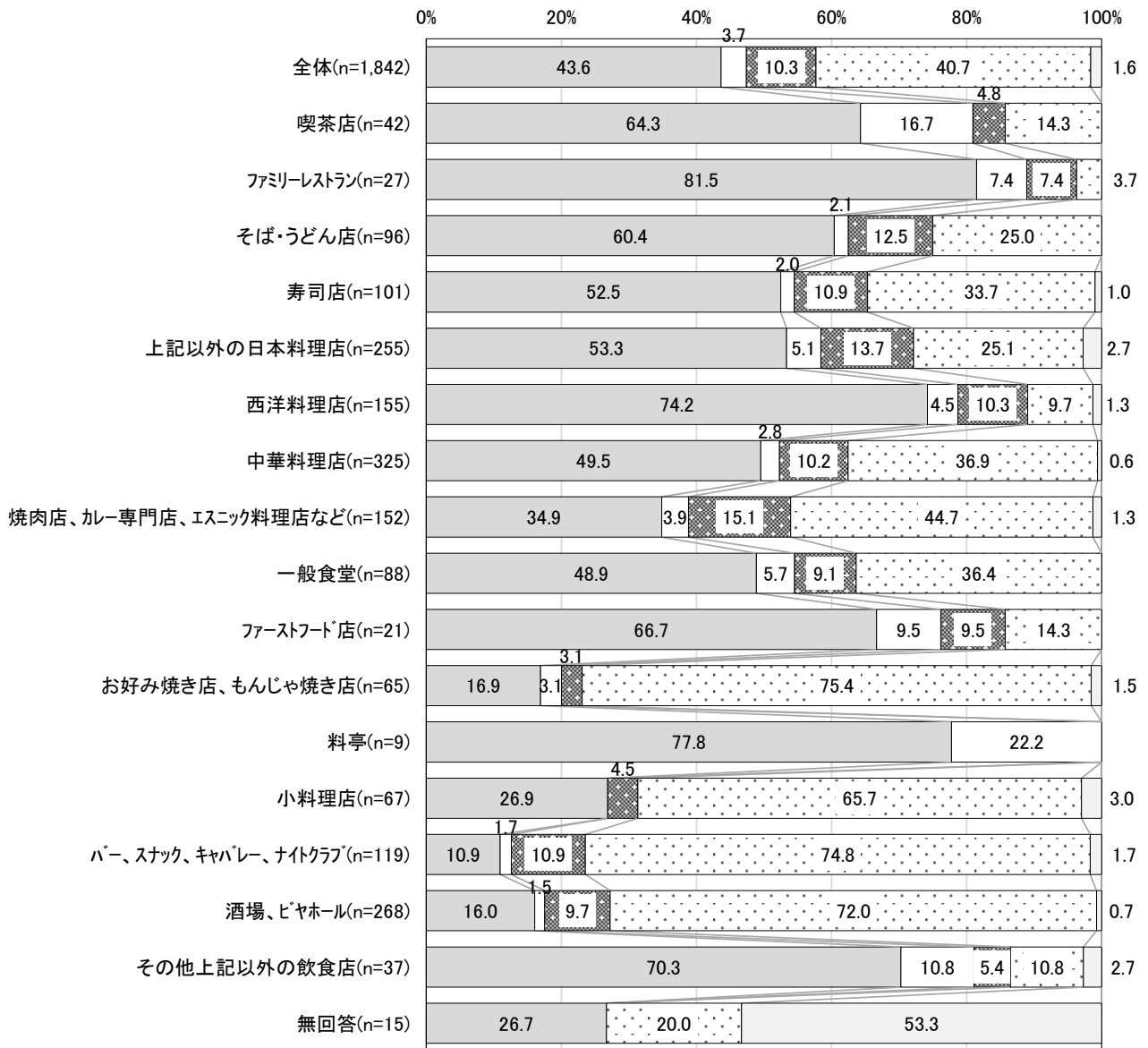
(1) 店内の禁煙・分煙状況 <問17>

業種によって、ばらつきがある。喫茶店、ファミリーレストラン、西洋料理店、ファーストフード店、料亭では、受動喫煙が生じないような対策を行っている店（「店内は全面禁煙にしている」と「店内は完全分煙にしている（喫煙室を設けている）」の計）が7割を超えており、比較的多い。一方、お好み焼き店、もんじゃ焼き店、小料理店、バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ、酒場、ビヤホールでは、受動喫煙対策が不十分な店（「店内は分煙にしている（パーティションによる喫煙室や時間分煙を行っている）」と「禁煙や分煙の対策はしていない」の計）が7割を超えており、比較的多い。

図表 3-3-1-1 店内の禁煙・分煙状況

業種	上段:件数 下段:構成比				
	店内は全面禁煙にしている	店内は完全分煙にしている(喫煙室を設けている)	店内は分煙にしている(パーティションによる喫煙室や時間分煙を行っている)	禁煙や分煙の対策はしていない	無回答
全体(n=1,842)	804 43.6	69 3.7	190 10.3	749 40.7	30 1.6
喫茶店(n=42)	27 64.3	7 16.7	2 4.8	6 14.3	0 0.0
ファミリーレストラン(n=27)	22 81.5	2 7.4	2 7.4	1 3.7	0 0.0
そば・うどん店(n=96)	58 60.4	2 2.1	12 12.5	24 25.0	0 0.0
寿司店(n=101)	53 52.5	2 2.0	11 10.9	34 33.7	1 1.0
上記以外の日本料理店(n=255)	136 53.3	13 5.1	35 13.7	64 25.1	7 2.7
西洋料理店(n=155)	115 74.2	7 4.5	16 10.3	15 9.7	2 1.3
中華料理店(n=325)	161 49.5	9 2.8	33 10.2	120 36.9	2 0.6
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=152)	53 34.9	6 3.9	23 15.1	68 44.7	2 1.3
一般食堂(n=88)	43 48.9	5 5.7	8 9.1	32 36.4	0 0.0
ファーストフード店(n=21)	14 66.7	2 9.5	2 9.5	3 14.3	0 0.0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=65)	11 16.9	2 3.1	2 3.1	49 75.4	1 1.5
料亭(n=9)	7 77.8	2 22.2	0 0.0	0 0.0	0 0.0
小料理店(n=67)	18 26.9	0 0.0	3 4.5	44 65.7	2 3.0
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=119)	13 10.9	2 1.7	13 10.9	89 74.8	2 1.7
酒場、ビヤホール(n=268)	43 16.0	4 1.5	26 9.7	193 72.0	2 0.7
その他上記以外の飲食店(n=37)	26 70.3	4 10.8	2 5.4	4 10.8	1 2.7
無回答(n=15)	4 26.7	0 0.0	0 0.0	3 20.0	8 53.3

図表 3-3-1-2 店内の禁煙・分煙状況



- 店内は全面禁煙にしている
- 店内は完全分煙にしている(喫煙室を設けている)
- 店内は分煙にしている(パーティションによる喫煙室や時間分煙を行っている)
- 禁煙や分煙の対策はしていない
- 無回答

(2)全面禁煙にしている理由(複数回答)〈問 17-1〉

どの業種においても「お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため」が多く、次いで「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」が多くなっている。

図表 3-3-2 全面禁煙にしている理由 (複数回答)

業種	単位:件数														
	お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため	お客様からの要望があつたため	従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	従業員からの要望があつたため	空調設備などの費用がかからないため	完全分煙するのはお店のスペース上難しいため	喫煙防止条例で受動喫煙防止対策が必要になつたため	改正健康増進法・東京都受動喫煙防止条例	全面禁煙の店としてアピールするため	料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	売上が上がるため	本所属する組合やチェーン本部の方針のため	入居しているビル等の方針のため	その他	特にな
全体	480	215	249	49	63	288	170	129	378	38	60	62	71	10	4
喫茶店	14	3	10	2	2	7	1	8	16	1	1	5	3	1	0
ファミリーレストラン	11	7	7	1	0	2	10	4	5	2	11	1	1	1	0
そば・うどん店	41	18	26	6	9	28	9	18	32	1	3	1	4	1	0
寿司店	35	18	10	3	8	23	10	10	35	2	3	1	7	0	1
上記以外の日本料理店	88	49	50	9	10	50	31	14	73	10	7	9	5	2	0
西洋料理店	65	28	32	3	4	43	18	21	67	7	2	10	14	0	0
中華料理店	103	34	49	10	13	57	29	23	66	8	9	11	16	3	1
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	32	11	19	8	8	21	20	8	19	3	1	3	1	0	2
一般食堂	23	8	12	0	1	13	14	3	13	1	4	6	4	1	0
ファーストフード店	3	2	2	0	0	4	1	3	1	0	7	3	2	1	0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店	7	5	2	2	1	6	7	1	3	0	1	0	0	0	0
料亭	6	2	4	1	0	4	5	1	3	0	0	0	2	0	0
小料理店	11	9	5	0	1	6	3	2	11	1	1	0	2	0	0
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	9	5	3	0	0	2	4	2	4	0	0	0	2	0	0
酒場、ビヤホール	21	12	14	4	6	16	6	9	23	2	5	3	5	0	0
その他上記以外の飲食店	8	4	2	0	0	5	2	2	5	0	5	8	3	0	0
無回答	3	0	2	0	0	1	0	0	2	0	0	1	0	0	0

(3)完全分煙にしている理由(複数回答)〈問 17-2〉

業種によって様々だが、全体的として「お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため」、「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が多い傾向にある。

図表 3-3-3 完全分煙にしている理由 (複数回答)

業種	単位:件数													
	お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため	お客様からの要望があつたため	従業員の受動喫煙による健康影響を低減するため	従業員からの要望があつたため	喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	改正健康増進法・東京都受動喫煙防止条例で受動喫煙防止対策が必要になつたため	完全分煙の店としてアピールするため	料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	売上が上がるため	本部の方針のため	所属する組合やチェーン等の方針のため	入居しているビル	その他	特になし
全体	35	20	15	2	34	17	13	13	8	6	2	5	1	2
喫茶店	5	2	2	0	4	1	1	2	1	4	1	0	0	0
ファミリーレストラン	2	1	2	0	2	0	1	0	1	2	0	0	0	0
そば・うどん店	0	1	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
寿司店	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1
上記以外の日本料理店	7	1	5	0	6	3	2	3	1	0	0	1	0	0
西洋料理店	4	2	1	1	5	0	3	3	2	0	0	0	0	0
中華料理店	2	7	0	1	1	2	1	0	1	0	0	1	0	0
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	4	1	1	0	3	2	1	2	0	0	0	1	0	0
一般食堂	3	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0
ファーストフード店	0	1	0	0	1	0	1	0	2	0	0	0	0	0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店	1	0	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
料亭	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0
小料理店	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
酒場、ビヤホール	2	1	1	0	3	2	2	1	0	0	0	1	0	0
その他上記以外の飲食店	4	1	1	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0
無回答	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

