

○工藤座長 ただいまから、「第3回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」を開催いたします。本日は、上間構成員がオンラインで出席いただいております。小川構成員は本日御欠席のため、山口様に代理で御出席いただいております。また、千葉県の吉野様もオンラインで参加いただいております。更にオブザーバーとして、会場には消費者庁の杉田様が御参加いただいております。また、オンラインで消費者庁、環境省、農林水産省から御参加いただいております。

それでは、議事に入る前に事務局から配布資料の確認をお願いいたします。

○事務局 配布資料の一覧については、議事次第の3ページに記載しております。資料1として、ガイドラインの（骨子案）、資料2として、第1回、第2回検討会意見・質疑等（議事録・資料（抜粋）、参考資料として、第1回食べ残し持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会の資料を今回用意しております。資料の不足等ありましたら、事務局にお申し付けください。また、オンラインで御参加の方、それから傍聴の皆様に関しては、ホームページ掲載の資料を御確認ください。

それでは、冒頭撮影をしていらっしゃるマスコミの方は、ここまでとさせていただきますので、退室をお願いいたします。御協力ありがとうございます。事務局からは以上です。

○工藤座長 それでは、早速議事に入ります。議事次第にありますとおり、本日の議題は（1）ガイドライン骨子案について、（2）今後の予定、（3）その他となっております。まず、（1）ガイドライン骨子案について、項目が分かれておりますので、区切りながら進めていきたいと思いますが、構成員の皆様、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。それでは、事務局から骨子案1 背景及び基本的な考え方、それから2 ガイドラインの対象施設について、御説明をお願いいたします。

○事務局 事務局から説明いたします。まず骨子案の説明に入る前に、前回第2回の検討会の最後に追加で質問があれば、第3回で回答とともに紹介しますと申し上げましたが、第2回の検討会の後に追加の質問はなかったので、それについては今回紹介等はありません。

それでは、資料1と資料2に基づいて説明いたします。画面上は資料1を写しながら説明いたします。資料1の骨子案については、これまで検討会で上がった意見を基に、こういった要素を盛り込んでいったらどうだろうということで、事務局で作成したものです。そして資料2は、第1回、第2回の検討会の議事録、あるいは提出いただいた資料から抜粋したものとなっております。資料の記載上、発言そのものを一言一句そのまま持ってきたわけではなく、内容が変わらない程度に少し編集はしております。

まず資料1の骨子案の構成ですが、すみません、オンライン御参加の方でマイクがオンになっている方がいらっしゃるようですので、オフをお願いいたします。失礼いたしました。続けます。資料1の大まかな構成ですが、1 背景及び基本的な考え方、2 このガ

イドラインの対象となる施設、3 食品衛生上に関する留意事項ですが、これは営業者に対する留意事項、消費者に対する留意事項、それから消費者、営業者双方に対しての留意事項と分けて記載しております。まず、骨子案の1と2、資料1でいいますと1ページの上と中段の部分について説明いたします。

1番の背景及び基本的な考え方です。食品ロス削減に当たっては、食べ切ることが基本であり、食べ残しの持ち帰りはどうしても食べ切れない場合の手段の1つであること。持ち帰りは自己責任であること。食品衛生法、これは法律上の話ですが、食べ残しの持ち帰りは禁止していません。ただ、食中毒防止、異物混入防止の観点から、食品衛生上の十分な配慮が食べ残しの持ち帰りであっても、その配慮は必要と考えております。

このガイドラインを作る目的としては、もともと食べ残しの持ち帰りは強制するものでもありませんし、これまでの御発言の中から食べ切りは推奨しているけれども、持ち帰りを推奨するものでもないといった御意見もありましたので、特段推奨しているものでもないのですが、食品衛生上の配慮がなされた上で、外食営業者、消費者双方の持ち帰りに対する意識の変化、行動変容につなげて、少しでもごみを削減していこうといったことを期して作成していこうとするものです。ですから、無理してやるということではなく、できることからやっていくといった意図があると考えております。この背景及び基本的な考え方の部分に関する御意見をまとめたものは、資料2の1ページにまとめておりますが、資料2の説明は割愛いたします。

次に、資料1の骨子案の2 ガイドラインの対象施設です。この対象施設については、第1回の検討会で事務局で作成した資料で、対象施設の案を示しております。注文に応じて提供する施設、ファミリーレストランであったり居酒屋、定食屋といった一般的な飲食店。それから、あらかじめ見込んだ量の食事を調理しておいて、あらかじめ陳列したりして、それを自ら取り分ける形態の食事を提供する施設。この代表例としては、ホテルのビュッフェであったり宴会であったりパーティー等を想定して、ガイドラインの対象としております。

