

飲食店が
すべきこと

食べ残し持ち帰りの合意

- >>> 生ものなど食中毒の可能性が高い飲食物については合意しない
- >>> 持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明を徹底
(容器への記載、説明文書の手渡し、丁寧な口頭説明など)

食べ残し持ち帰りについての利用規約

- >>> 持ち帰りや喫食の注意事項に加え、責任関係の明確化や損害賠償請求の確認条項なども、きちんと備える

取組を促進するための十分な情報提供

- >>> 食中毒に関する正しい理解、アレルギーに関する情報提供
- >>> 食品ロスの削減の観点からSDGsの目標達成に貢献することを周知する



全国飲食業生活衛生同業組合連合会

〒105-0004
東京都港区新橋6-8-2 全国生衛会館5階
TEL: 03-5402-8630 FAX: 03-5402-8629



食べ残しの持ち帰りを促進して 食品ロスを減らしましょう

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン
～SDGs目標達成に向けて～



Leftover
食べ残し



Throw away
廃棄・処分

To-Go
持ち帰り



アウトライン ～目的や対象、ガイドラインの考え方・使い方～

1 ● 目的(趣旨)

- >>> 外食での食品ロス削減については、その場で食べきるための取り組みが進められてきましたが、やむを得ず食べきれない場合に、お客様に“**食べ残しを持ち帰っていただく取り組み**”が食品ロス削減の手段の一つとして既に始まっています
- >>> ガイドラインは、食べ残しの持ち帰りが、持ち帰る顧客(消費者)の自己責任であることを前提とした上で、顧客(消費者)と飲食店(事業者)に対し、食品衛生上の一定の配慮事項を示すものです
- >>> このガイドラインが食べ残しの持ち帰りに対する顧客(消費者)と飲食店(事業者)双方の意識の変化や行動変容につながって、さらに、その他の様々な取り組みとが相まって、食品ロス削減に大きく貢献することが期待されています



2 ● ガイドラインの対象

対象となる施設

飲食を提供する施設



ガイドライン

テイクアウト用の食事等を提供する施設

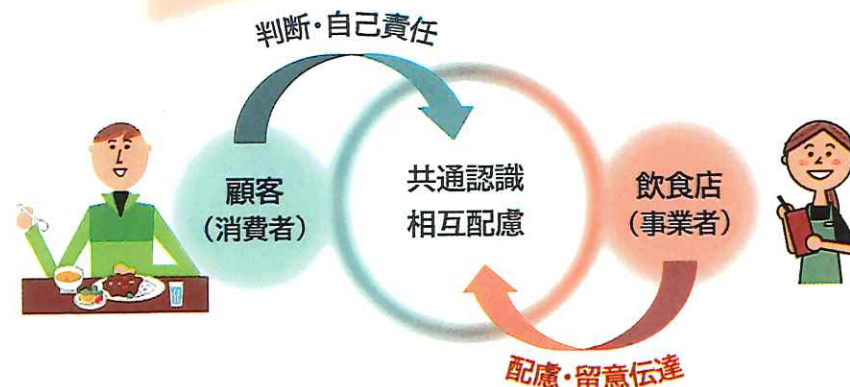


の対象外



学校、病院等の
集団給食施設

3 ● ガイドラインの考え方・使い方



- >>> ガイドラインを参考に、顧客(消費者)が食べ残しの持ち帰りを判断することが基本です
- >>> 飲食店(事業者)はガイドラインを参考に、顧客に移し替え時の配慮や持ち帰る際の注意事項等を伝達します
- >>> 持ち帰りに適する食品は飲食店が判断し、顧客は飲食店からの持ち帰り時や喫食時の注意事項・留意点などに沿って対応します

