



食品ロス削減を目指して！ 食べ残し持ち帰りマナーとルール



(食べ残し持ち帰りによる食中毒に注意しましょう！)

外出時の食べ残しを持ち帰る取組が食品ロス削減の手段のひとつとして始まっています。

国が策定する「食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生のガイドライン」を参考に、営業者とお客様の協力の下、食品の安全確保に努めましょう。

□ 基本的考え方

- まずは、飲食店で提供された食事は店内で「食べる」ことが大切です。
- 食べ残しを持ち帰ることは、
 - 一定の食中毒等のリスクがあります
 - お客様の自己責任であることが前提になります

□ 持ち帰りに適する食品の判断

- 調理方法、食品の性状、室温や外気温の状況等も考慮して、持ち帰りの対象とする食品を決定してください。

 持ち帰りに適する食品	 持ち帰りに適さない食品
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 十分に加熱されている食品 ✓ 常温での保存が可能な食品  ✓ 水分含量が少ない食品 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 生ものや半生など加熱が不十分な食品

□ 衛生的な移し替えに関する留意事項

- 容器絵の移し替えは、原則、持ち帰るお客様に実施させること
- 持ち帰り容器は、事業者が清潔な容器、器具(箸等)を提供すること



□ 持ち帰りを行うお客様への伝達事項

以下の留意事項についてチラシ等を用いて伝達するよう努めてください。

- ✓ 速やかな帰宅・喫食をすること
- ✓ すぐに喫食できない場合は、冷蔵庫等で保管すること