一方で対象外と考えているのは、学校給食であったり病院の給食、それから保育園といった集団給食施設は、ガイドラインの対象外と考えております。それから、もともと食べ残しの持ち帰りではないテイクアウトそのものも、ガイドラインの対象外として考えております。1点、注意事項として、骨子案のほうでは注書きとして、対象外の施設であっても普段持ち帰りをするに当たっては、このガイドラインを参考にすることは差し支えないということ、今の段階では付記している状況です。

この対象の所については、骨子案でこのように示しておりますが、第2回の検討会の中で参考人の方から、フードコートでは実施していないというお話がありました。このフードコートに関して、特段ガイドラインの対象外と考えてはいないのですが、ただフードコートに関してこの骨子案に特記するとしたら、例えば違う店舗で調理された食品を1つの容器には入れないほうがいいのかと。これは、食中毒が起きたときの調査への影響、ある

いはこの検討会の中でもアレルギーへの配慮といった御意見もいただいておりますので、フードコートそのものを対象外とすることを書くのではなく、複数の施設が集まっているような場であったら、容器は別々に詰めたほうがいいのではないかということに記載するのはどうかと考えております。フードコートの実態等について、我々も今は知見がありませんので、もし構成員の方で、特に中上構成員、この後御意見を頂ければと思います。

特に考え方などについては、一口に外食といいますが、業態、調理方法は様々なものもありますし、もともとテイクアウトが普通に行われているようなファストフードでは、余り食べ残しが残らないといった御意見もありましたので、この基本的な考え方ではどういったことを記載していくかも含めて、率直に御意見を頂けたらと思います。あとは、表現を変えたほうがいい、それから御発言の中で我々が発言された意図を少し誤って解釈している部分なども含めて、率直に御意見を頂ければと思います。骨子案の1と2について、事務局からは以上です。

○工藤座長 今の説明を受けて、構成員の皆様、まずは1 背景及び基本的な考え方、2 ガイドラインの対象について、御質問、御意見等はいかがでしょうか。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 松田です。御説明ありがとうございました。まず冒頭に、このガイドラインの組み立て方の確認なのですが、現在このガイドラインは厚労省主催で食品衛生に関するガイドラインを作成しているのと同進行で、消費者庁のほうで法的なガイドラインを作成している中で、最終的にこの冊子が組み合わさって1つになるのか、あるいは別々に作るのかという点で構成の組み立てが変わってくると思われまので、そこを確認したいと思います。

仮に別々ということになりますと、背景及び基本的な考え方というのはあるのですが、その前にこのガイドラインを策定する目的があるということで、要はどうしてこの食べ残しの持ち帰りを国が進めていかなければならないかというところの入口を、もう少し丁寧に説明をしたほうがいいのではないかということで、冒頭そこを質問いたします。

○事務局 御質問ありがとうございます。まず、このガイドラインですが、我々の第1回の検討会の資料のスケジュールでも示しましたが、こちらで取りまとめたガイドラインを消費者庁に送付し、最終的には消費者庁で作成するガイドラインの中に組み込まれることを想定している状況です。

○松田構成員 そうすると、この背景や目的に関しては、仮に消費者庁のほうが丁寧であれば、そこに組み込まれるという理解でよろしいですか。

○事務局 そうですね。ただ、衛生の部分で書くべき所もあると思いますので、特に衛生のガイドラインという部分での背景は必要だと思っていますので、構成としてはここには残してはいるところです。

○松田構成員 分かりました。すみません、もう1点ですが、1番の中で、ガイドラインのポツの最後のほうで、「ガイドラインは、食べ残しの持ち帰りを強制するものでも、ま

た推奨するものでもなく」という項目が入っております。基本的には、本日参考資料として提示しております食品ロスの現状と食べ残しの持ち帰りについての5ページに、食品ロス削減目標達成に向けた政策パッケージ(抜粋)というものがありますが、ここの2番に外食時の食べ残しの持ち帰りの促進という項目があります。その中に、「外食産業から出る食品ロスの大半が食べ残しであるということ踏まえ、外食時の食べ切りの取組を促進するとともに、食べ残しの持ち帰りの促進を図ることが有効であり」という記載がありますので、こことやや相反するような記載になるかと思われまいます。やはり大目標としては、この施策パッケージが一番上というか、骨幹にあるのではないかと考えておりますが、いかがでしょうか。

○事務局 御指摘のとおり、まず施策パッケージがあった上でのガイドラインですので、大元としてはごみの削減、食べ残しも含めた食品ロスの削減が大きな目標ではあると思えます。今の松田構成員からの御指摘は、今の書きぶりですと政府方針というか、施策パッケージに記載された食べ残しの持ち帰りの促進にはつながりにくいといった御指摘でしょうか。