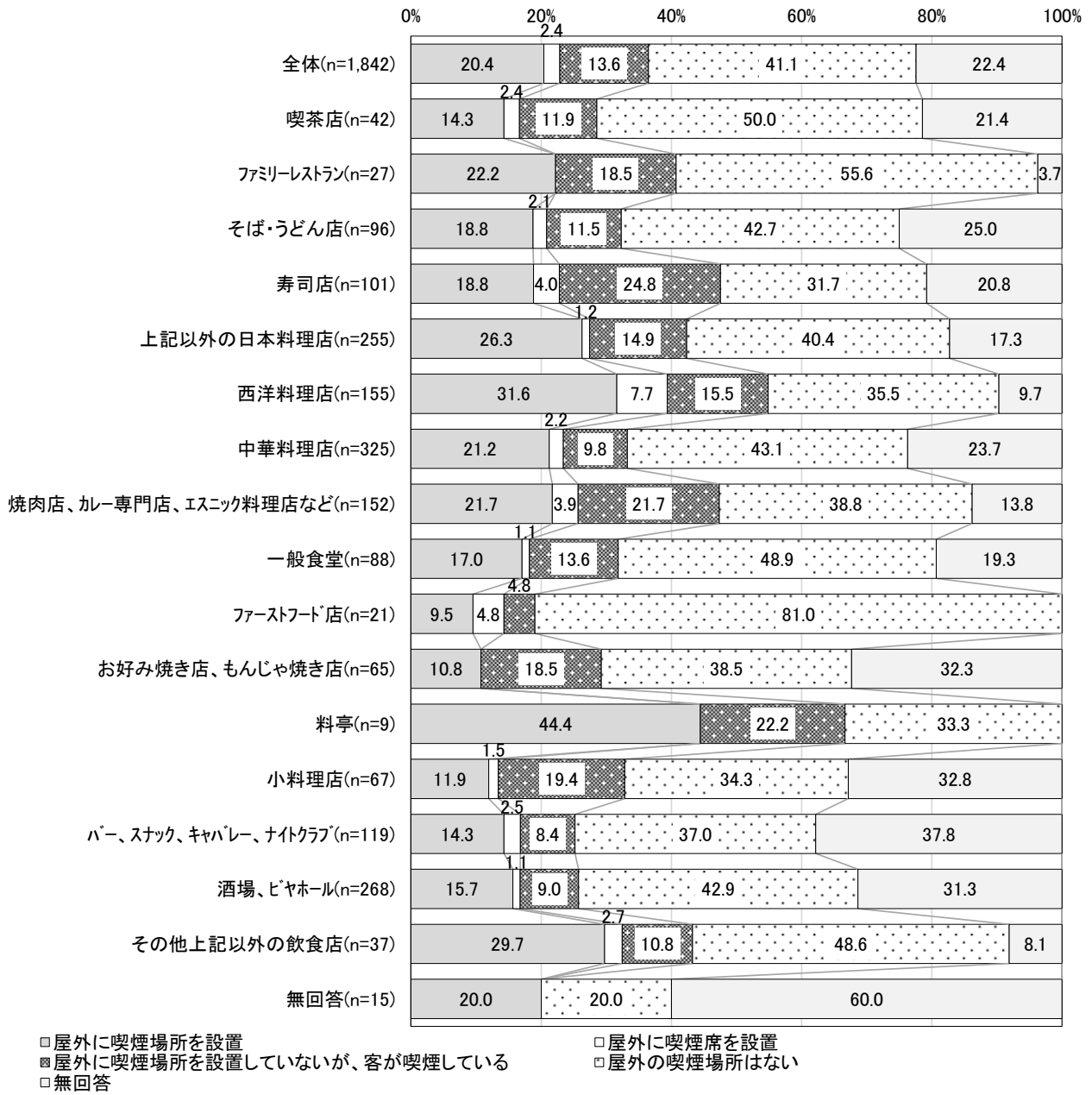
(4)屋外の喫煙場所などの状況について <問 18>

ファーストフード店では「屋外の喫煙場所はない」が81.0%と他の業種と比較して多くなっている。

図表 3-3-4-1 屋外の喫煙場所などの状況について

業種	上段:件数 下段:構成比				
	屋外に喫煙場所を設置	屋外に喫煙席を設置	屋外に喫煙場所を設置していないが、客が喫煙している	屋外の喫煙場所はない	無回答
全体 (n=1,842)	376 20.4	45 2.4	251 13.6	757 41.1	413 22.4
喫茶店 (n=42)	6 14.3	1 2.4	5 11.9	21 50.0	9 21.4
ファミリーレストラン (n=27)	6 22.2	0 0.0	5 18.5	15 55.6	1 3.7
そば・うどん店 (n=96)	18 18.8	2 2.1	11 11.5	41 42.7	24 25.0
寿司店 (n=101)	19 18.8	4 4.0	25 24.8	32 31.7	21 20.8
上記以外の日本料理店 (n=255)	67 26.3	3 1.2	38 14.9	103 40.4	44 17.3
西洋料理店 (n=155)	49 31.6	12 7.7	24 15.5	55 35.5	15 9.7
中華料理店 (n=325)	69 21.2	7 2.2	32 9.8	140 43.1	77 23.7
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など (n=152)	33 21.7	6 3.9	33 21.7	59 38.8	21 13.8
一般食堂 (n=88)	15 17.0	1 1.1	12 13.6	43 48.9	17 19.3
ファーストフード店 (n=21)	2 9.5	1 4.8	1 4.8	17 81.0	0 0.0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店 (n=65)	7 10.8	0 0.0	12 18.5	25 38.5	21 32.3
料亭 (n=9)	4 44.4	0 0.0	2 22.2	3 33.3	0 0.0
小料理店 (n=67)	8 11.9	1 1.5	13 19.4	23 34.3	22 32.8
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ (n=119)	17 14.3	3 2.5	10 8.4	44 37.0	45 37.8
酒場、ビヤホール (n=268)	42 15.7	3 1.1	24 9.0	115 42.9	84 31.3
その他上記以外の飲食店 (n=37)	11 29.7	1 2.7	4 10.8	18 48.6	3 8.1
無回答 (n=15)	3 20.0	0 0.0	0 0.0	3 20.0	9 60.0

図表 3-3-4-2 屋外の喫煙場所などの状況について



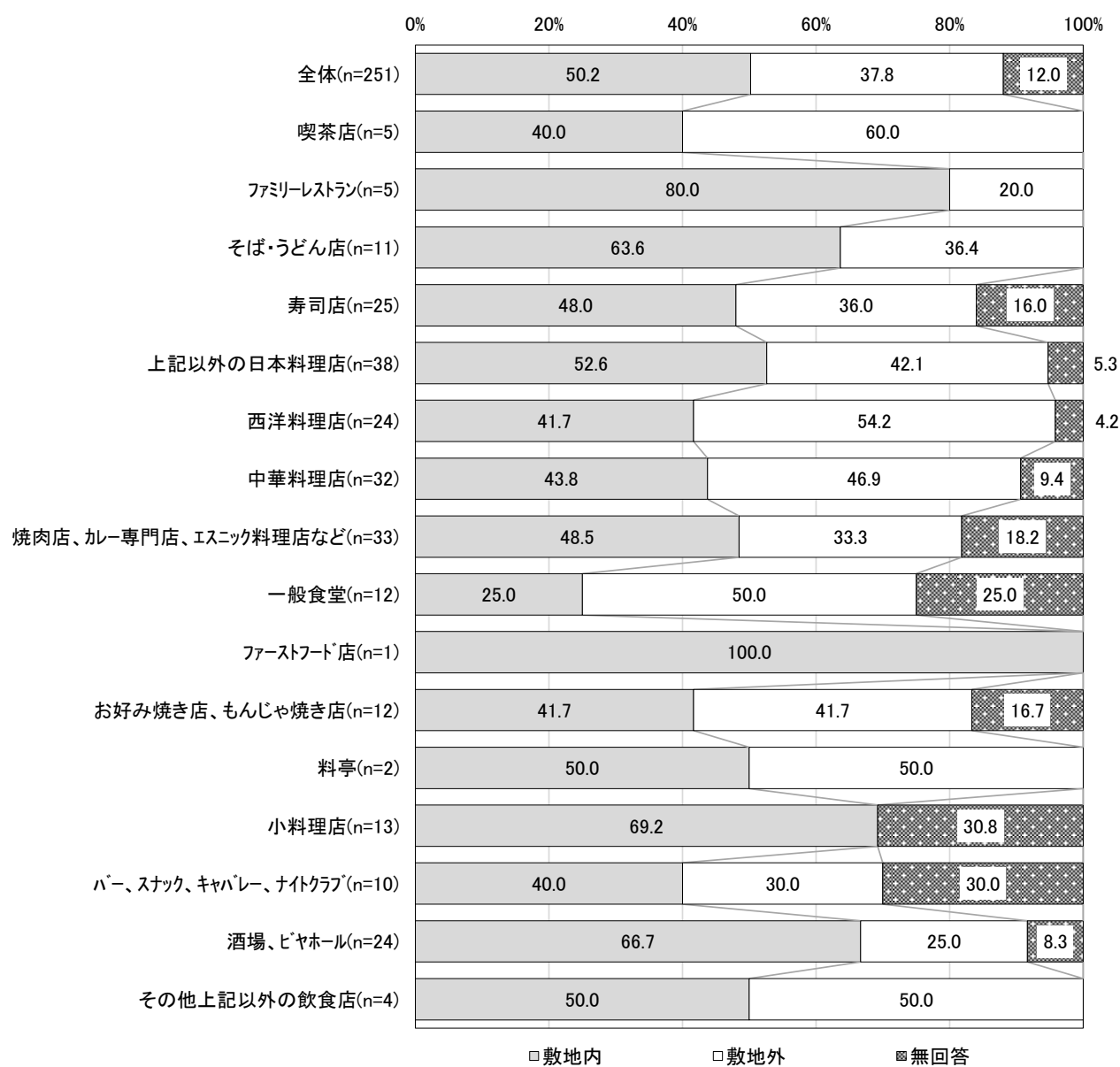
(5)「屋外に喫煙場所を設置していないが、客が喫煙している」場合の喫煙場所 <問 18>

どの業種も4割以上が「敷地内」となっている。サンプル数が少ないものが含まれるものの、ファミリーレストラン、そば・うどん店、ファーストフード店、小料理店、酒場、ビヤホールは、6割以上と比較的割合が高い。

図表 3-3-5-1 「屋外に喫煙場所を設置していないが、客が喫煙している」場合の喫煙場所

業種	上段:件数 下段:構成比		
	敷地内	敷地外	無回答
全体(n=251)	126 50.2	95 37.8	30 12.0
喫茶店(n=5)	2 40.0	3 60.0	0 0.0
ファミリーレストラン(n=5)	4 80.0	1 20.0	0 0.0
そば・うどん店(n=11)	7 63.6	4 36.4	0 0.0
寿司店(n=25)	12 48.0	9 36.0	4 16.0
上記以外の日本料理店(n=38)	20 52.6	16 42.1	2 5.3
西洋料理店(n=24)	10 41.7	13 54.2	1 4.2
中華料理店(n=32)	14 43.8	15 46.9	3 9.4
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=33)	16 48.5	11 33.3	6 18.2
一般食堂(n=12)	3 25.0	6 50.0	3 25.0
ファーストフード店(n=1)	1 100.0	0 0.0	0 0.0
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=12)	5 41.7	5 41.7	2 16.7
料亭(n=2)	1 50.0	1 50.0	0 0.0
小料理店(n=13)	9 69.2	0 0.0	4 30.8
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=10)	4 40.0	3 30.0	3 30.0
酒場、ビヤホール(n=24)	16 66.7	6 25.0	2 8.3
その他上記以外の飲食店(n=4)	2 50.0	2 50.0	0 0.0
無回答(n=0)	0 0.0	0 0.0	0 0.0

