

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のお知らせです～

持ち帰り容器ははじめました。
モデル事業協力店にてお試して
利用してみませんか。

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

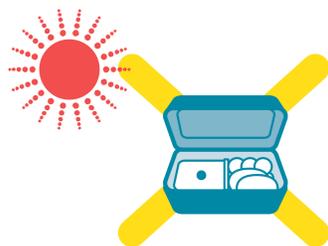
持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにしましょう。



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。



食品ロス(食べ残し)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

みんなで
減らそう
食品ロス

©2015秋田県んだっ子