○松田構成員 この骨子案を読みますと、ガイドラインは食べ残しの持ち帰りを強制するものでもないし、又は推奨するものでもないと言い切ってしまうと、これは違うかと。安全な取組というか、十分に注意しつつ、まずしっかりと食べ切ってもらいつつ、どうしても残ってしまうものを安全にお持ち帰りいただくという取組をすることが、結果的に事業系等のごみの削減につながるという方向感ですので、ここを余り否定的な言い方にすると、入り口から後ろ向きのガイドラインに感じられてしまうかという懸念が感じられると思えました。以上です。

○事務局 ありがとうございます。そうしましたら、ここの部分については、基本的な考え方にこういった要素を盛り込んでどうかということ、最終的にこれを文書化していくことになるのですが、その文書を作成していく上で、表現ぶりについては、こちらでも検討させていただきます。それから、これをまとめていくに当たって、内容についてはまた構成員の皆様と相談させていただきながら、作成していきたいと思えます。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかにも御意見がありましたら、お願いします。山口様、お願いします。

○山口代理 1の背景の所なのですが、正に今御指摘もありましたが、私どもとしては、まず第1に食べ切るのが基本であると。その後、どうしても残ってしまうものを配慮した上で持って帰りましょうということなので、確かに強制するものでないというのは、これは表現ぶりが厳しいかとは思いますが。かといって、積極的にここの部分をということでもないのかと思っております。私としては、事務局の説明のとおり、第1がまず食べ切る。その後、積極的にここを推奨していくのではないのだという要素が伝わった上で、その配慮をした上で持って帰ることは、消費者だって事業者側だって、止めるものではないのだというように伝わるといいのかと考えます。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかに構成員の先生方から、何か御意見はありますか。郷野構成員、お願いします。

○郷野構成員 今の箇所なのですが、例えば「推奨するものでもなく」の所を省いて、後半の行動変容の促進を図ることを期して作成という形で修文されたら、どちらの意見も入れられると思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。中上構成員、お願いします。

○中上構成員 全く同意見です。言っている趣旨は資料1を見れば分かるとおりで、実際に我々が発言した内容をうまく拾っていただき文書化していただいているのが、すごくよく分かるのです。表現の仕方や、どこにどの言葉を挟むかで、多分ニュアンスがすごく違ってくるので、先ほどの部分は今、郷野さんがおっしゃったとおりで、そこが余計なのかというのが1つです。

松田さんや山口さんもおっしゃったとおりで、冒頭の部分を言い切るのであれば、「食べ切ることが基本である」で言い切って1回終わらせておいて、これは多分私が言ったのではないかと思います。持ち帰りは次善策であるというようなことを、こういう文書にしてしまうと余りいい手段ではないというような表現に聞こえてしまうので、あくまで表現ですので、書いていただいたことは我々の発言のとおりであると理解していますが、その持っていき方を工夫していただけると、同じ意味合いを伝えるのでも誤解なく伝わるのではないかと。

松田さんがおっしゃったとおりで、こういった取組を既に進めている我々としては、それを止めるような表現にはしないでいただきたいというのが一番です。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかに御意見はありませんか。上間構成員、お願いします。

○上間構成員 オンラインで失礼します。今の「強制するものでも推奨するものでも」というのは、先に発言された皆さんの意見をうまくまとめていただければと思います。私が少し気になったのは、1番に「自己責任」と書いてあるのですが、これの具体的なことはこの後の所で書くなり、ここで何らかの形で書くなりとしたほうが分かりやすくなるのかと思いました。自己責任ということ具体的に書くのは何かというと、箱詰め以降の管理は客がするわけですし、店舗がするものではない。管理は何をするのかというのを、温度や時間や汚染防止ということを、どこかに具体的にきちんと書いたほうがいいのかと思います。

それから、2番目の対象施設について、オーダー式のビュッフェも含むということなのですが、この中にはホテルの朝食や昼食でビュッフェ形式のもので、自分のお皿に多く取り分けてしまった場合にどうするのか？ということがすぐに出てきそうな感じなのですが、この辺りはどのように考えているのかを教えてくださいませんか。以上です。

○工藤座長 事務局からお願いいたします。

○事務局 ホテルの朝食や昼食のビュッフェの場合であっても、まずは食べ切れる量を取

ること、この後、消費者の留意事項の所には記載してあるのですが、まずは食べ切れる量を取っていただくということですね。それでも残ってしまった場合、持ち帰る場合の注意事項というの、この後の3番で消費者、事業者、営業者に対する留意事項を示しておりますので、そこを守っていただくことになると、今の段階では想定しております。以上です。

○上間構成員 ありがとうございます。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかに御意見等はありませんか。先ほど事務局からお話がありましたフードコートに関して、中上構成員、御意見がありましたら、お願いします。