図表 3-3-5-2 「屋外に喫煙場所を設置していないが、客が喫煙している」場合の喫煙場所



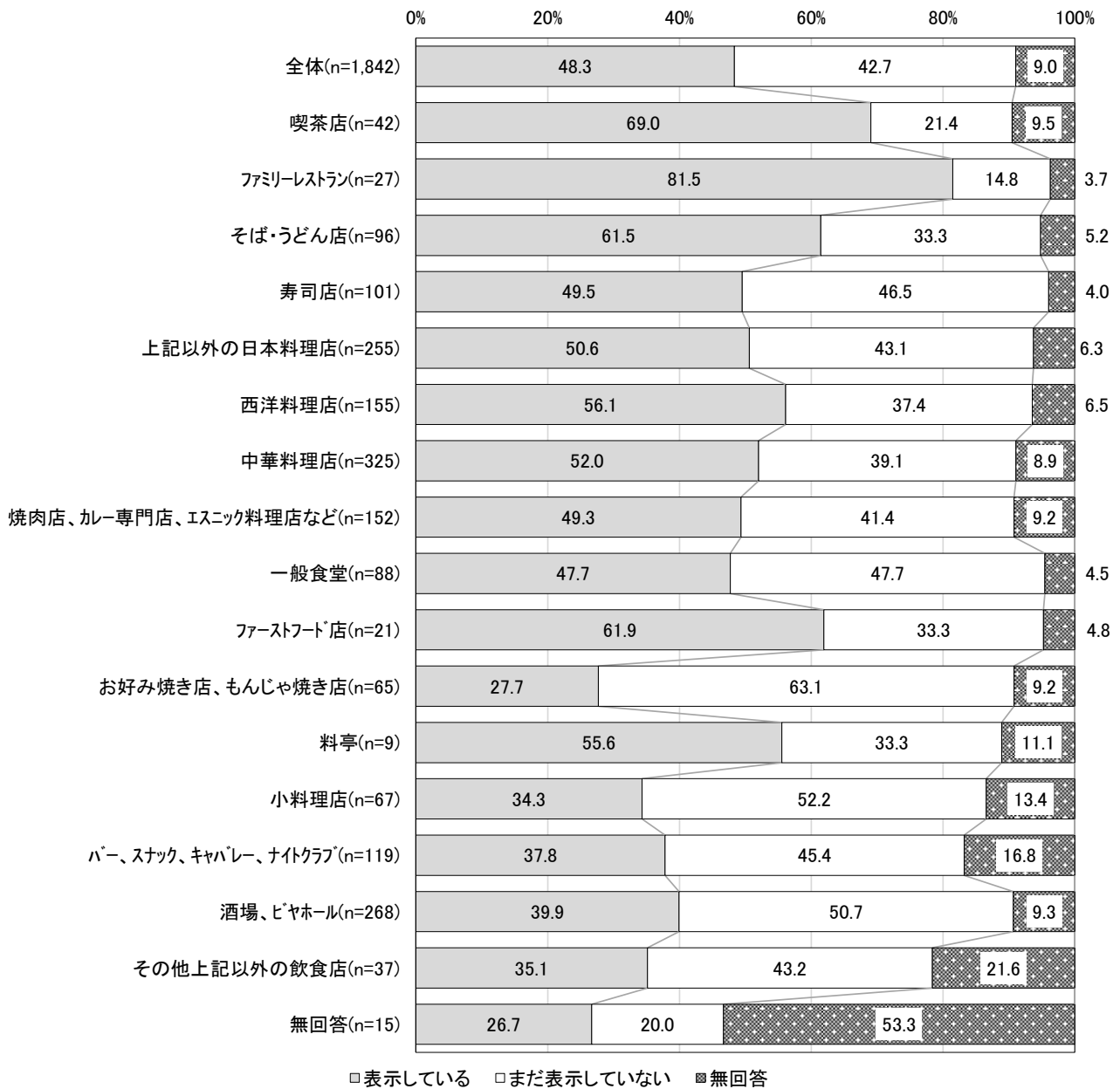
(6)店内の禁煙・分煙状況の表示について <問 19>

業種によって、ばらつきがある。「表示している」がファミリーレストランでは81.5%と比較的高い。一方、お好み焼き店、もんじゃ焼き店では27.7%と比較的低い。

図表 3-3-6-1 店内の禁煙・分煙状況の表示について

業種	上段:件数 下段:構成比		
	表示している	まだ表示していない	無回答
全体(n=1,842)	890 48.3	787 42.7	165 9.0
喫茶店(n=42)	29 69.0	9 21.4	4 9.5
ファミリーレストラン(n=27)	22 81.5	4 14.8	1 3.7
そば・うどん店(n=96)	59 61.5	32 33.3	5 5.2
寿司店(n=101)	50 49.5	47 46.5	4 4.0
上記以外の日本料理店(n=255)	129 50.6	110 43.1	16 6.3
西洋料理店(n=155)	87 56.1	58 37.4	10 6.5
中華料理店(n=325)	169 52.0	127 39.1	29 8.9
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=152)	75 49.3	63 41.4	14 9.2
一般食堂(n=88)	42 47.7	42 47.7	4 4.5
ファーストフード店(n=21)	13 61.9	7 33.3	1 4.8
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=65)	18 27.7	41 63.1	6 9.2
料亭(n=9)	5 55.6	3 33.3	1 11.1
小料理店(n=67)	23 34.3	35 52.2	9 13.4
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=119)	45 37.8	54 45.4	20 16.8
酒場、ビヤホール(n=268)	107 39.9	136 50.7	25 9.3
その他上記以外の飲食店(n=37)	13 35.1	16 43.2	8 21.6
無回答(n=15)	4 26.7	3 20.0	8 53.3

図表 3-3-6-2 店内の禁煙・分煙状況の表示について



(7)表示義務化の情報入手先(複数回答)〈問 19-1〉

どの業種でも「区市町村窓口・保健所など(広報紙や講習会など)」、「東京都の広報紙・情報番組」が多い傾向にある。

図表 3-3-7 表示義務化の情報入手先(複数回答)

業種	単位:件数											
	区市町村窓口・保健所など (広報紙や講習会など)	東京都の広報紙・情報番組	加盟している団体(協会や 組合など)※講習会や 機関誌を含む	業界誌・専門誌	ビル会社や飲食店検索 サイト等の営業スタッフ	飲食店検索サイトの メールアドレス	一般の新聞・雑誌	テレビ・ラジオ	インターネット(東京都や 区市町村・保健所などを除く)	その他	特になし	無回答
全体	390	259	193	46	21	13	143	154	77	84	59	7
喫茶店	11	4	4	1	0	0	5	7	2	9	2	0
ファミリーレストラン	7	4	7	2	0	0	4	4	1	3	2	0
そば・うどん店	24	11	31	6	1	0	11	12	4	1	1	1
寿司店	24	11	16	1	0	0	8	11	3	3	5	0
上記以外の日本料理店	49	44	30	9	5	2	22	22	11	12	7	0
西洋料理店	44	28	14	6	3	3	8	16	10	3	4	1
中華料理店	74	49	29	5	1	3	34	38	10	17	13	2
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	35	22	11	1	2	2	10	8	5	9	7	0
一般食堂	22	15	9	3	0	0	9	8	4	5	1	0
ファーストフード店	3	0	2	0	0	0	1	2	2	0	3	1
お好み焼き店、もんじゃ焼き店	9	12	2	0	0	0	4	3	2	0	1	0
料亭	2	2	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
小料理店	12	9	5	2	0	0	4	3	1	3	0	1
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	25	17	14	5	2	0	10	6	2	4	0	0
酒場、ビヤホール	42	29	16	5	7	3	12	12	15	11	12	0
その他上記以外の飲食店	5	2	1	0	0	0	1	1	2	3	1	1
無回答	2	0	1	0	0	0	0	1	2	0	0	0

(8)表示していない理由(複数回答)<問 19-2①>

どの業種も傾向はほぼ同じで、「表示が義務化されていることを知らなかったため」、「表示しなくてもトラブルがないため」、「ステッカー等を持っていないため／作っていないため」が多くなっている。

図表 3-3-8 まだ表示していない理由 (複数回答)

単位:件数

業種	なて表示が義務化されたことを知られた	説明内の喫煙状況に	来店時の予約時に	ためトラブルがない	表示しなくても	わかからないため	しんない表示に	作っついていないため	ステッカー等を	ないため	標識の外観に合	た必要性を感じない	その他	無回答
全体	382	121		320	141	217	55	141	94	11				
喫茶店	2	2		6	0	3	1	3	3	0				
ファミリーレストラン	2	0		0	0	2	0	0	0	1				
そば・うどん店	13	3		11	7	10	4	3	5	1				
寿司店	17	13		28	6	11	5	15	7	2				
上記以外の日本料理店	46	29		52	13	25	14	18	9	1				
西洋料理店	35	9		19	5	14	8	11	3	0				
中華料理店	69	16		39	26	35	4	15	14	3				
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	35	10		18	9	18	3	6	9	1				
一般食堂	19	5		20	6	15	0	9	4	0				
ファーストフード店	3	0		1	0	0	0	1	2	0				
お好み焼き店、もんじゃ焼き店	28	3		9	8	9	1	2	6	0				
料亭	0	1		1	1	0	0	1	0	0				
小料理店	12	5		21	6	9	2	15	6	0				
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	26	3		27	8	18	4	12	8	0				
酒場、ビヤホール	67	19		61	43	47	7	24	14	2				
その他上記以外の飲食店	7	3		5	2	1	2	4	4	0				
無回答	1	0		2	1	0	0	2	0	0				