消費者庁 厚生労働省

「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」

～SDGs目標達成に向けて～

令和6年12月25日



飲食店(事業者) への留意事項

基本的な考え方

- ◎ HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理を行いましょう
 - ① 原則、飲食店(事業者)は、顧客(消費者)から食べ残しの持ち帰りの要望があった場合に対応
 - ② 持ち帰る食品の衛生的な取扱いの観点から、必要に応じ、容器等の資材提供等を配慮の上で、持ち帰る顧客に対して衛生的な取扱いについての留意事項を伝える
- ◎ 従業員による対応が統一されるよう、マニュアル作成や従業員教育を行うことが望ましいです
- ◎ 飲食店が食中毒等の健康被害情報を探知した場合、保健所へ連絡し、保健所の指示に従って対応しましょう

1 ● 適する食品の検討

>>> 各飲食店での調理方法、食材や商品の性状、室温や外気温の状況等も考慮して、持ち帰りに適する食品を検討しましょう



【考えられる食品】

- 衛生管理計画に従い、十分に加熱されている食品
- 常温での保存が可能な食品
- 水分含量が少ない食品



【持ち帰りに適さない食品】

- ▲ 生ものや半生など加熱が不十分な食品

慎重に
検討

2 ●

>>> 容器

>>> 衛生

移し替えに関する留意事項

への移し替えは、原則 持ち帰る顧客に実施してもらいます
的に保管している清潔な容器・器具(箸など)を飲食店が提供します

移し替えにあたっての配慮(守ってもらう項目)

- 衛生的な移し替えのため 清潔な容器・器具を使ってもらう
- 発熱や下痢等の体調不良のない、大人に行ってもらう
- フードコート等の場合、異なる飲食店の食品を同一の容器に詰めないようにしてもらう

3 ● 顧客への伝達事項

- >>> 持ち帰り後の衛生的な取り扱いのため、喫食までの時間や運搬時の温度管理等について注意を促す必要です
- >>> 店内の掲示やチラシ等によって、十分な注意点・留意事項を伝えることがポイントです(利用規約・店内掲示など)

伝達する留意事項の例

- 速やかな帰宅と喫食をお願いします
- すぐ喫食できない場合、高温で放置せず冷蔵庫等で保管してください
- 異味・異臭等を感じた場合は喫食しないようにしましょう

顧客(消費者) への留意事項

基本的な考え方

- ◎ まずは、食べきれる量の注文やビュッフェ形式の場合は少量ずつとるなど、店内での食べきりを基本とすることが重要です
- ◎ それでも食べ残しが出て、持ち帰りをを行う場合には、④「食中毒細菌等の特徴とその対応」※を参考に、⑩飲食店からの留意事項を理解、⑪必要な衛生上の取り扱いを遵守しましょう (※12~15ページ)
- ◎ 持ち帰る食品は飲食店が認めた食品の範囲に限り、容器は飲食店が用意したものを使いましょう
- ◎ 帰宅までの時間が長くなる場合や気温が高い季節は、衛生状態の維持が難しいため、持ち帰りを断念するなどの飲食店の指示に従いましょう



1 ● 移し替える際の留意事項

>>> 移し替えは、原則持ち帰る顧客が行い、その際は、手指からの微生物汚染や異物混入等が起きないようにしましょう

移し替えにおける留意点

- 清潔な容器、器具(箸等)を使って行う
- 発熱や下痢等の体調不良のない、大人が行う
- フードコート等の場合、異なる飲食店の食品を同一の容器に詰めない

2 ● 帰宅後の留意事項

- >>> 持ち帰った後は、飲食店からの留意事項を守り、速やかに喫食することが望めます
- >>> やむを得ず速やかな喫食ができない場合、高温の場所に放置せずに、冷蔵庫に保管、必要に応じて再加熱して喫食しましょう

喫食にあたっての留意点

- 店内喫食時に手を付けた食品は、原則その本人が喫食しましょう
- 食物アレルギーがある人への譲渡は行わないようにしましょう
- 異味、異臭等を感じた場合は喫食しないでください



To-Go 取組事例

事例① 自治体とタイアップした取組

秋田県 食べきれなかった食品の「持ち帰り」モデル事業
(秋田県ホームページより)

