



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！)

外食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

□ 持ち帰る食品

- 営業者が認めた食品の範囲に限られます。
 - 容器は、基本的に営業者が用意したものを使用します。
- *営業者が示す留意事項等を理解した上で、必要な衛生上の取扱を遵守すること



□ 衛生的な移し替える際の留意事項

- 容器への移し替えは、原則、持ち帰るお客様が実施します。
- 手指等からの微生物汚染や詰める時に異物混入等が生じないように留意してください。
- 発熱や下痢等の体調不良のない、大人が行ってください。

□ 帰宅後の留意事項

- ✓ 速やかに喫食してください。
- ✓ 速やかな喫食ができない場合は、冷蔵庫等で保管し、必要に応じて再加熱した上で喫食してください。
- ✓ 食物アレルギーのある者への譲渡は行わないようにしてください。