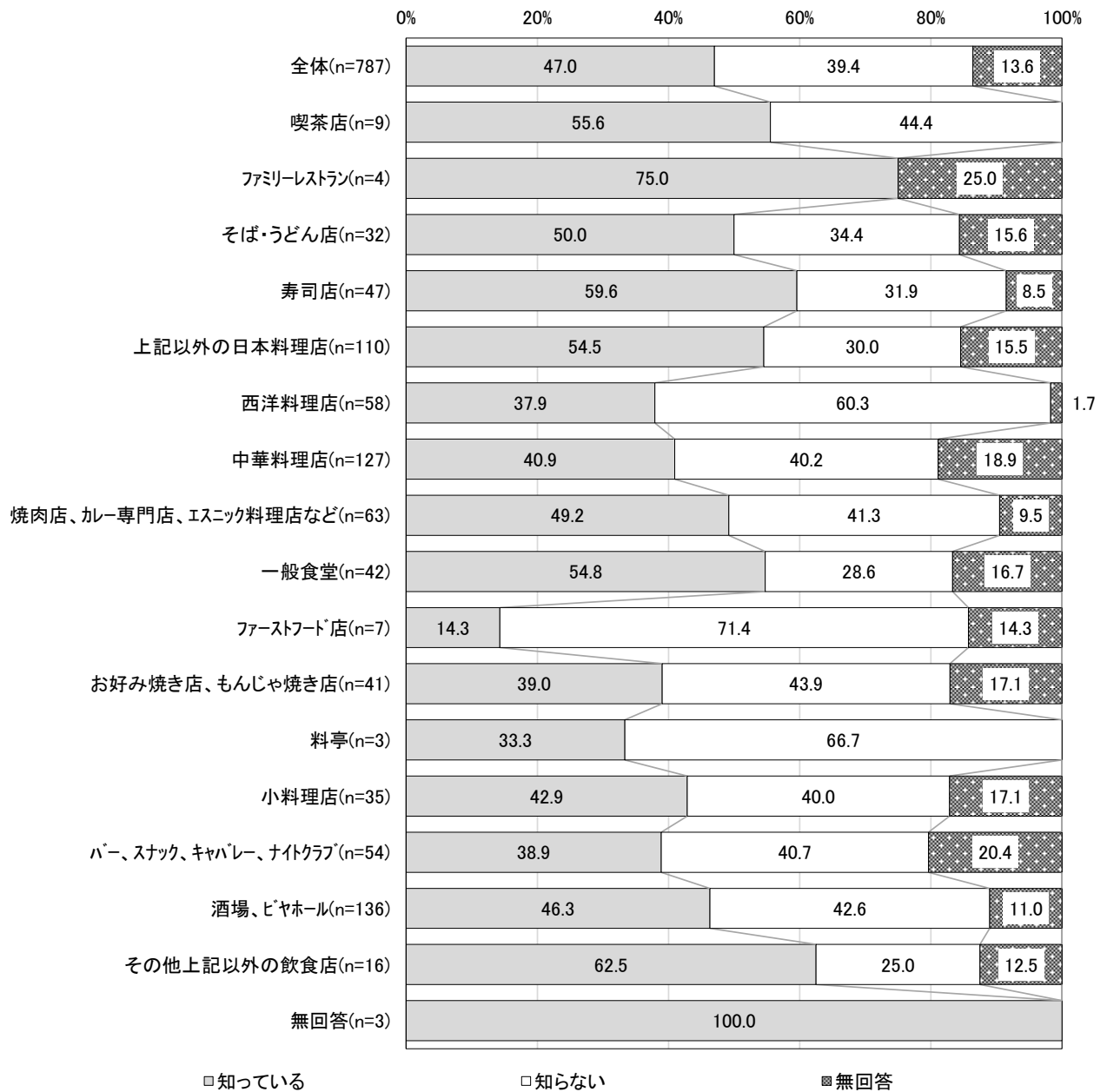
(9)店頭掲示用のステッカーの認知度 <問 19-2②>

業種によって、ばらつきがある。ファミリーレストランでは75.0%と認知度が高い。一方、西洋料理店、ファーストフード店、料亭は「知らない」が6割を超え、他の業種と比べて高くなっている。

図表 3-3-9-1 店頭掲示用のステッカーの認知度

業種	上段:件数 下段:構成比		
	知っている	知らない	無回答
全体(n=787)	370 47.0	310 39.4	107 13.6
喫茶店(n=9)	5 55.6	4 44.4	0 0.0
ファミリーレストラン(n=4)	3 75.0	0 0.0	1 25.0
そば・うどん店(n=32)	16 50.0	11 34.4	5 15.6
寿司店(n=47)	28 59.6	15 31.9	4 8.5
上記以外の日本料理店(n=110)	60 54.5	33 30.0	17 15.5
西洋料理店(n=58)	22 37.9	35 60.3	1 1.7
中華料理店(n=127)	52 40.9	51 40.2	24 18.9
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=63)	31 49.2	26 41.3	6 9.5
一般食堂(n=42)	23 54.8	12 28.6	7 16.7
ファーストフード店(n=7)	1 14.3	5 71.4	1 14.3
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=41)	16 39.0	18 43.9	7 17.1
料亭(n=3)	1 33.3	2 66.7	0 0.0
小料理店(n=35)	15 42.9	14 40.0	6 17.1
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=54)	21 38.9	22 40.7	11 20.4
酒場、ビヤホール(n=136)	63 46.3	58 42.6	15 11.0
その他上記以外の飲食店(n=16)	10 62.5	4 25.0	2 12.5
無回答(n=3)	3 100.0	0 0.0	0 0.0

図表 3-3-9-2 店頭掲示用のステッカーの認知度



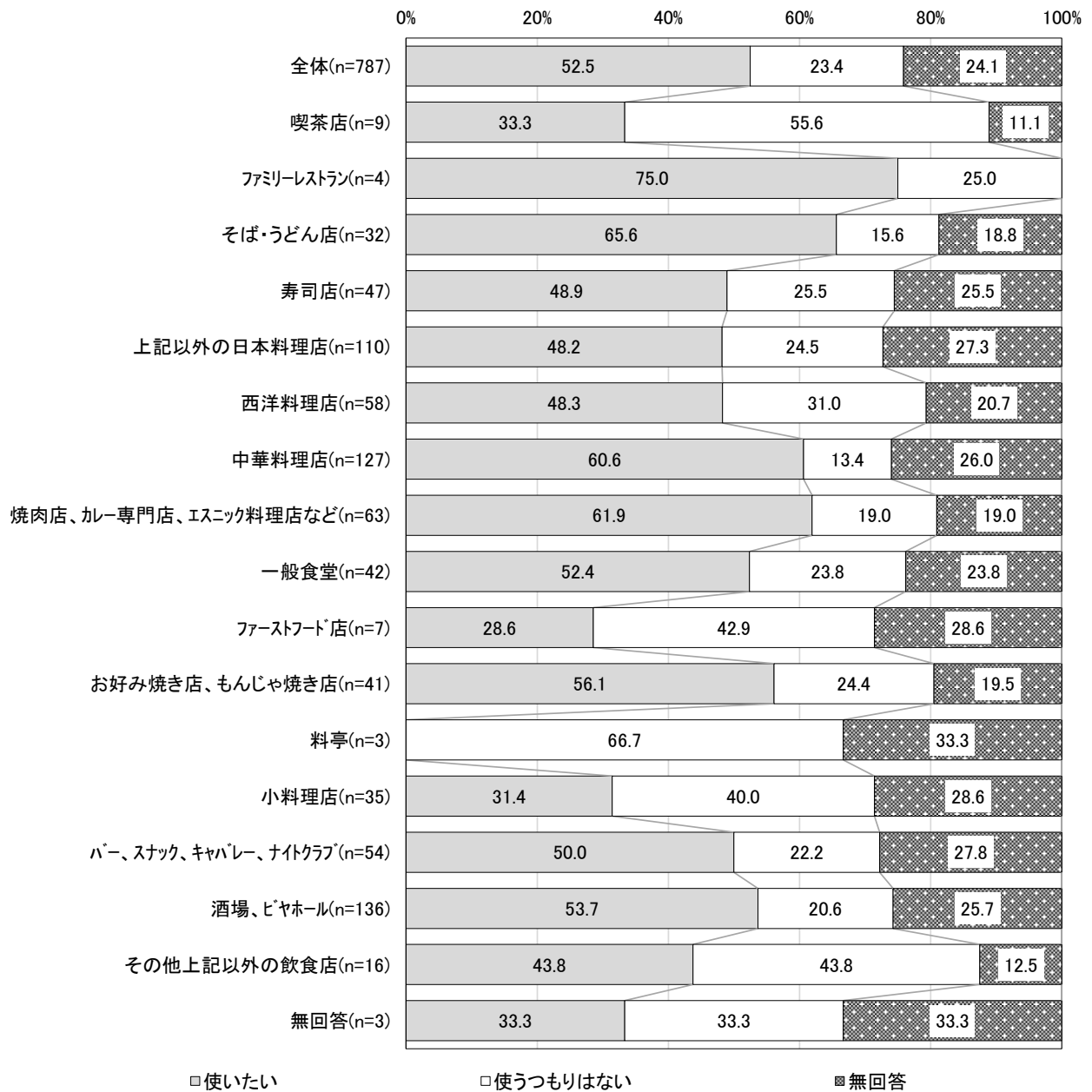
(10)店頭掲示用のステッカーの利用希望 <問 19-2③>

問 19 でまだ表示していないと回答している店で、店頭ステッカーの利用希望について、「使いたい」はファミリーレストラン、そば・うどん店、中華料理店、焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店などで6~7割となっており、比較的高くなっている。

図表 3-3-10-1 店頭掲示用のステッカーの利用希望

業種	上段:件数 下段:構成比		
	使いたい	使うつもりは ない	無回答
全体(n=787)	413 52.5	184 23.4	190 24.1
喫茶店(n=9)	3 33.3	5 55.6	1 11.1
ファミリーレストラン(n=4)	3 75.0	1 25.0	0 0.0
そば・うどん店(n=32)	21 65.6	5 15.6	6 18.8
寿司店(n=47)	23 48.9	12 25.5	12 25.5
上記以外の日本料理店(n=110)	53 48.2	27 24.5	30 27.3
西洋料理店(n=58)	28 48.3	18 31.0	12 20.7
中華料理店(n=127)	77 60.6	17 13.4	33 26.0
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など(n=63)	39 61.9	12 19.0	12 19.0
一般食堂(n=42)	22 52.4	10 23.8	10 23.8
ファーストフード店(n=7)	2 28.6	3 42.9	2 28.6
お好み焼き店、もんじゃ焼き店(n=41)	23 56.1	10 24.4	8 19.5
料亭(n=3)	0 0.0	2 66.7	1 33.3
小料理店(n=35)	11 31.4	14 40.0	10 28.6
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ(n=54)	27 50.0	12 22.2	15 27.8
酒場、ビヤホール(n=136)	73 53.7	28 20.6	35 25.7
その他上記以外の飲食店(n=16)	7 43.8	7 43.8	2 12.5
無回答(n=3)	1 33.3	1 33.3	1 33.3

