

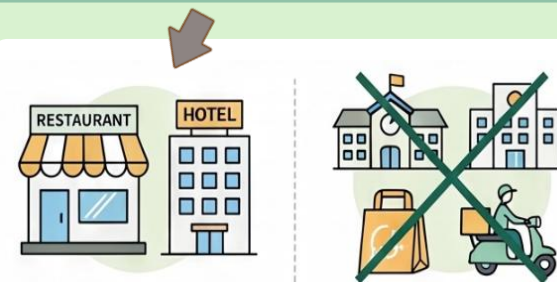
消費者・事業者の方々へ！！ 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン(概要)

1. ガイドラインの目的

- ・全食品ロス量の半分を占める事業系の約4分の1が外食産業から発生し、その約5割が消費者による「食べ残し」と推計。
- ・食べ残しの持ち帰りを促進するため、
事業者があらかじめ対応すべき事項を整理
消費者に求められる行動を整理
➡ 責任の所在に関するトラブルや食中毒発生を防止

2. 対象

対象: 一般食堂、レストラン及びホテル等の特定の場所で顧客に飲食させる施設。
対象外: 学校、病院等の集団給食施設やテイクアウト用食品



3. 基本的な考え方



- ・まずは「**食べきる**」ことが最も重要。
消費者は適正量の注文、飲食店は小盛り・小分け商品の提供といった工夫が大切。
- ・食べ残しの持ち帰りでは、**消費者は食中毒等の正しい理解と自己責任で持ち帰ることが基本。**
飲食店は従業員と消費者に持ち帰りについての考え方等の**説明が基本**。

4. 消費者の留意ポイント

持ち帰りへの理解(食品管理の責任が自分にあると認識)

- ・常温で長時間放置せず、しっかり再加熱し、速やかに食べる。
- ・生ものなど食中毒の可能性の高い物は持ち帰ることを避ける。
- ・アレルギーがある人には持ち帰ったものを譲渡しない。
- ・匂いや味に異変を感じた場合は食べない。

持ち帰りに取り組む事業者の応援

- ・より多くの飲食店で持ち帰りができるようになるため、既に取り組み、手間や費用等を掛けている事業者を好意的に評価。

5. 事業者の留意ポイント

持ち帰りの際の注意喚起

- ・衛生面に関する一定の注意事項を説明。
- ・持ち帰りに適する食品は加熱状況等で事業者が判断。すること、清潔な容器等を提供することなどを提示。
- ・持ち帰り容器や紙に説明等を記載することも有効。



利用規約の整備

- ・顧客が食べ残し持ち帰りの際に注意すべき事項、顧客との間における責任関係の明確化に関する事項等を定めた規約を整備。