



# 食べ残し持ち帰り

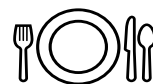
促進ガイドラインが策定されました



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。ガイドラインを参考に持ち帰りできる食品を判断し、お客様へ注意事項を説明しましょう！



## 基本的な考え方



- ・食品ロス削減のためには、まずは「**食べきる**」ことが**重要**です。
- ・ガイドラインでは、食べ残しの持ち帰りはお客様の自己責任であることを前提としつつ、お客様と事業者双方の留意事項を示しています。
- ・ガイドラインを理解した上で、食べ残しの持ち帰りをするのが大切です。



## 事業者の方への留意事項

原則、お客様から**食べ残しの持ち帰りの要望があった**場合に対応しましょう。

- ◆**持ち帰りできる食品は外気温の状況等も考慮した上で、お店側で判断**しましょう。

- ・十分に加熱されている食品
  - ・常温での保存が可能な食品
- } などの食品が考えられます。

- ◆**清潔な容器と器具をお客様に提供し、**  
容器への移し替えは原則、お客様に実施してもらいましょう。



- ◆お客様に対し、持ち帰る際の**注意点をチラシ等を用いて伝達**しましょう。



—以下の事項を含む留意事項をお客様へ説明しましょう—

速やかに帰宅  
して食べる

すぐに食べられない場合は  
冷蔵庫等で保管し、  
必要に応じ再加熱して食べる

異味・異臭等を感じた  
場合は食べない

詳細は必ずガイドラインで確認しましょう！

## 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン ～SDG s 目標達成に向けて～

※食品衛生に関する具体的な注意事項は、12ページの第5＊を参照してください。

＊「消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン」



持ち帰り食品であるか否かに寄らず、健康被害情報を探知した場合は保健所へ連絡しましょう。  
**食中毒の疑いや異物混入等の調査を保健所が行う場合はご協力をお願いします。**

問い合わせはお近くの保健所へ