図表 3-3-10-2 店頭掲示用のステッカーの利用希望



4. 今後の受動喫煙防止対策について

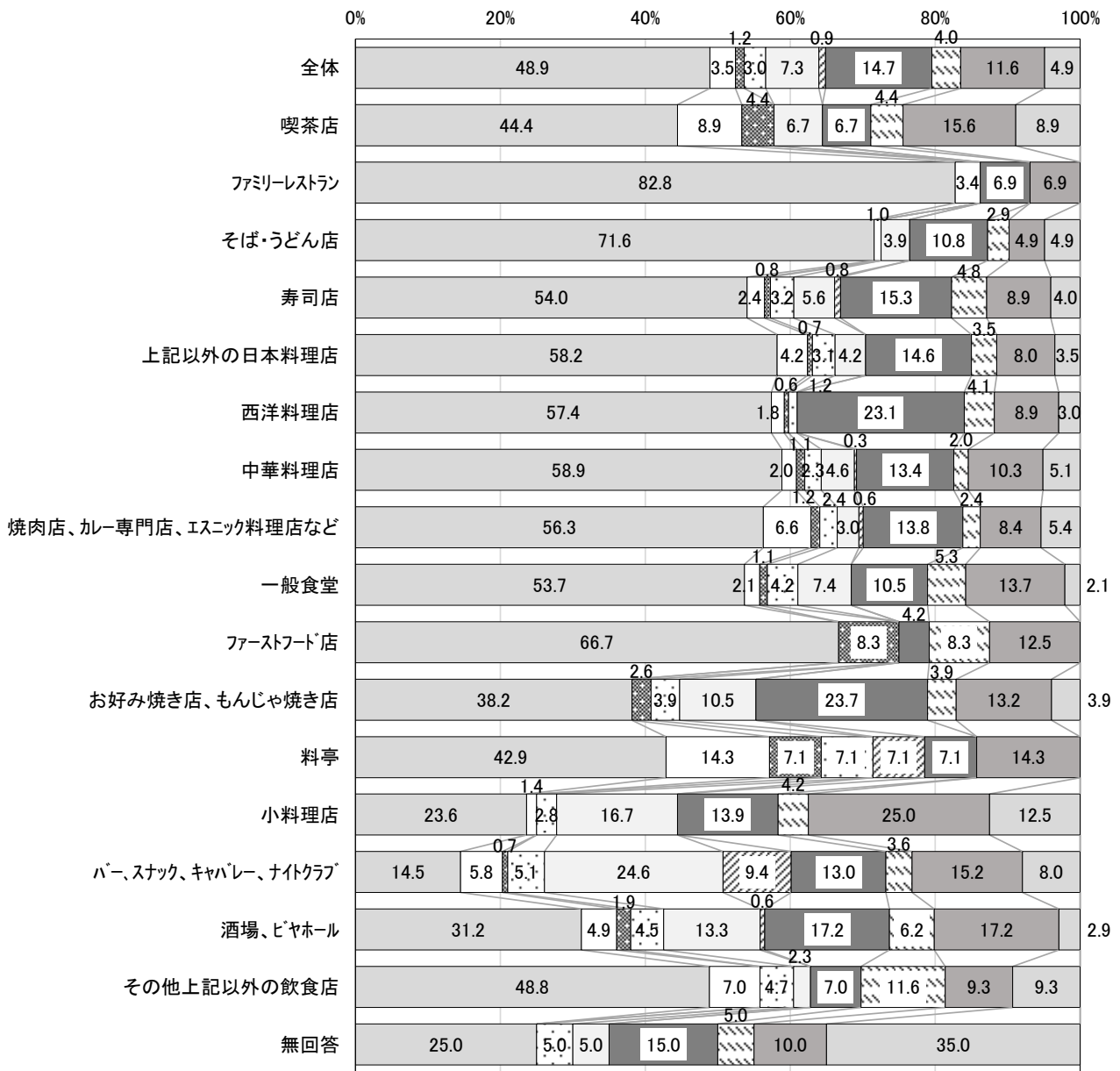
(1)2020年4月以降の受動喫煙防止の取組(複数回答)<問20>

小料理店、バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ、酒場、ビヤホール以外の業種では、全面禁煙とする店の割合が半数以上となっている。小料理店、バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ、酒場、ビヤホールでは、喫煙可能室を設置する店(「屋内の一部を「喫煙可能室」とする」と「屋内全部を喫煙可能(喫煙可能室)にする」の計)の割合が約2割~3割と比較的高い。また、小料理店は、「未定」と回答する割合が25.0%と比較的高い。

図表 3-4-1-1 2020年4月以降の受動喫煙防止の取組(複数回答)

業種	上段:件数 下段:構成比											
	全面禁煙にする	設置する「喫煙専用室」を	喫煙可能室「指定たばこ専用喫煙室」を設置する	屋内の一部を「喫煙可能室」とする	屋内全部を喫煙可能室(喫煙可能室)にする	満喫煙目的施設を「喫煙可能室」を設置する	喫煙目的施設を「喫煙可能室」を設置する	屋内に喫煙場所を設置する	屋内を全面禁煙とし、	その他	未定	無回答
全体	1009 48.9	73 3.5	25 1.2	61 3.0	151 7.3	19 0.9	303 14.7	82 4.0	239 11.6	101 4.9		
喫茶店	20 44.4	4 8.9	2 4.4	0 0.0	3 6.7	0 0.0	3 6.7	2 4.4	7 15.6	4 8.9		
ファミリーレストラン	24 82.8	1 3.4	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	2 6.9	0 0.0	2 6.9	0 0.0		
そば・うどん店	73 71.6	1 1.0	0 0.0	0 0.0	4 3.9	0 0.0	11 10.8	3 2.9	5 4.9	5 4.9		
寿司店	67 54.0	3 2.4	1 0.8	4 3.2	7 5.6	1 0.8	19 15.3	6 4.8	11 8.9	5 4.0		
上記以外の日本料理店	167 58.2	12 4.2	2 0.7	9 3.1	12 4.2	0 0.0	42 14.6	10 3.5	23 8.0	10 3.5		
西洋料理店	97 57.4	3 1.8	1 0.6	2 1.2	0 0.0	0 0.0	39 23.1	7 4.1	15 8.9	5 3.0		
中華料理店	206 58.9	7 2.0	4 1.1	8 2.3	16 4.6	1 0.3	47 13.4	7 2.0	36 10.3	18 5.1		
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	94 56.3	11 6.6	2 1.2	4 2.4	5 3.0	1 0.6	23 13.8	4 2.4	14 8.4	9 5.4		
一般食堂	51 53.7	2 2.1	1 1.1	4 4.2	7 7.4	0 0.0	10 10.5	5 5.3	13 13.7	2 2.1		
ファーストフード店	16 66.7	0 0.0	2 8.3	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 4.2	2 8.3	3 12.5	0 0.0		
お好み焼き店、もんじゃ焼き店	29 38.2	0 0.0	2 2.6	3 3.9	8 10.5	0 0.0	18 23.7	3 3.9	10 13.2	3 3.9		
料亭	6 42.9	2 14.3	1 7.1	1 7.1	0 0.0	1 7.1	1 7.1	0 0.0	2 14.3	0 0.0		
小料理店	17 23.6	1 1.4	0 0.0	2 2.8	12 16.7	0 0.0	10 13.9	3 4.2	18 25.0	9 12.5		
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	20 14.5	8 5.8	1 0.7	7 5.1	34 24.6	13 9.4	18 13.0	5 3.6	21 15.2	11 8.0		
酒場、ビヤホール	96 31.2	15 4.9	6 1.9	14 4.5	41 13.3	2 0.6	53 17.2	19 6.2	53 17.2	9 2.9		
その他上記以外の飲食店	21 48.8	3 7.0	0 0.0	2 4.7	1 2.3	0 0.0	3 7.0	5 11.6	4 9.3	4 9.3		
無回答	5 25.0	0 0.0	0 0.0	1 5.0	1 5.0	0 0.0	3 15.0	1 5.0	2 10.0	7 35.0		

図表 3-4-1-2 2020年4月以降の受動喫煙防止の取組（複数回答）



全面禁煙にする
 「喫煙専用室」を設置する
 「指定たばこ専用喫煙室」を設置する
 屋内の一部を「喫煙可能室」とする
 屋内全部を喫煙可能（喫煙可能室）にする
 喫煙目的施設の要件を満たして「喫煙目的室」を設置する
 屋内を全面禁煙とし、屋外に喫煙場所を設置する
 その他
 未定
 無回答

(2)問 20 の取組(予定)を決める際に参考にしたもの(複数回答)〈問 21〉

どの業種でも「一般の新聞・雑誌、テレビ・ラジオ、インターネット（国、東京都、区市町村窓口・保健所等除く）」が多い傾向にある。日本料理店、西洋料理店、焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など、バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ等では、「東京都が発行している施設管理者向けハンドブックや東京都のホームページ等」が比較的多い。また、そば・うどん店、中華料理店、お好み焼き店、もんじゃ焼き店、バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ、酒場、ビヤホール等では、「同業者や近隣店舗からの情報（口コミ）」が比較的多い。

図表 3-4-2 問 20 の取組（予定）を決める際に参考にしたもの（複数回答）

業種	単位:件数														
	相談窓口（0570・069690）への問合せ	東京都受動喫煙防止対策（0570・069690）への問合せ	喫煙専用室等設置に係る東京都の助言、既存喫煙室の計測等	専門アドバイザー派遣事業（現地）	東京都が発行している施設管理者向けハンドブックや東京都のホームページ等	区市町村窓口・保健所等への問合せ（広報誌含む）	事業者説明会、各種講習会等	東京都や区市町村が開催する	国（厚生労働省）の情報（ホームページ等）	業界誌・専門誌	一般の新聞・雑誌、テレビ・ラジオ、インターネット（国、東京都、区市町村窓口・保健所等除く）	同業者や近隣店舗からの情報（口コミ）	その他	特になし	無回答
全体	131	44	309	228	118	70	74	406	316	133	432	242			
喫茶店	4	2	4	3	1	1	1	8	1	4	17	7			
ファミリーレストラン	1	0	6	7	1	3	1	7	4	8	4	1			
そば・うどん店	4	2	15	13	8	1	9	18	23	5	18	15			
寿司店	6	2	13	20	8	4	7	17	10	10	20	14			
上記以外の日本料理店	18	6	58	28	22	9	15	58	33	23	53	32			
西洋料理店	8	4	26	14	7	13	5	31	25	15	55	13			
中華料理店	28	2	42	46	19	5	10	86	58	19	76	43			
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	8	3	27	18	8	6	2	30	22	9	41	18			
一般食堂	4	0	11	11	8	3	5	22	10	4	23	11			
ファーストフード店	1	0	4	1	1	1	1	3	3	3	8	1			
お好み焼き店、もんじゃ焼き店	4	0	12	10	2	1	2	15	16	3	11	10			
料亭	1	1	5	2	1	0	0	0	1	1	2	0			
小料理店	1	1	3	11	4	2	0	12	7	4	18	17			
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	8	9	25	13	11	5	6	31	24	7	17	19			
酒場、ビヤホール	31	11	50	27	12	15	10	59	71	14	56	28			
その他上記以外の飲食店	2	1	5	3	4	1	0	7	6	4	11	6			
無回答	2	0	3	1	1	0	0	2	2	0	2	7			

5. 東京都への要望について

(1) 受動喫煙防止の取組のための東京都への要望(複数回答) <問 22>

どの業種でも「新制度について都民や飲食店を含む事業者にもっと周知してほしい」、「行政による公衆喫煙所の整備をもっと進めてほしい」が多い傾向にある。また、喫茶店、中華料理店、一般食堂、お好み焼き店、もんじゃ焼き店、小料理店で、「店内の喫煙状況を店頭に表示できる、より使いやすいステッカーなどの掲示物を作成し、配布してほしい」が多い。さらに、喫茶店、そば・うどん店、寿司店で、「国や都が規制する内容を都民や観光客にもっと周知してほしい」が多い。