○中上構成員 特別フードコートの専門家ではないのですが、グループ内に商業施設があって、そこにフードコートがあってという所では、このお話は、前回あった「フードコートでは特にやっていません」という参考人の方の御発言が基になっていると思います。フードコートは、今ある数を考えてみても、そこで何もしないというよりは何かできたほうがいいのかとは思っています。ただ、複数のいろいろな業態が軒を並べているので、立て付け上は建物ですね、館という言い方をよくしますが、そこ、そこで出店しているお店がクライアントさんという形の関係性になっていると思います。では廃棄物はというと、最終的に排出事業者はその大きな建物の所が排出事業者として出す所ですから、取りまとめて扱っているというような立て付けになっていると思います。そういう意味でいえば、そこから出ていく廃棄物を減らすために、それぞれのテナント、クライアントができる努力はしていきましようという働き掛けは、多分できるかと思うのです。

では、持ち帰り容器をどうするのだというようなコスト的なものは、多分それぞれのクライアントに委ねられてくると思うので、少し難しいと思います。それから、食品衛生上でいえば、トレーサビリティが効かなくなるというか、何かあったときにどこで食べたものか、買ったものかというのが効かなくなるという意味では、冒頭高橋さんからお話があったように、違う所で買ったものは一緒には入れないでくださいというのは、コンタミネーションの考え方からいっても御理解いただく必要はあるのかとは思っています。しかし、そういうことを理解していただいた上で、では生物は駄目だとか汁ものは駄目だとか、一緒にしては駄目だというような条件下の中で、御自身の判断で、どここの店の唐揚げを持って帰るといふのを全部なし、対象外ですよとしてしまうと、対象外にするにはフードコートの数が多すぎるかとは思っています。

ただ、実態として、そこにそんなにたくさん食べ残しがあるのか、ないのかは調査したことがないので、印象でしかありません。という意味でいうと、課題を並べていくと何らかの手段を取ればやれるのではないかという気はしています。具体的に、来年度にそういう施策ができるかは分からないのですが、例えばフードコートの一角に専用の共通の持ち帰り容器の自動販売機があって、1個50円とか100円ですと。この条件を満たす人はそれぞれの確認項目に対し「了解しました」「了解しました」「了解しました」といって

初めて買えるという、「了解しましたレシート」と一緒に、あるいは記録として出てくるというようなやり方をして持って帰ってもらうというのは、仕組みとしては作っていいのではないかと。何かそういうことを考えて、そこも減らしていきましょうというような努力は、飲食業界としてはやっていくべきなのではないかとは思っています。長くなってしまい、すみません。

○事務局 中上構成員、ありがとうございます。事務局としては、今、ガイドラインの対象施設に明示的に対象か対象外かを書くよりは、どちらかというと同じ容器に詰め合わせないといった営業者側から促す事項、あるいは消費者が留意する事項といった所に、記載を考えてみたいと思います。フードコートについて、ありがとうございました。

○工藤座長 御意見ありがとうございます。それから、このガイドラインのタイトルなのですが、今まではこのタイトルできたのですが、これでいいのか、もう少し工夫が必要なのか、もう少し馴染みやすいタイトルにしたほうがいいのか、何か御意見等ありましたらよろしくをお願いします。

○事務局 すみません、事務局から補足ですが、今のところ我々厚生労働省で検討しているのは食品衛生ガイドラインで、消費者庁さんのほうで検討されているのは法的な責任に関して整理しているガイドラインで、食品衛生に特化したものというのを分ける意味で、食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドラインというタイトルにしております。

○中上構成員 でも、これは後で1つにするというお話なのですよね。消費者庁側に出すときの案としてのタイトルは、これでいいですかということですか。

○松田構成員 特段問題ないかと思います。

○工藤座長 ほかによろしいでしょうか。

○事務局 ありがとうございます。では、このまま進めさせていただきます。

○中上構成員 法的なガイドライン、こちらでは安全ガイドライン、それが全部くっついた、こんな、どこかの銀行みたいな名前になっていくと、そのときには、むしろ両方省いてしまうと。それこそ、「食べ残し持ち帰りに関するガイドライン」のようなシンプルのほうがいいような気はします。アドオン、アドオンしていくよりは。

○事務局 今のところは、消費者庁さんのほうで大きなタイトルがあって、その中の1つにこれが入ってくるというイメージでいます。

○工藤座長 事務局、大丈夫でしょうか。

○事務局 はい、大丈夫です。

○工藤座長 それでは、ここからがガイドラインの本体になってきますが、3 食品衛生に関する留意事項のうち、営業者における留意事項について、事務局から説明をお願いします。

○事務局 資料1の1ページの3の所で、この3番の所は冒頭申し上げたとおり、営業者に対する留意事項、それから消費者に対する留意事項、それから営業者、消費者双方に対する留意事項と3つに分けています。まず(1)の営業者における留意事項の所で、資料1

のガイドラインでは1ページの下から2ページ、3ページの半分よりちょっと下の⑤のその他まで、営業者に対する留意事項として記載していますので、そこまで事務局から説明をさせていただきます。

