



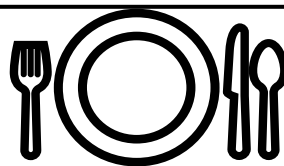
飲食店で食べきれなかった料理を 持ち帰る際の注意点について



食べ残しを持ち帰ることには、食中毒等のリスクがあります。食べ残しの持ち帰りは、消費者自身の責任で管理をする必要がありますので、注意点をお知らせします。



基本的な考え方



- ・食品ロス削減のためには、「**食べきる**」ことが**重要**です。
- ・小盛りメニューを活用するなど**食べきれる量**を注文する、
ビュッフェ形式の店では**少量ずつ取る**などし、**食べきり**を目指しましょう。
- ・出来たての最もおいしい状態で提供された料理を食べられるよう、
宴会では食事を食べる時間を作りましょう。
- ・持ち帰りができるかどうかや、食品の取扱い方法はお店の人に確認をしましょう。
- ・食べ残しの持ち帰りに関しては、**ご自身が衛生管理**をしてください。



食べ残しを容器に移し替える際の留意事項

- ・持ち帰る消費者が**清潔な手**で、**清潔な器具**（箸など）を使って、
清潔な容器に移し替えましょう。（器具と容器はお店で準備してもらいましょう）
- ・**体調不良（発熱、下痢）のない**、大人が移し替えましょう。
- ・フードコートなどの場合、複数の施設の食品をひとつの容器に詰めないでください。



帰宅後の留意事項

- ・持ち帰った食品は**速やかに食べましょう**。
すぐに食べられない場合は、冷蔵庫で保管し、必要に応じて再加熱しましょう。
- ・食物アレルギーがある人にはあげないでください。
- ・**味や臭いに異常を感じた場合は食べない**でください。

詳しくは **食べ残り持ち帰り促進ガイドライン** をご覧ください。
～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」



問い合わせ先：世田谷保健所 生活保健課 食品衛生企画 TEL 03(5432)2911、FAX 03(5432)3054

※保健所が調査を行う場合にはご協力をお願いします。