



標識掲示が 義務付け

喫煙室の 設置が必要

旅客運送事業船舶

多数の利用者がい

る施

設

飲食店などの施設にお

多くの施設において

20歳未満の方は

屋内での喫煙には

喫煙室には

屋内が原則禁煙に

喫煙エリアへ立入禁止に 喫煙室の設置が必要に

標識提示が義務付けに

子どもや患者等に特に配慮すべき施設

施行 済み

2020年

4月1日

施行

第一種 施設

●学校、児童福祉施

設

- ●病院、診療所
- ●行政機関の庁舎 など

敷地内禁煙

屋外で受動喫煙を防止するために 必要な措置がとられた場所(特定屋 外喫煙場所)に、喫煙場所を設置す ることができる。

第一種施設以外の施設

- ●事務所
- ●工場
- ●ホテル、旅館
- ●飲食店 など

※個人の自宅やホテル の客室など、人の居住 の用に供する場所は適 用除外

原則屋内禁煙(喫煙を認める 場合は、喫煙専用室などの設 置が必要)

経営判断により選択

- ・屋内禁煙
- ・喫煙専用室設置(喫煙のみ)
- ・加熱式たばこ専用の喫煙室 設置(飲食可)

経過措置

●既存の経営規模の 小さな飲食店 ※個人または中小企業 が経営しているもので 客席面積100㎡以下。

喫煙可能な場所である旨を提 示することで、店内で喫煙可 能

※すべての施設で喫煙可能部分には、

第二種

施設

- ①喫煙可能な場所である旨の提示を義務付け
- ②客、従業員ともに20歳未満は立ち入れない

ま内 での -4月以降このことに 喫煙は喫煙 所 違反すると、 施行となる20 が必要にな 罰則 あ 対 象と

2 て、 り屋 なることもあります 年 屋 内 が 原 則 禁煙に になりま す。 全面:

第 26 号 令和2年1月 【発行】 姶良市 健康増進課

66-3293

がらず 室の設置が認められています。ら、これの類型・場所ごとに、がら施設における事業の内容 改 正法で、 丙は 原則、

内容や経営規模

の

配 か

煙かな

喫煙のため

の各種

喫 慮 し

禁煙に

になり

ŧ

ず。

喫煙室には標識提示が 付 け

設置しているかを表す標識 喫煙が可能な施設に対して、 標識は厚生労働省の受動喫煙対策ホー ードできますの の提示が定め どのような喫 ぜひご活用ください ら 厶 ペ れ 煙 ージ て 設 い備 かまを

○たばこの喫煙が可能 ○飲食等の提供可能 特定事業目的施設に限定



○たばこの喫煙が可能 ×飲食等の提供不可

-般的な事業者が適合



加熱式たばこ専用喫煙室

△加熱式たばこに限定 ○飲食等の提供可能

-般的な事業者が適合 (経過措置)



喫煙可能室

○たばこの喫煙が可能 ○飲食等の提供可能

既存特定飲食提供施設に限定 (経過措置)



喫煙目的室

詳しい情報はこちらへ

http://jyudokitsuen.mhlw.go.jp

なくそう!望まない受動喫煙

検索

1

な治療の場合、病のように生活 合わせは大丈夫?これって副作用じゃな る強力なサポー 康のことで困って どさまざまなことを相談にのってくれます。 存在として、 かりつ 在日 かりつけ薬剤師とは、 ンビニエンスストアより多い数字です。 本に ある薬局は 活習慣も含めた管理が必要になるよう 薬局・薬剤師とは 検査結果やサプリメント、 皆さんの健康的な生活を総合的に支え ターに いるとき、 約58000店 薬による治療のこと、 かかりつけ 液剂師 楽剤師は身近す。薬の飲み 食事療法な これ 生活習慣

とが 介

をか で :護に関することなどに豊富な知識と経験を持ち、 さんや生活者のニーズに沿った相談に応じるこ きる薬剤師 りつけ 薬局と言います。 のことで、この薬剤師 状況を一 か

が在籍する

8て管理します。 患者さんの服薬4 所の薬局でまと

で把握. 販薬など、 を安全・安心に使用していただくため、 副作用がないかなど継続的に確認しま 軽り重复や飲み合わせ、薬が効いて使用している薬の情報を一か所でま 処方箋 す。

を連携します。

より適切な医

の た

め、

処方医や医療

機

(者さんの状態を見守り、

バ

、ツクし

たり、

残薬を確認したりします。

場合に

その様子を処方医にフィ

せや提案を行います。

方内容を確認

愛に応じて医師 患者さんに薬を渡し

の

い

た後も

つ で ۴

て

は

医

機関

への受診もお勧め

することもあ

広く健康に関する相談にも応じ、

す。

地

域

の

 \bar{z}

 λ

を支える

関係を日ごろから作っています。

とも連携し、

ムで

お伺

かにも24時間対応を行ったり、

患者さんの

やってみよう!

適塩(よかあんばい)運動 ~毎月17日は適塩の日

適量な食塩をとるためのコツ~よかあんばい7か条~(その3) 第5回

3か条「加工品・インスタント食品は控えめに」

下の表は、日本人が日常的に食べている食品の中で、食塩を多く摂取しているものは何か、その実態を分析し、 ランキング化したものです。加工品・インスタント食品を利用する際は、裏面などに記載された「栄養成分表示」 で食塩相当量を確認してみましょう。またカップめんや漬物の中には、食塩を減らして作られているものもあり ます。それらを上手に活用しましょう。

次回は、「適量な食塩をとるためのコツ〜よかあんばい7か条〜(その4)」をお伝えします。

食塩摂取源となっている食品のランキング

順位	食品名	1日当たりの 食塩摂取量
1	カップめん	5. 5 g
2	インスタントラーメン	5. 4 g
3	梅干	1.8g
4	高菜の漬物	1. 2 g
5	きゅうりの漬物	1. 2 g
6	辛子めんたいこ	1. 1 g
7	塩さば	1. 1 g
8	白菜の漬物	1.0g
9	まあじの開き干し	1.0g
10	塩ざけ	0. 9 g
11	大根の漬物	0. 9 g
12	パン	0. 9 g

資料:国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 平成24年国民健康・栄養調査のデータを基に解析した結果。 対象は20歳以上男女26,726名。摂取者数が300名未満の食品、 調味料・香辛料類は除く。

「1日当たりの食塩摂取量」は、当該食品からの食塩摂取量の平

≪栄養成分表示≫

(例:塩分カットのカッフめんの場合)			
栄養成分表示(1食あたり)	-	
エネルギー	236kcal		
たんぱく質	6. 0g)	
脂質	4. 5g) 6 注 3	
炭水化物	43. 6g	1	
食塩相当量	3. 8g	5	
めん	1. 5g	,	
かやく	2. 3g		

一日の食塩摂取目標 → 7.5g未満 男性 8g 女性 7g → 6.5g未満 ※高血圧治療中の方は性別問わず ig未満です。

は

※2020年4月1日から食品 摂取基準が上記のとおり 変わります。

ここ確認!!

食塩摂取目標を意識して、食品の選び方 や食べ方を工夫しましょう。食塩を摂り すぎたときは、野菜を多めに摂りましょ う。なお栄養成分表示は、食品によって 表示の仕方が異なる(「1食あたり」や 100gあたりなど)のでご注意を!!

適塩マスコット てきえもん