まず、資料1の1ページの一番下の所です。(1)営業者における留意事項、①取り組むに際しての考え方、2ページに入ってください。まず営業者が取り組む上での考え方を示しています。この持ち帰りに関して、消費者からの要望に応じて対応するという意見が多く、「原則」と付けまして要望があった場合に対応という記載をしています。

持ち帰り可能な食品に関しては次の②にもありますが、基本的には営業者が決めること。その他食品を取り扱うに当たっての注意事項の助言、それから容器、保冷剤といった事業者様の負担になる部分もありますが、そういった資材の提供もあることを記載しています。地域性・文化的な背景といった御意見もヒアリングの中でありましたので、そういったことも考慮して、柔軟な取組が求められるといったことも、この考え方の中で要素として記載している状況です。

この①の部分に関する意見は、資料2の3ページにまとめている状況です。まだ、この骨子案の中には、まだ反映してない部分もあります。

それから、次の資料1の2ページの②持ち帰り可能な食品の検討の所です。ここは恐らく気にされる方も多くいらっしゃると思いますが、持ち帰り可能な食品の検討としては、これまで特にホテルを中心とした事業者の方から、中心部を75℃以上で加熱している食品について、持ち帰りを認めているといった御意見。それから持ち帰りを認めている食品というのは、水分がもともと少ない食品など、常温保存可能な食品が多いといった印象を受けています。そういった意味で言うと、時間経過で微生物の増殖の影響が余り大きくないものが、これまで持ち帰りが認められていたものと考えています。

それから、これは現状、食べ残しの持ち帰りを認めていない事業者様からの御意見ですが、例えば、調理後、手を付けていない食品について微生物検査をして、安全性を確認できるような食品というのは、今後、持ち帰りについて検討を進める余地があるといった御意見も頂いていたので、骨子案の中では記載している状況です。

さらにこの骨子案の中では、例示として、これまで持ち帰りがあった食品を記載している状況ですが、一口に同じメニューでも施設によって調理工程が違ったり、使用する原材料も違ったりということもあります。例えばパンと今、ガイドラインの中では書いていますが、これも菓子パンもあれば、何も挟まないパンもあったり、それからサンドイッチ、何か挟んだ惣菜パン、そういったものもありますので、特に持ち帰り可能な食品の検討については例示することも含めて、これが例示することがいいのかも含めて、御意見を頂ければと考えています。

その下の部分です。今度は持ち帰りの検討において、慎重に取り扱うべきもの、これは生ものや半生なもの、加熱が不十分な料理というのは、衛生的な取扱いがやはり難しいと思いますので、持ち帰りではなく、その場で食べ切ることを促す対応が必要だと考えてい



ます。一応、例示として、これまで持ち帰りを認めていないと発言があったものを書いてあります。サラダや刺身、あとは液体もののドリンク類など、一部刺身に関しては、真冬の気温が低いときに持って帰って、そのまま刺身ではなく火を通して食べてもらう。そういったことを実施しているといった御意見もあったところです。

その他の留意事項としては、調理方法、調理手順、食材や商品の性状、室温や季節等による外気温の状況等を踏まえて、持ち帰り可能なメニューを厚生労働省の事務局から一律に示すのは、なかなか難しい部分がありますので営業者で可否を検討していただくのがいいと考えています。同様に宴会・ビュッフェ、そういった提供形態に関しても、調理後から持ち帰りまでの時間の経過が長くなることも考慮した上で、これについても営業者で、その可否を御検討いただくことがいいのかなと考えているところです。この②の部分の御意見に関しては、資料2の4ページ、5ページにまとめています。

続きまして、資料1の2ページの一番下の所です。③の営業者に対する留意事項の中での食品の取扱いの所で、特に移し替えの所ですが、消費者側へのしっかりとした助言ということで、先ほど上間構成員からも自己責任の所で御意見がありましたが、このガイドラインの中でも今、骨子案の中では自己責任という言葉に至る所に記載している状況です。この2ページ一番下のカタカナのアの所ですが、自己責任であることを踏まえ、基本的に消費者側で実施、基本的とあるのは頼まれて従業員の方が詰めることもあるという御発言も参考人の方からありましたので、基本的にという言葉を使っています。

それから、消費者側へ促していただきたい部分については、手指の洗浄や消毒を行った上で、または使い捨て手袋をして行うこと。これも消毒剤や使い捨て手袋といった資材の提供という面では、営業者様の負担感もあるという記載に、今なっています。

3ページです。一番上の所です。発熱や下痢等の体調不良のない、これはどちらかという営業者が調理するときの注意事項として言われているところですが、余り素手でやらないといったところも含めまして、こういった発熱、体調不良の方はやらないほうがいいのではと、あとはできるだけ子どもがやるよりは大人がやったほうがいいのではということで、それを促すようにという意味で記載しています。