◎自治体協働のモデル事業の実施

- ▶ 飲食店への**資材の提供**
- ▶ 県広報紙、地元新聞、公式 SNS 等での広報
- ▶ アンケート調査による効果検証

◎県内参加店(モデル事業協力店)

- ▶ 食堂・レストラン、日本料理店・料亭、中華料理店、ラーメン・焼肉店等、**計100店舗が参加**

◎参加店に提供された様々な資材や広報ツール

- ▶ **容器①**および**容器貼付シール②**、箸袋、持ち帰り用紙袋、**店内掲示ポスター③**、テーブル設置用の三角ポップ
- ▶ 広報紙等の他、普及啓発動画や食品衛生啓発アニメ

①容器



②容器貼付シール



③店内ポスター



詳しい情報は →

秋田県ホームページ
外食時に食べきれなかった食品の
「持ち帰り」をしてみませんか？
(食品ロス削減関連ページ)



事例② 取組の効果・成果

鹿児島県 フレストランの取組
(外食での食品ロス削減に向けた意見交換会 資料より)

◎「mottECO」の活用方法

- ① 店舗にて注意事項を説明、顧客は同意の上、「mottECO」(容器)を購入する
- ② 食べ残しを、注意事項に沿って容器に入れる
- ③ 持ち帰って食べる

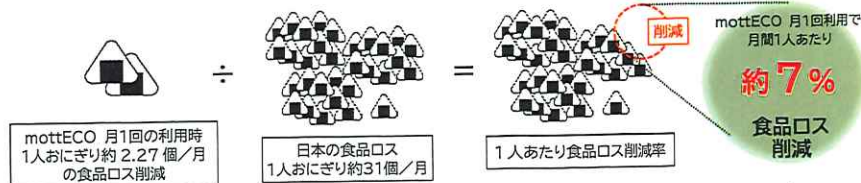
◎取組実績

食品ロスの月間削減量 (2024.8 実績)

持ち帰りの 月件数	1日平均 持ち帰り件数	食品ロスの 月間削減量	(おにぎりで 換算すると...)	持ち帰り1件 あたり削減量
162件	5.23件	40.5 kg	368個	2.27個

※サンプリング調査・アンケートから、mottECO 容器あたりの削減量を 250g と評価
※おにぎりを 110g/個で計算

◎効果 (1人が1か月に捨てているおにぎりの量でみると)



飲食店の声・顧客の声

店側の意識や行動の変化 ▶▶▶ 「あった」 **55%**

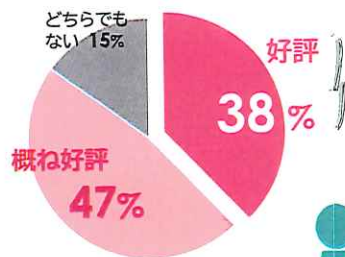
どのような変化があった？

- ▶ お客さんとのコミュニケーションの充実
- ▶ 食べ残しが出ないようなメニューの考案
- ▶ スタッフの食品ロス削減についての意識の向上

今後も「持ち帰り」の取組をしたい ▶▶▶ 「はい」 **95%**

【令和6年度 秋田県モデル事業
店舗アンケート結果より】

利用した顧客の反応は？



≫≫ “食べ残しの持ち帰り”について、あらかじめ『飲食店としてのルール』を定め、表示しておくことが、様々なトラブル・リスクの軽減につながります






≫≫ 食べ残しを持ち帰る顧客に対して、具体的な注意点を説明するため、店内への掲示や持ち帰る際に手渡すチラシなどの工夫も必要です

食中毒 細菌等の 特徴と対応

食べ残しを持ち
帰った後、再加熱
する際には、以下
に注意しましょう

◎ 食品の中で増えて、通常の加
熱では死滅しない熱に強い殻
(耐熱性芽胞)や熱に強い毒素
を作る菌もあります

持ち帰った後
は速やかに
食べるように
しましょう

- ◎ 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、
ふたを使いましょう
- ◎ 熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも
必要です
- ◎ 食べ物を単に温めるだけでは、菌は死滅しない
ため、食品全体をむらなく加熱しましょう

