

食べきれなかった食品を 持ち帰るお客さまへ

～安全に食べるために秋田県からのお知らせです～



飲食店で提供され、数時間、常温に置かれた料理は、提供後すぐの状態の料理と比較して食中毒のリスクが高まります。

「持ち帰る」場合は飲食店の説明をよく聞き、食中毒などのリスクを理解した上で、ご自身でしっかり管理しましょう。

安全においしくいただくために

持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにしましょう。



自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう



料理は暖かいところに置かないようにしましょう。



時間が経過することで、食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。また、持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べましょう。



中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。



少しでもあやしいと思ったら、口に入れるのは止めましょう。



この「持ち帰り」の取組は県のモデル事業として実施しています。お持ち帰りいただいたお客さまには二次元コードよりアンケートのご協力をお願いします。
アンケートにお答えいただいたお客さまのうち、30名に食品ロス削減に役立つグッズ等をプレゼントします。



©2015秋田県んだっちゃん

食品ロスを100g減らすと46gの温室効果ガスの削減につながります

(出典:令和3年10月22日閣議決定「地球温暖化対策計画」)

秋田県は2030年度の
温室効果ガスを2013年度に比べて

54%削減

することを目指しています!!



秋田県生活環境部温暖化対策課

電話:018-860-1560 E-mail:en-ondanka@pref.akita.lg.jp