それから、カタカナのイの所です。詰める容器の衛生管理、これは飲食店の方が容器を用意する場合がありますが、保管状態、これが衛生的に保管されたものであって、容器保存には食品衛生法上、規格・基準というものがありますので、そういったものがあるものについては、当然、それは満たしたものを使ってください。これは食品衛生一般論として記載しているところです。

その下のカタカナのウの所です。必要に応じて、持ち帰り用の保冷剤、詰める際の使い捨て手袋や手指の消毒剤の提供といったところをしています。この詰める際の注意事項に関しては、資料2では6ページに意見をまとめているところです。

続きまして、資料1の3ページの④の所です。持ち帰り時の、これは営業者が消費者へ伝達する注意事項の記載です。何度も出てきますが、伝達事項として自己責任であること。

それから、速やかな帰宅や消費を促すこと。帰ってすぐ消費しない場合は、温度管理をすること。食べる前の再加熱。持ち帰った本人以外が食べる際の配慮、これはアレルギーも含めた注意事項も含まれます。何か臭いや味に違和感があった場合には、食べない、食べるのを止めること。特に伝達に関しては、口頭で行っているケースもあれば、チラシを配布したり、あるいは持ち帰り容器に書いて、そういった御意見がありました。できるだけそこは口頭よりも、持ち帰った後からもその注意事項が確認できる方法のほうが、よりよいのかなというところで、チラシ等残る形でという意味で記載しています。

ただ、この伝達方法についても、地域性、あとは営業者と消費者との信頼関係、これは特に個人で行われているお店の場合ですと、いわゆる常連さんという関係性もあると思いますので、今の骨子案の中では可能な限りという注釈も付けている状況です。この④の持ち帰りの消費者への伝達事項についての御意見は、資料2の7ページにまとめています。

最後、営業者の留意事項の所ですが、3ページの真ん中よりちょっと下です。⑤その他の所で、持ち帰りのための衛生管理マニュアルを作成していますというような御発言もありました。特に複数の従業員がいらっしゃる場合は、対応方法が統一できるようなやり方というのは、必要なのかなと思っています。それから、もう1つ、マニュアルと併せてですが、従業員教育、こういったところも必要になってくるのかなと考えていますので、その他として記載させていただきました。

もちろん、飲食店には様々な形態もありますし、繰り返しになりますが、地域性や文化もあります。事業規模の大小もありますので、特にその実行可能性の観点、それからこういったことも記載すべき、これは不要、そういったところから率直な御意見を頂ければと思います。事務局からは以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。今の説明を受けて、構成員の皆様、御意見等いかがでしょうか。山口様、お願いいたします。

○山口代理 すみません、いろいろあるのですが、一度に言ってしまっていていいですか。まず、①の所では飲食店側が「持ち帰り可能とする食品の範囲を検討」ということで、この「可能」という言葉で①の所はいいのかなと思います。

②の所では「持ち帰り可能な食品」と言ってしまうと、これならみんなというような認識を与えてしまう可能性もあるので、ここでは「可能」というよりは「適する食品」というような表現ぶりにはいかがかなと思いました。そこの②の1ポツ目なのですが、「中心部 75℃以上で十分に」という、この表現ぶりでもいいのか。例えば「中心温度 75℃以上、1分以上」とするのか。ただ、そうするとちょっとノロウイルスを考えるとどうなのかなというところがあって、この表現なのかなとは思ったのですが、その十分にというものも人によって捉え方が変わってきてしまうのかなとは、ちょっと思いました。

それから、2ポツの「時間経過での微生物の増殖の影響が小さい食品」というのは、ここにいらっしゃる方々にはすっと入ってはくると思いますが、やはりちょっと伝わりにくい表現なのかなと思うので、むしろ先ほど、事務局の方の御説明にあったとおり、例えば

水分含量の少ない食品である、常温保存が可能な食品であるなど、もうちょっとかみ砕いた表現ぶりがないのかなと思いました。

その次のポツなのですが、「持ち帰りを見越して」という表現が、やはり、第一は食べ切りであることを考えると、持ち帰ることをあらかじめ見越した上での微生物検査というよりは、恐らく営業者様たちは、賞味期限や消費期限設定のために、微生物検査等をやられていることが多いと思います。ですので、一概に微生物検査で安全性を確認した食品という表現ぶりは、そこまでやってあるなら安心だよねというのは伝わるとはと思いますが、その頭の「持ち帰りを見越して」という所は、ちょっと書くのはいかがかなと思いました。

※の所です。ここを先ほど事務局の説明にもあったとおり、個別具体的な食品名を記載することが、いいのか、悪いのかということ所で言うと、私どもとしては書かないほうがいいのではないかと考えています。ですので、次の下の○の「検討において、慎重に取り扱うべきもの」という所も、もしも書くのであれば、やはり持ち帰りに適さない食品という形で、生ものや半生などの加熱が不十分なものという所まで、その後のその場で食べ切ることを促すことという所まで、個別具体的な食品を書くことはちょっといかがかなと思います。全部言ってしまってもいいですか。

