



飲食店内でたばこは吸えない？

日本たばこ産業（ＪＴ）によると、1日以降に開店した店や、客席面積が100平方メートルを超える飲食店では、たばこの煙が漏れないよう壁や天井など

同法が1日に施行し、飲食店など多くの人が利用する施設で原則、屋内禁煙になりました。ただ、施設側が一定の条件を満たせば、喫煙専用室や、「ブルーム・テック」などの加熱式たばこ専用喫煙室などを設けることができ、屋内でたばこを全く吸えなくなったわけではありません。



こちら編集局です



改正健康増進法が1日から始まって、飲食店で屋内禁煙を義務付けるようになったそうですが、今までと何がどう変わったのでしょうか。私は普段、加熱式たばこを愛用していますが、これも屋内では吸えなくなつたのでしょうか。（岐阜市・30代男性）



専用喫煙室があれば大丈夫

健康増進法改正の主な目的は、望まない受動喫煙の防止です。20歳未満の人など受動喫煙が与える健康への影響を配慮し、対策を一層、徹底するため新しいルールです。たばこを吸う人にとっても吸わない人にとっても心地よい社会を築く一歩にしたいですね。

で仕切ることや、煙を屋外に排気していることなどを条件に、専用喫煙室を設置することが出来ます。また、複数の階層がある店では、壁や天井などで区画した上で、従業員を含む20歳未満の人を立ち入らせないことなどを条件に、加熱式たばこ専用の喫煙フロアをつくることも出来ます。

このように、愛煙家の皆さんにとってもは、引き続き屋内でたばこを楽しめる空間も条件付きで残されているという事です。県内でも「酒にたばこは付き物なので」と屋内に喫煙できる場所をつくった居酒屋もあれば、店の中は禁煙にして、敷地内の屋外に灰皿を置くようにした喫茶店もあり、対応はさまざまです。

知りたいこと
疑問に思うこと
お寄せください

●メール
kochihen@gifu-np.co.jp
●ファクス
058(265)2769



QRコードを
読み取って
友だち登録
してください