図表 3-5-1 受動喫煙防止の取組のための東京都への要望 (複数回答)

業種	単位:件数																		
	も飲食店を周知してほし	新制度を含む事業者や	広く周知してほしい	影響喫煙による健康	受動喫煙防止	もつと紹介してほし	参考となる事例について、	対策の事例について、	経済的・技術的に支援を、	団体や飲食店の取組を、	作成し、配布してほしい	表示できる、より使いやすい	店内の喫煙状況を店頭に表示	もつと周知してほしい	国や都が規制する内容	ほの整備をもっと進めて	行政による公衆喫煙所	特にな	無回答
全体	622	381	205	424	458	448	558	285	224										
喫茶店	13	9	3	8	10	10	8	8	5										
ファミリーレストラン	12	3	2	8	4	5	7	5	1										
そば・うどん店	39	29	11	20	30	31	29	12	13										
寿司店	40	26	16	18	25	32	30	12	10										
上記以外の日本料理店	98	73	26	53	59	66	74	36	27										
西洋料理店	62	37	16	34	28	50	53	28	9										
中華料理店	113	72	37	71	96	72	88	56	41										
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	56	29	19	48	41	46	49	20	15										
一般食堂	22	19	12	17	23	22	27	16	9										
ファーストフード店	7	0	1	7	2	4	5	7	1										
お好み焼き店、もんじゃ焼き店	21	11	7	11	23	13	17	9	11										
料亭	4	3	1	3	1	3	1	0	0										
小料理店	13	8	5	10	18	10	18	10	18										
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	27	11	12	33	22	25	41	14	22										
酒場、ビヤホール	83	44	30	77	68	49	97	42	32										
その他上記以外の飲食店	10	5	6	4	7	9	11	9	3										
無回答	2	2	1	2	1	1	3	1	7										

第4部 その他の意見

受動喫煙防止に関する意見・要望

①規制内容に関する意見

(ア) 全面禁煙にするべき [36 件]

- ・ 当店は100㎡以下なので、喫煙可の店になります。本当は禁煙にしたいのですが、御客様の喫煙率が高いので、禁煙にした時に客離れが心配できません。東京都において、全店禁煙にしてもらえれば、当店も出来ると思う。
- ・ 基準を設けず、公共場所は全面禁煙にしてほしい。
- ・ 食事（ご飯）をするところは、店の大きさ従業員いるなし関係なく禁煙にするべきである。受動喫煙で、働いている人がCOPDになるのは間違っている。
- ・ 例外を設けなくて、飲食店は全面的に禁煙にしてもよいのではないのでしょうか。バー等の例外はあってよいかもしれませんが、従業員がいるとかいないとか、広さなどは関係ないのではないのでしょうか。

(イ) 店内における喫煙の可否は経営者及び客が判断すべき [25 件]

- ・ 喫煙の可、不可は経営者に一存してほしい。
- ・ 当店は常連様の7割が喫煙されます。小さなお店のため、禁煙にすると売上が減る可能性があります。店舗ごとにどちらにするか決めさせるのはいかがでしょうか。店頭には必ず“禁煙”“喫煙可”“分煙あり”ステッカーを貼る、求人の際も面接等で伝えるなど。
- ・ 分煙などの対応が可能な大手の飲食店以外の個人店への配慮が全く感じられない制度という印象しかない。個人店で特に居酒屋などのお酒を提供する店に関しては、店頭で喫煙、禁煙の情報を明記し利用するお客様が選択してもらえば良いと思います。現在当店では全面喫煙の為、禁煙席、分煙では無い旨を入口に表示して入店前に確認頂ける様にしています。又家族でのお客様に関しては未成年が居る場合は特に受動喫煙のリスクがある旨説明し、ご本人達に選択（入店か帰るか）してもらっています。そうすれば良いだけの事だと思います。

(ウ) たばこの値上げまたは販売の中止をすべき [42 件]

- ・ 飲食店での全面禁煙を望みます。タバコの生産及び販売の禁止までできれば良いと思います。
- ・ 国でタバコを売っていて、喫煙を規制するのなら、タバコも禁止してもらいたい。東京都もタバコを売らないなら全面的に協力する。
- ・ 体に害があるものなら、タバコの販売を禁止すれば良い。販売していて、こんな規制すること自体がおかしい。

(エ) 新制度に賛成 [3 件]

- ・ たばこが苦手なので、受動喫煙防止は大賛成です。
- ・ 私達はたばこを吸わないのでこのような取組は大変よいことだと思います。もっと早くからこうなればよかったのではないかと思います。

(オ) 新制度に反対 [9 件]

- ・ アルコール提供を主とする店舗では、タバコやシガーは、嗜好品である為、切り離して考えづらい一面がある。嫌煙権は理解できるが、喫煙をする店舗にも一定の理解を求める。喫煙目的店の条件を下げていただくことを求める。
- ・ 新制度をオリンピック、パラリンピックが終了したらなくして欲しい。喫煙者が「喫煙できるお店がない」と困っています。

(カ) 都独自のルールに反対 [4 件]

- ・ 都も、全国と同じ基準で法定するべき。小さな個人店は従業員の有無にかかわらず、対象外としてほしい。自分も従業員も喫煙者です。
- ・ 従業員がいる場合は禁煙で、同居の親族のみの場合は禁煙ではない。同居の親族の健康は良いのか。また、経営者一人の店は禁煙でない。経営者一人の健康は良いのか。従業員、経営者全員が喫煙者の場合は、禁煙でなくしてほしい。小規模店舗の都独自ルールは撤回してほしい。

(キ) 資金または店舗面積の問題から、対策が難しい〔14 件〕

- ・ 分煙できるスペースがない小規模の店にとってはとても難しいと思います。お店を改装する資金もない場合はどうすればよいのでしょうか。小規模な個人店ではやめてほしい。
- ・ 設置あるいは改装の費用がない。
- ・ 自分の店の立地や坪数などで喫煙室などが作ることができない場合も多々あるので、しなくてはいけないとわかっているにもかかわらずどうにもならないことがあります。

②規制による影響に関する意見

(ア) 禁煙にすると客が減る、売上が減る〔68 件〕

- ・ 禁煙の方向にしたいのですが、お客様の多数が喫煙するので来なくなるのではと心配です。
- ・ 禁煙して売り上げが約 30%落ちました。とても経営を圧迫しております。
- ・ 喫煙による受動喫煙が問題なのは重々承知ですが、バーなどはいまだに喫煙者が多いのが現状です。(約 8 割) 私は喫煙していませんし、店は禁煙にしたいところですが、営業利益を考えると難しいところです。
- ・ 開業して、家族で経営し、17 年にもなりますと、常連様を大切にしなければならないのが、実状です。禁煙を強行すると、店としてたちゆかなくなってしまうと考えております。(もちろん、禁煙推進は、私としては賛成ですし、吸わない私としては、たばこの煙は、不快なので良くわかりますが)

(イ) 法、条例の施行によって路上喫煙やたばこのポイ捨てが増える〔11 件〕

- ・ 店内禁煙が進むと、路上喫煙が増えたりして、小道等のポイ捨てが増え、町は、汚れる気がします。
- ・ 区内では歩行喫煙禁止等の対策をしているが、店内での喫煙が制限されることで、たばこのポイ捨てや、店外での喫煙による第 2 次被害等が予想される。
- ・ ポイ捨てが多すぎます。公衆の喫煙所が少ないためもありますが、マナーのない人が多い気がします。近所の店の従業員の喫煙も多数見かけるので、この条例のためにポイ捨ても増えるのではないのでしょうか。

(ウ) 禁煙にしてよかった〔7 件〕

- ・ 当店は約 13 年前より店内壁紙の工事とともに全面禁煙にしました。当初はかなりの反発と遠ざかるお客様もいましたが、仕方なく強行し、今となってはすごく良い判断だったと思います。
- ・ 特にないが、2 年前から店内禁煙にしたら、お子様連れのお客様が増え売上 up になった。
- ・ 店内全面禁煙にして 3 年程になるが、自分の体が楽になった。

③今後の施策に関する要望

(ア) 違反に対する取り締まりや罰則等の処分を確実に行ってほしい〔15 件〕

- ・ 各事業所によって正直者が損を被るようなことがないように、禁煙・防止をしてほしい。
- ・ 条例違反をしっかりと指導して欲しい。
- ・ 新制度全面施行後、違反店舗や違反者に対しての取り締まり(方法)や罰則(内容)を明示してほしいです。通報先も明確にして欲しいです。今現在も、同じビル、フロアの近隣の店に迷惑をかけられています。非常に困っています。
- ・ 喫煙者はこの件を甘く考えています。もっと重度の罰則をお願いしたい。
- ・ 違反喫煙者、違反事業者に対する罰則を厳しくしてほしい。

(イ) 普及啓発に力を入れてほしい [43 件]

- ・ 店側でなく、喫煙者側への周知を求めます。完全禁煙にしたいが、客側より求められると断れないため。
- ・ お客様から、たばこを吸えないと怒られる事があるので、一般の方々に制度に違反すると指導、過料の対象になることを大々的に知らせていただきたい。
- ・ 年齢にかかわらず、喫煙は悪だということを周知、教育してもらいたい。
- ・ 外国人に対する告知方法、特に中国人のお客様に対してのお知らせを強化してほしい。
- ・ 観光客が歩きたばこをしているのを時々見かけます。観光客（特に外国人）にもっと周知していただきたい。
- ・ 禁煙場所が増えたため、路地裏などでの喫煙、吸い殻のポイ捨てで困っています。路地裏に貼り出す禁煙ポスターなどの配布も考えてほしいです。

(ウ) 喫煙者へのマナー指導や路上喫煙の規制を強化してほしい [42 件]

- ・ 飲食店内に限らずに歩きたばこやポイ捨て等喫煙者のマナーをもっと強化してほしいです。放置自転車の整備にばかりに力を入れていて、たばこのマナーに関してはまったく何もされていません。飲食店が禁煙になれば外で吸う人が増え、路上のポイ捨て等のマナーが悪い人が増えると思うので、その辺りの強化も一緒にやって頂きたいです。
- ・ 屋外の喫煙についてももっときびしく規制してほしい。公園や路上などまだまだマナーの悪い喫煙者が多いです。喫煙はもちろんです、ポイ捨ても未だに多く見られます。注意すると逆ギレされ、何度もトラブルの原因になりました。罰則、罰金等を設けて、受動喫煙防止と環境のために厳格にやってほしい。クリーンな東京都を目指してほしい。
- ・ 店内全面禁煙にしてから、トイレでタバコを吸う方がいる。入り口のまん前で堂々とタバコを吸う方がいる。迷惑ですがお客さんなのでそこまで強く店は、言えません。喫煙者の禁煙に対する意識がとても低いです。どうかして下さい。
- ・ 歩きタバコとポイ捨ての罰則を厳しくしてほしい。歩きタバコのせいで、禁煙にしても店内に煙が入ってきてしまう。ポイ捨てのせいで毎日清掃してもキリがない。
- ・ 飲食店は禁煙のお店が増えて嬉しい。次は歩きたばこを強く罰してほしいです。