次の③の食品の取扱いの部分なのですが、アの1ポツ目、「自己責任であることを踏まえ、基本的に消費者側で実施」というのは、先ほどもあったとおり、自己責任ということをついやるところに散りばめていますというお話なのですが、そうすると先ほど、上間さんが自己責任の定義というようなものをちょっと指摘されていたと思いますが、ここで言っている自己責任が具体的に何に気を付けるべきというのが、その下のポツに書いてあると思います。衛生的に詰め替えることの自己責任であったり、詰め替えるときに間違ってしまうと、近くにあった異物を一緒に入れてしまったり、もう少しどこかで定義的に書くのか、全てが「自己責任で。」と片付けてしまうと、消費者さん側も何かがあったときに、これは全部自分の責任だからというふうに飲み込まなくてはいけなくなってしまう。例えば、異物にしても本当はサーブされたときから入っていたかもしれない。だけれども、これが「自己責任。」と書かれることによって、全部、自分で飲み込まなくてはいけないというような、何と云うのでしょうか、暗黙の植え付けをしてしまうような気がするので、そこは何かちょっと具体的に書いてもいいのかなと思いました。

ですので、④の所の1ポツ目の「持ち帰りは、持ち帰る人の自己責任が前提であること」という所も、もうちょっと具体的な表現ぶりをしてもいいのかなと思います。

それと、⑤のその他の所に、これは事業者さん側皆さん分かっているんじゃないかと思いますが、食衛法上、何か消費者さんから健康被害や異物があったなどという情報を探知したときには、保健所に連絡をなささいということは、持ち帰りに限らず、分かっているんじゃないかと思いますが、このガイドラインをふと見たときに、消費者の留意事項の中には何かそういうことがあったら、保健所やお店に連絡してねと、消費者には言っているのだけれども、営業者には言っていないのです。ですので、ここは、そんなことは分かって

いるよというところも、承知の上で、その他の所で持ち帰り後に健康被害や異物が判明したというような消費者からの情報を探知した場合には、保健所やお店に連絡をして、必要な指示、指導を仰ぐことというようなことを入れたほうが良いと考えました。以上です。

○工藤座長 多くの重要な御指摘をありがとうございました。より具体的にというほうが、分かりやすい、誤解されないという御意見で幾つかのポイントがあったと思います。ちょっと多かったです。事務局から回答をお願いできましたらと思います。

○事務局 御意見ありがとうございました。ほかの構成員の方の御意見もお聞きしてからでよろしいですか。

○工藤座長 郷野構成員お願いいたします。

○郷野構成員 御説明ありがとうございました。営業者における留意事項ということで、①の所で食べ残しの持ち帰りについて、「持ち帰る食品の衛生的な取扱いの観点から、飲食店側が持ち帰りを可能とする食品の範囲を検討」という点には、賛同します。食べ残しの持ち帰りに関して、持ち帰る食品を消費者の判断に委ねるということは、事業者にとっても不安が多いと思います。消費者もルールを守って、安全に持ち帰ることが重要だと思います。

②の持ち帰り可能な食品の検討の所は、山口さんがおっしゃったとおりに、できる食品、持ち帰りが可能な食品というほうがよいのではないかなというのは、私も感じました。

具体的な個別の食品を書くかどうかという所は、なかなか悩ましいところとは思いますが、どの項目も、営業者で判断と書かれていることが重要だと思いました。具体的に書いてあると、それに左右されてしまう場合もあり、最終的には営業者が判断というところが残るような書きぶりがよいのではないかと思います。

それから、④の持ち帰り時の消費者への伝達事項の所に、可能な限り持ち帰り後も伝達した内容の確認ができるよう、あらかじめ容器に記載する、チラシを配布するというのと、あと⑤の所にも持ち帰りのための衛生管理マニュアルの作成とありますが、個人で経営されている飲食店などでは、チラシやマニュアルを独自に作ることはなかなか困難ではないかと思われますので、例えば、活用できるようなひな型があるとよいと思いました。参考資料のような形で添付してはいかがでしょうか。以上です。

○工藤座長 ありがとうございました。②の所は持ち帰りに適するという表現でよろしいでしょうか。今、可能なと書いてあるので、適するという表現はということでは。

○郷野構成員 持ち帰りに適するでお願いします。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかの構成員の方、いかがでしょうか。松田構成員、お願いいたします。

○松田構成員 松田です。今回、非常に気になっている所は、②のこの持ち帰り可能な食品、これは可能でも持ち帰りに値するでも、適するのほうがいいかなと思いますが、ここでこれ多分、私が言ったのですが、中心温度です。これを75℃以上で、たまたま当社は大型ホテルで宴会場で大量に調理をしているということもあって、現在の当社のマニユア