1 黄色ブドウ球菌



過去に食中毒の
原因となった
食品

- おにぎり、弁当などの穀類及びその加工品



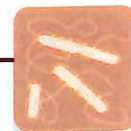
特 徴

- ヒトや動物の皮膚等に存在する
- ヒトの手指から食品に汚染が起きる
- 常温でよく増殖し、増殖するときに食中毒の原因となる毒素を作る
- 毒素は電子レンジ等の通常の加熱によって失活(無毒化)しない

消費者が注意
すること

- つけない(特に移し替えの時)
→ 清潔な器具、清潔な容器で食品を扱う
- 増やさない
(帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意)
→ 常温で長時間おかない、速やかに喫食する

2 セレウス菌



過去に食中毒の
原因となった
食品

- チャーハン、スパゲッティ、
弁当類、調理パン等



特 徴

- 土壌、空気、河川水、農産物等に存在する
- 常温でよく増殖し、下痢や嘔吐の原因となる毒素を作る
- 毒素は電子レンジ等の通常の加熱によって失活(無毒化)しない

消費者が注意
すること

- 増やさない
(帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間
と温度に注意)
→ 常温で長時間おかない、速やかに喫食する

3 腸炎ビブリオ

過去に食中毒の
原因となった
食品

- 刺身、寿司類、貝类等



特 徴

- 夏期に海水温が上昇する沿岸海域などに存在する
- 常温での増殖速度が極めて速い

消費者が注意
すること

- 店内での喫食を原則として
持ち帰りは控える



4 ウエルシュ菌

過去に食中毒の原因となった食品

- ローストビーフ、カレー、シチュー



特徴

- ヒトや動物の腸管内、土壌、食品等に存在する
- 熱に強い芽胞を作り、加熱調理後の緩慢な冷却やそのまま放置することによりよく増える
- 増えるときに下痢などの原因となる毒素を作るが、しっかり加熱することで失活(無毒化)する

消費者が注意すること

- 増やさない
(帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意)
→ 常温で長時間おかかない、速やかに喫食する、しっかり再加熱して食べる

7 腸管出血性大腸菌

過去に食中毒の原因となった食品

- 牛角切りステーキ、ローストビーフ、サラダ、白菜漬け



特徴

- 動物の腸管内や土壌等に存在する
- 肉や野菜が汚染されていることがある
- しっかり加熱することで死滅する



消費者が注意すること

- 加熱不十分な食品の持ち帰りは控える

5 カンピロバクター

過去に食中毒の原因となった食品

- 鶏刺し、鶏わさ等、加熱が不十分な鶏肉料理



特徴

- 鳥類、哺乳類等の腸管内等に存在する
- 鶏肉が高率で汚染されている
- 生の鶏肉を扱った手や器具等から他の食品へ汚染
- しっかり加熱すると死滅する

消費者が注意すること

- 加熱不十分な食品を持ち帰らない

が広がる

8 ノロウイルス

過去に食中毒の原因となった食品

- 調理済みの食品



特徴

- 感染者の手指から盛り付け時などに食品に汚染が起きる
- 食品中では増えないが、少ない数で感染する
- しっかり加熱すれば死滅する

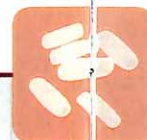
消費者が注意すること

- つけない(特に移し替えのとき)
→ 清潔な器具、清潔な容器を用いる
※下痢やおう吐等の症状がある方は、容器への移し替えをしない

6 サルモネラ属菌

過去に食中毒の原因となった食品

- オムレツ、弁当等



特徴

- 鳥類、哺乳類等の腸管内等に存在する
- 卵(表面や内部)や肉が汚染されていることがある
- しっかり加熱すると死滅する

消費者が注意すること

- 加熱不十分な食品の持ち帰りは控える