(エ) 公衆喫煙所を整備してほしい [19 件]

- ・ 受動喫煙防止の取組は健康面から考えてよいことだと思います。反面タバコを吸う側から考えますと、タバコ税等に協力している者として配慮が少ないのではないかと行政による公衆喫煙所に対する整備をもっと進めてほしいと思います。
- ・ 現在店内は禁煙にしています。外に灰皿を置いていますが、できれば外したいと思っています。店頭でのたばこの煙が店内に入る時があるためです。受動喫煙に対する目がもう少し強く厳しくなるとともに、公衆の喫煙所を作っていただき、店頭の灰皿を1日も早くなくせる日がくることを望みます。
- ・ 喫煙により、肉体的、精神的な安定を満たしている方も現在は、まだたくさんいらっしゃいますので、公衆喫煙所を整備していただきたいと思います。現状のままでは、路上喫煙等が増えていくと思います。
- ・ 禁煙は賛成だが街なかに喫煙スペースが少ないように思う。煙やにおいが外に漏れないような喫煙所を増やしてほしい。喫煙場所がないせいで、道端に吸い殻が捨てられているのではないかとと思う。

(オ) 屋外喫煙所をなくしてほしい [3 件]

- ・ 路上喫煙と禁止条例をはっきりと周知してほしい。屋外の喫煙場所もなくしてほしい。

- (カ) 対策を講じるための補助金を出してほしい/補助金の申請をより簡単にしてほしい〔16件〕
 (※ 都では、中小飲食店に対する喫煙専用室等設置に係る補助金制度があります。)
- ・ 都で法令にて受動喫煙防止を進めているのなら、店を改築するための助成金を出してほしい。
 - ・ 喫煙スペースの換気等に関する整備などにも支援をして欲しい。
 - ・ 当店は10月に店を改装しております。なお、都の助成金の支援を受けるのにたいへんなことが分かり諦めることになりました。もっと簡単に受けるように要望します。
- (キ) 禁煙化による経済的損失に対する補助を出してほしい〔6件〕
- ・ 完全禁煙にした時の売上減少の保障又は一時運転資金借入の優遇措置をしてほしい。
 - ・ 都の決定で店内禁煙となりました。自営で営業しているので、来年4月から禁煙にするにあたって売上が下がり、お客さんも減ってしまうことも心配ですが、それに対して中小企業を含めて支援してほしいと思います。
- (ク) ステッカーについての意見〔11件〕
- ・ 今配布されているステッカーは少し小さく、分かり難いです。
 - ・ ステッカー表示が義務化されていることは知らなかった。店舗内にそのステッカーを貼るような場所や貼ることで内観の雰囲気崩してしまうのでできれば貼りたくないのですが。
 - ・ 店内表示用ステッカーに「東京都」と入れてほしい。東京都がやっていることをアピールしたい。
- (ケ) 喫煙者にも配慮してほしい〔8件〕
- ・ 私は、吸わないのでいいのですが、愛煙家の立場ももう少し考えてあげてもいいのではないかと思います。
 - ・ 喫煙者にはかわいそうですね。一方的に国や都が規制するのはいかがなものか。
- (コ) その他施策の要望〔4件〕
- ・ 生活している近辺でどこが喫煙可能なのかわかりにくいと感じます。(他県民や観光で来た場合)Mapやアプリで検索しやすくする、看板をわかりやすいものにするなど、何かやり方はありそうだと思います。喫煙場所も少ないのか、たばこを吸う人が多いのかわかりませんが、喫煙場所と指定された近くは煙がモクモクしていますし、吸い殻も灰皿に入りきらない程あふれています。私はたばこを吸わないので、このままだと嫌だと思っています。
 - ・ 受動喫煙法に関して、非喫煙者の権利ばかりが目立ち、店舗側の配慮がみえない。実際ルールを守れない人、強く言えない店舗「人が居なければたばこを吸ってもよいだろう」等々のトラブルにならないためのしくみを構築してほしい。

④その他〔45件〕

- ・ 流れ的に店内禁煙にすると思いますが、飲酒されているお客様とのトラブルが心配です。
- ・ うちはお好み焼き屋なので煙に対する感覚があまりありませんでしたが、今回のアンケートで喫煙に対する対策を考えていきたいと思いました。
- ・ タバコは、体の為、周囲の人の為、喫煙は考えるべきと思う。当店の様な、小さな小料理店の場合、仕事帰りにのんびりしたくて、話がしたくて来店のお客様が、多いのです。ゆったり晩酌している、お客様に、外で吸って欲しいとは言いにくいです。どうすれば一番良いのか思いあぐねています。
- ・ 都は他の地域の行政機関よりも取り組んでいると思うので、その他の自治体にも働きかけ、全国規模で推進していく旗振り役になってほしい。全国規模になれば自然と進むのではないかと、また外国人観光客への影響もあると思うのでその辺りの情報もほしい。
- ・ 当店では10年以上前から禁煙にしております。当店で5人働いており、誰もタバコを吸いません。
- ・ 以前は時間で分煙していましたが、全面禁煙にしてから6年経ちますが、今までトラブルはありません。

第5部 参考資料

飲食店における受動喫煙防止対策にかかるアンケート

【調査票】

1. 本調査は、東京都内の飲食店から無作為に抽出した10,000店に対して、送付させていただいております。
2. お答えいただいた内容については、本調査の目的（記入要領及び依頼文に記載）のみに使用します。調査結果は公表しますが、統計的に処理しますので、貴店が特定されるなど、ご回答される方にご迷惑をおかけするようなことはございません。
3. このアンケートは経営者又は店長など、責任者の方のご記入をお願いします。原則として、記入者個人のお考えではなく、貴店の方針や状況をお答えください。複数の店舗をお持ちの場合でも、調査票をお送りした店舗について教えてください。別添の記入要領に、言葉の説明や選択肢の選び方などについて解説していますので、ご確認ください。
4. このアンケートは全23問（枝番号除く）、所要時間は15分程度です。お忙しいところ申し訳ございませんが、よろしくお願いいたします。

質問の該当する答えの番号に○印をつけ、数字記入欄は数字を記入してください。

調査票記入後は、3つ折りにし同封の返信用封筒に入れて12月26日(木)までに投函してください。

【お問合わせ先】

調査の内容、調査票の記入方法 など調査に関すること	受動喫煙防止アンケート問合せ窓口 0120-807-150 ※委託先：(株)グリーンエコ 月曜～金曜（祝日・年末年始を除く）9:30～17:30	
制度の内容に関する問い合わせ	0570-069690 ^{もくもくゼロ} （受動喫煙防止対策専用窓口）	
本調査の実施主体	03-5320-4361	東京都福祉保健局保健政策部 健康推進課

下記の欄からご記入ください。

記 入 日	令 和 元 年	月	日
●ご回答のない項目等があった場合などに、お電話でお聞きしてもよろしいですか			
1. はい 2. いいえ			
「1. はい」の方は、以下にご連絡先を記入してください。			
電 話 番 号	— —		
店 舗 名 (事業所名)			
ご 担 当 者	ご 連 絡 可 能 時 間		

I. 貴店についておたずねします。

(複数のお店をお持ちの場合でも、調査票をお送りしたお店についてお答えください。)

問1. お店の主な業種を教えてください。(○は1つ)

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1. 喫茶店 | 2. ファミリーレストラン |
| 3. そば・うどん店 | 4. 寿司店 |
| 5. 日本料理店 (そば・うどん店、寿司店を除く) | 6. 西洋料理店 (フランス料理、イタリア料理など) |
| 7. 中華料理店 (ラーメン店も含む) | 8. 焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など |
| 9. 一般食堂 (定食屋など) | 10. ファーストフード店 |
| 11. お好み焼き店、もんじゃ焼き店 | 12. 料亭 |
| 13. 小料理店 | 14. バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ |
| 15. 酒場、ビヤホール (居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど) | |
| 16. その他 () | |

問2. お店の地域 (所在地) を教えてください。(○は1つ)

1. 区中央部 (千代田区、中央区、港区、文京区、台東区)
2. 区南部 (品川区、大田区)
3. 区西南部 (目黒区、世田谷区、渋谷区)
4. 区西部 (新宿区、中野区、杉並区)
5. 区西北部 (豊島区、北区、板橋区、練馬区)
6. 区東北部 (荒川区、足立区、葛飾区)
7. 区東部 (墨田区、江東区、江戸川区)
8. 西多摩 (青梅市、福生市、あきる野市、羽村市、瑞穂町、日の出町、奥多摩町、檜原村)
9. 南多摩 (八王子市、町田市、日野市、多摩市、稲城市)
10. 北多摩西部 (立川市、昭島市、国分寺市、国立市、東大和市、武蔵村山市)
11. 北多摩南部 (武蔵野市、三鷹市、府中市、調布市、小金井市、狛江市)
12. 北多摩北部 (小平市、東村山市、清瀬市、東久留米市、西東京市)
13. 島しょ (大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈村、青ヶ島村、小笠原村)

問3. お店の経営形態を教えてください。(○は1つ)

- | | | |
|--------|----------|------------|
| 1. 自営店 | 2. チェーン店 | 3. その他 () |
|--------|----------|------------|

問4. 従業員数（オーナー様を除く）を教えてください。（○は1つ）

- | | | |
|--------------------|-------------|------------|
| 1. 従業員はいない（家族経営含む） | 2. 1～5人未満 | 3. 5～10人未満 |
| 4. 10～30人未満 | 5. 30～50人未満 | 6. 50人以上 |

問5. お店の客席数を教えてください。（○は1つ）

- | | | |
|--------------|-------------|------------------|
| 1. 1～10席未満 | 2. 10～30席未満 | 3. 30～50席未満 |
| 4. 50～100席未満 | 5. 100席以上 | 6. 立食（収容可能人数： 人） |

問6. 客席の面積を教えてください。（○は1つ）

- | | |
|-----------|----------|
| 1. 100㎡以下 | 2. 100㎡超 |
|-----------|----------|

問7. お店の資本金を教えてください。（○は1つ）

- | | | |
|--------------------|----------------|------------------|
| 1. 100万円未満 | 2. 100～500万円未満 | 3. 500～1,000万円未満 |
| 4. 1,000～5,000万円未満 | 5. 5,000万円以上 | |

Ⅱ. 受動喫煙に関する制度についておたずねします。

問8. 受動喫煙が健康に影響すること*を知っていますか。（○は1つ）

- | | |
|----------|-----------|
| 1. 知っている | 2. 知らなかった |
|----------|-----------|

※「受動喫煙」とは、室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされることをいいます。たばこの煙は、喫煙者が吸い込む主流煙と、火がついている部分から立ちのぼる副流煙、喫煙者が吐き出す呼出煙に分けられ、副流煙と呼出煙を吸い込むことを受動喫煙といいます。中でも、副流煙にはニコチンや一酸化炭素などの有害物質やがん物質が主流煙の何倍も含まれています。

問9. 2018年7月に制定された改正健康増進法についてご存知ですか。（○は1つ）

- | | |
|-----------------|---------------------|
| 1. 内容までよく理解している | 2. だいたい理解している |
| 3. 名前だけは知っている | 4. 名前を聞いたことがない/知らない |

