

情報の充実が進むグルメサイト

続・元気のひけつ

禁煙の飲食店を選ぶ

2018.9.22 朝日 (be) 9

しています。

厚生労働省研究班の推計では、受動喫煙によって亡くなる人は国内で年間約1万5千人。肺がんや脳卒中などのリスクが高まることが明らかになっている。今夏の国会では、受動喫煙対策を強化する法律が成立した。2020年4月から、例外はあるものの、原則屋内禁煙になる。それに先立って、禁煙店だけのグルメサイトも立ち上がっている。

「ワインも扱うので」と、オープン

飲食店で食事をしていたら、隣の席からたばこの煙が……。それを不快に思うなら、最初から禁煙の店を選びたいものです。飲食店の禁煙に向けた動きは加速

当初から禁煙にされているそう。「古い店ですが、店内完全禁煙になったのはここ数年」。禁煙の飲食店紹介サイト「ケムラン」には、そんな情報が添えられた

店舗が並ぶ。フェイスブックのページをもとに、昨年5月に開設された。掲載店舗数はどんどん増え、全国で350店超。サイトの管理人で、大阪医科大学研究支援センターの伊藤ゆり・医療統計室長によると、①屋内完全禁煙（喫煙専用室は不可）②加熱式、電子たばこもNG③テラス席など外の喫煙スペースはOK、などが掲載条件だ。ボランティアの「特派員」が店舗を実際に訪れ、条件を満たしているか確認している。

□コミのグルメサイト「食ベログ」でも禁煙を条件に店舗検索できる。情報はサイト利用者が登録し、飲食店側も訂正できる。運営元の「カカクコム」の担当者は「禁煙店をさらに探しやすいとする取組みを前向きに検討したい」とする。

20年4月に全面施行の改正健康増進法では飲食店は原則屋内禁煙。ただ、この規制は推計45%の店にとどまり、客席が100平方メートル以下の既存店は経過措置で例外的に喫煙可能にもできる。東京都の受動喫煙防止条例も同時期に全面施行となる。従業員がいれば原則屋内禁煙で推計84%が対象。伊藤さんは「狭い店ほど煙に暴露されやすく、全面禁煙が本当が必要。飲食店が自助努力したり、消費者が意識的に禁煙店を選んだりする流れを後押ししたい」と話す。（合田緑）

飲食店での喫煙と法規制

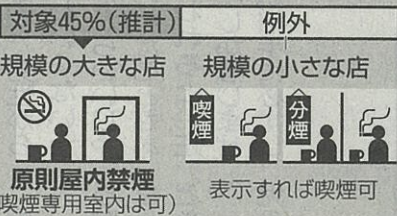
禁煙の飲食店紹介サイト「ケムラン」の掲載条件

- ☑ 屋内完全禁煙（喫煙専用室は不可）
- ☑ 加熱式、電子たばこ不可
- ☑ 屋外の喫煙スペース可

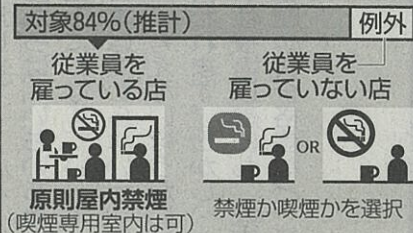


2020年4月からの規制

国の健康増進法



東京都の受動喫煙防止条例



グラフィック・長野 美里