

喫煙可能室設置施設のチェックリスト

喫煙可能室設置施設の要件を満たしているかどうか、事前にチェックしてください。

チェック

- ① 令和2（2020）年4月1日時点で営業しているお店ですか。
- ② 個人事業主又は資本金5,000万円以下の中小企業により経営されているお店ですか。
- ③ 客席部分（店舗全体のうち、客席（客に飲食させるために客に利用させる場所）から明確に区分できる厨房、トイレ、廊下、会計レジ、従業員専用スペース等を除いた部分）の床面積は100平方メートル以下ですか。
- ④ 喫煙可能室は、たばこの煙を防止するための技術的基準に適合していますか。
【技術的基準】(1)～(3)を全て満たす必要があります。
(1) 出入口において、室外から室内に流入する空気の気流が、0.2m毎秒以上であること。
(2) たばこの煙が室内から室外に流出しないよう、壁、天井等によって区画されていること。
(3) たばこの煙が屋外又は外部の場所に排気されていること。
※ 店内の全部を喫煙可能室とする場合は、(1)～(3)に代えて、喫煙可能室が壁、天井等によって区画されている必要があります。
※ 法施行（令和2年4月1日）の際現に存在している建物で、管理権原者の責めに帰することができない事由によって(1)～(3)の技術的基準を満たすことが困難な場合、経過措置が設けられています。詳しくは、保健所にお問い合わせください。
- ⑤ 喫煙可能室の出入口及び建物の出入口の見やすい箇所に、必要な事項を記載した標識を掲示していますか。
※ 標識のデータは、厚生労働省のホームページからダウンロードできます。
- ⑥ 次の書類を保存していますか。
ア 喫煙可能室設置施設の客席部分の床面積に係る資料（店舗図面等）
イ 施設が会社により営まれている場合、資本金の額又は出資の総額に係る資料（資本金の額や出資の総額が記載された登記、貸借対照表、決算書、企業パンフレット等）

以下のことにも気を付けてください！

- 喫煙可能室へ20歳未満の者を立ち入らせてはなりません。お客さんだけでなく、配膳や清掃等に従事する20歳未満の従業員（社員、アルバイト等）も立ち入らせないようにしてください。
- 店舗の営業について広告又は宣伝をするときは、店舗が喫煙可能室設置施設であることを明らかにしてください。ホームページや看板等の媒体で行う場合など、明瞭かつ正確に表示してください。
- たばこを吸わないお客さんや従業員の受動喫煙防止のため、できるだけ店舗の禁煙に努めてください。