問10. 改正健康増進法では、基準を満たした喫煙室以外での喫煙が禁止されており、原則屋内禁煙になることを知っていますか。（○は1つ）

- | | |
|----------|-----------|
| 1. 知っている | 2. 知らなかった |
|----------|-----------|

問11. 改正健康増進法では、施設管理者の方に、喫煙禁止場所の喫煙器具・設備の撤去、喫煙者への喫煙の中止の依頼、標識の掲示（店頭に喫煙場所があるかを表示/喫煙室入口に表示）などの受動喫煙を防止するための責務が発生することを知っていますか。（○は1つ）

- | | |
|----------|-----------|
| 1. 知っている | 2. 知らなかった |
|----------|-----------|

問 12. 改正健康増進法では、2020年4月から、飲食店は原則屋内禁煙（ただし、基準に合致した喫煙専用室^{※1}又は指定たばこ専用喫煙室^{※2}を設置した場合のみ、その中での喫煙が可）となることを知っていますか。（○は1つ）

1. 知っている

2. 知らなかった

※1「喫煙専用室」とは、たばこを吸うための喫煙室のことをいいます。

※2「指定たばこ専用喫煙室」とは、加熱式たばこに限り、吸いながら飲食などができる喫煙室のことをいいます。

いずれも、技術的な基準や標識の掲示などの要件、その他運用上の規定があります。

問 13. 2018年6月に制定された東京都受動喫煙防止条例についてご存知ですか。（○は1つ）

1. 内容までよく理解している

2. だいたい理解している

3. 名前だけは知っている

4. 名前を聞いたことがない/知らない

問 14. 東京都受動喫煙防止条例では、2020年4月から、飲食店は、従業員が1人でもいれば、基準に合致した喫煙専用室又は指定たばこ専用喫煙室を設置した場合のみ、その中での喫煙が可、となることを知っていますか。（○は1つ）

1. 知っている

2. 知らなかった

問 15. 改正健康増進法及び東京都受動喫煙防止条例では、制度に違反した場合に、保健所からの指導や過料の対象となることを知っていますか。（○は1つ）

1. 知っている

2. 知らなかった

問 16. 受動喫煙に関する情報についてどのような方法で知りましたか。（○はいくつでも）

1. 区市町村窓口・保健所など（広報誌や講習会など）

2. 東京都の広報誌・情報番組

3. 同業者や近隣店舗からの情報（口コミ）

4. 加盟している団体（協会や組合など） ※講習会や機関誌を含む

5. 業界紙・専門誌

6. ビール会社や飲食店検索サイト等の営業スタッフ

7. 飲食店検索サイトのメールマガジン

8. 一般の新聞・雑誌

9. テレビ・ラジオ

10. インターネット（「1」「2」に属するものを除く）

11. その他（ ）

12. 特にない

Ⅲ. 貴店の現在の禁煙・分煙の状況についておたずねします。

問 17. 店内（お客様の利用するスペースのみ。屋上やテラス席は除く）の禁煙・分煙^{*}対策を教えてください。（○は1つ）

1. 店内は全面禁煙にしている ⇒ 問17-1へ
2. 店内は完全分煙にしている（喫煙室を設けている） ⇒ 問17-2へ
3. 店内は分煙にしている（パーテーションによる喫煙室や時間分煙を行っている）
4. 禁煙や分煙の対策はしていない

※ 分煙について

「完全分煙」とは、壁や部屋等で床から天井まで仕切り、排気設備等によって煙が流れ出さないように分煙していることをいいます。

それ以外の「分煙」とは、フロアやエリアを分ける、パーテーションや植物等で区画する、時間で分ける等の方法で分煙があります。

詳細は、調査票記入要領 P.6 を参照ください。

問 17-1. 問 17 で「1. 店内は全面禁煙にしている」と回答した方におうかがいします。

全面禁煙にしている理由は何ですか。（○はいくつでも）

1. お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため
2. お客様からの要望があったため
3. 従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため
4. 従業員からの要望があったため
5. 空調設備などの費用がかからないため
6. 完全分煙するのはお店のスペース上難しいため
7. 改正健康増進法・東京都受動喫煙防止条例で受動喫煙防止対策が必要になったため
8. 全面禁煙の店としてアピールするため
9. 料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため
10. 売上が上がることが見込まれるため
11. 所属する組合やチェーン本部の方針のため
12. 入居しているビル等の方針のため
13. その他（)
14. 特にない

回答後、問18へ

問 17-2. 問 17 で「**2. 店内は完全分煙にしている（喫煙室を設けている）**」と回答した方におうかがいします。

完全分煙にしている理由は何ですか。（〇はいくつでも）

1. お客様の受動喫煙による健康影響を防ぐため
2. お客様からの要望があったため
3. 従業員の受動喫煙による健康影響を低減するため
4. 従業員からの要望があったため
5. 喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため
6. 改正健康増進法・東京都受動喫煙防止条例で受動喫煙防止対策が必要になったため
7. 完全分煙の店としてアピールするため
8. 料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため
9. 売上が上がることが見込まれるため
10. 所属する組合やチェーン本部の方針のため
11. 入居しているビル等の方針のため
12. その他（）
13. 特にない

回答後、問 18 へ

問 18. 屋外の喫煙場所等の状況について教えてください。（〇は1つ）

1. 屋外に喫煙場所を設置
 2. 屋外に喫煙席を設置（例：テラス席・屋上の席など）
 3. 屋外に喫煙場所を設置していないが、客が喫煙している（敷地内・敷地外）
 4. 屋外の喫煙場所はない
- ↑
当てはまるものに〇をつけてください

問 19. 2019年9月1日から、東京都受動喫煙防止条例により、都内の飲食店においては、店内喫煙か禁煙かを問わず、店内の喫煙状況を店頭に表示することが義務化されました。店内の禁煙や分煙の状況について、表示していますか。（〇は1つ）

1. 表示している ⇒ 問 19-1 へ 2. まだ表示していない ⇒ 問 19-2 へ

問 19-1. 問 19 で「1. 表示している」と回答した方におうかがいします。

表示義務化について、何で知りましたか。(〇はいくつでも)

1. 区市町村窓口・保健所など(広報誌や講習会など)
2. 東京都の広報誌・情報番組
3. 加盟している団体(協会や組合など) ※講習会や機関誌を含む
4. 業界誌・専門誌
5. ビール会社や飲食店検索サイト等の営業スタッフ
6. 飲食店検索サイトのメールマガジン
7. 一般の新聞・雑誌
8. テレビ・ラジオ
9. インターネット(「1」「2」に属するものを除く)
10. その他()
11. 特にない

回答後、問 20へ

問 19-2. 問 19 で「2. まだ表示していない」と回答した方におうかがいします。

①から③の問にお答えください。

① 表示していない理由は何ですか。(〇はいくつでも)

1. 表示が義務化されていることを知らなかったため
2. 来店時や予約時に店内の喫煙状況を説明しているため
3. 表示しなくてもトラブルがないため
4. どんな表示にしていかわからないため
5. ステッカー等を持っていないため /作っていないため
6. 標識のデザイン等が店の外観に合わないため
7. 必要性を感じないため
8. その他(具体的に)

② 店頭表示用のステッカーをご存知ですか。（○は1つ）

1. 知っている

2. 知らない

※店内表示用ステッカー（例）

● 店内全面禁煙の場合



● 喫煙専用室を設置した場合
(飲食等不可)



● 指定たばこ専用喫煙室を設置した場合
(飲食等可) ※指定たばこ＝加熱式たばこ



● 喫煙可能室を設置した場合
(飲食等可)

※従業員がいない小さな飲食店のみ設置可能



③ 都では、店頭表示用のステッカーを作成しています。今後、店頭表示する際に、都作成のステッカーをお使いになりたいですか。（○は1つ）

※入手方法については、【調査票記入要領】7ページ問19をご覧ください。

1. 使いたい

2. 使うつもりはない

①～③回答後、問20へ

IV. 貴店の今後の受動喫煙防止対策についておうかがいします。

問 20. 新制度が全面施行する 2020 年4月以降、受動喫煙防止に向けてどのような取組をする予定ですか。(〇はいくつでも)

1. 全面禁煙にする
2. 「喫煙専用室」を設置する
3. 「指定たばこ専用喫煙室」を設置する
4. 屋内の一部を「喫煙可能室」とする
5. 屋内全部を喫煙可能（喫煙可能室）にする
6. 喫煙目的施設の要件を満たして「喫煙目的室」※を設置する
7. 屋内を全面禁煙とし、屋外に喫煙場所を設置する
8. その他（ ）
9. 未定

※ 「喫煙目的室」とは、シガーバー（スナック）などの喫煙を主目的とする施設（喫煙目的施設）に設置できる喫煙室で、飲食等喫煙以外のこともできます。喫煙目的施設の要件は次のとおりです。（技術的な基準や標識の掲示などの要件、その他運用上の規定があります。）

- 喫煙を主目的とするバー、スナック等においては、下記要件を満たす必要があります。
 - ①たばこの対面販売（出張販売を含む。）をしていること
 - ②「通常主食と認められる食事」を主として提供していないこと

問 21. 問 20 の取組（予定）を決める際に参考にしたものはどれですか。(〇はいくつでも)

1. 東京都受動喫煙防止対策相談窓口（0570-069690（もくもくゼロ））への問い合わせ
2. 喫煙専用室等設置に係る東京都専門アドバイザー派遣事業（現地での助言、既存喫煙室の計測等）
3. 東京都が発行している施設管理者向けハンドブックや東京都ホームページ等
4. 区市町村窓口・保健所等への問合せ（広報誌含む）
5. 東京都や区市町村が開催する事業者説明会、各種講習会等
6. 国（厚生労働省）の情報（ホームページ等）
7. 業界誌・専門誌
8. 一般の新聞・雑誌、テレビ・ラジオ、インターネット（「3」「4」「6」に属するものを除く）
9. 同業者や近隣店舗からの情報（口コミ）
10. その他（ ）
11. 特にない

V. 東京都への要望などについておたずねします。

問 22. 受動喫煙防止の取組を進めるために、都への要望があれば教えてください。
(〇はいくつでも)

1. 新制度について都民や飲食店を含む事業者にもっと周知してほしい
2. 受動喫煙による健康影響についてもっと広く周知してほしい
3. 参考となる受動喫煙防止対策の事例について、もっと紹介してほしい
4. 団体や飲食店の取組を、経済的・技術的に支援してほしい
5. 店内の喫煙状況を店頭に表示できる、より使いやすいステッカーなどの掲示物を作成し、配布してほしい
6. 国や都が規制する内容を都民や観光客等にもっと周知してほしい
7. 行政による公衆喫煙所の整備をもっと進めてほしい
8. 特にない

問 23. 受動喫煙防止に関するご意見・ご要望など、どのようなことでも自由にご記入ください。

ご協力ありがとうございました。記入した調査票を切り離すことなく
3つ折りにし、同封した返信用封筒に入れて、12月26日(木)までに
切手を貼らずに投函してください。