ルでは 75℃ 1分という設定をして、その内容を同業他社にも御紹介をしていますので、もう1社のホテルもこれに準じていたということで、たまたま2社から75℃という数字が出てしまいましたので、これがここに記載をされたと思われます。

これまで、これは厚労省も含めた、食べ切れなかった料理を持ち帰る際の留意事項というホームページにアップされているような内容を見ますと、飲食店の方へという所で持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など、加熱の不十分な料理は希望者から要望があっても応じないようにしましょうというふうに記載をしています。これで今、この食べ残しの持ち帰りに既に取り組んでいる事業者が多数あります。

ここの十分に加熱されたというのは、実は私どもでも、十分にというのは何℃なのかということで、ここは非常に気になるところで、いろいろと様々な検討をして、最終的に75℃にしたのですが、恐らく現状、ここにこのような表記をしますと、既にスタートしている多数の事業者、これは大型ホテルの宴会場が製造してから宴会場に料理を提供するまでの時間が一番長くて、最終的に宴会が終わってから、最後は消費者の皆様がお持ち帰りいただくまでの時間が一番長い商品ではないかと想定されますので、最もリスクの高い商品の1つの指標になると思っています。外食全般、個人のお店も含めたところに、これが全てに掛かってくると、恐らくこの持ち帰りがなかなか踏み込めないというような事業者も出てくる可能性があります。ここはちょっと慎重に表記をしないと、この取組がブレーキが掛かってくる可能性があるということを思っています。

現時点で、「十分に加熱された食品を提供」という記載で、私の知る限り、さほど大きなトラブルにはなっていないかなとは思っていますので、ちょっとここは記載を75℃という数字は記載しないほうがいいのではないかと考えています。

また、この「持ち帰り時間経過での微生物の増殖の影響」など、この辺もかなり専門的というか、これをやり始めると、ではどれが増殖の影響が小さいのかと、そこの何がよくて、何がよくないのというところで、恐らく悩まれるという事業者が増えると思われます。もちろん安全な取組であるということが、大前提ではあるのですが、余り規制を掛けすぎると、そもそもブレーキが掛かるということ、ここはちょっと慎重に対処すべきかなと思っています。ちょっと大きいポイントとしては、まずそこを検討していただきたいと思っています。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。上間構成員、よろしくお願ひします。

○上間構成員 ありがとうございます。①の「取り組むに際して」という所で、これは当たり前なのですが、それぞれの事業者さんは基本的に食品衛生監視員なりの監視、指導を受けると思いますが、そこで大きな問題を指摘されていない、一般衛生管理がきちんとできているなどという、そういう営業をきちんとやっている所が取り組む話ですよということは、何か書いてあったほうがいいかなと思います。また、目安になるのは過去何年間かは行政処分を受けてないなど、そういうふだんの営業をきちんと衛生的にやっているということが前提で、この持ち帰りも実施するというような、そういうものがあってもいいの

かなと思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。山口代理又は事務局、御意見などはありますか。中上構成員、お願いします。

○中上構成員 ありがとうございます。明確には、我々やっている側も結論付けが難しいところでもあるのですが、上間さんや山口さんからいろいろ御提案いただいたことは、もつともだと思います。持って帰れる、持ち帰りに適する食品の検討みたいなところを、営業者に委ねるといふ部分はいいと思いますが、今の 75℃の話もそうですし、その下にある食品を羅列していくか、していかないかという所もそうなのですが、自己責任という言葉で明確に定義付けたり、何がいいかというポジティブリストをずっと挙げていったりすればするほど、自己責任はずっと薄まっていってしまっていて、いいと言ったじゃないかという話になってきます。結局、自己責任というのは抽象的と言われればそうなのですが、抽象的だからよいのではないかという部分があって、ここはずっと我々もジレンマなのです。でも、こういった取組は結局、もったいないから捨てられないというところの気分の醸成に期待しつつ、取り組んでいくしかないところがあるので、ゼロリスクを取っていこうとすると、やれなくなるのです。

もう1つは、松田さんが正におっしゃったとおり、ホテル、ほかの宴会をやっている所もそうですが、例えば調理して、最終的にお召し上がりになり、御退席になるまで2時間、3時間あることを前提に大量調理したものと、お客様のオーダーを受けて調理が始まって、提供後、30分や1時間で召し上がって帰るといふことを前提にしているものとは、そもそもの課題感が違うと思います。一律全部くくって、ここに羅列していこうとすると、多分リスクが高いほうに合わせていくしかなくなっていくため、先ほど言った 75℃がどうなどということが出てきてしまうと思います。今からこれを飲食事業者とホテル事業者で分けて考えましょうといふことは、できないとは思いますが、すみません、最初に言ったように結論があって言っているわけではないのですが、そういった消費者行動の変容を生むための取組といふことでいふと、自己責任を明確にしていけばいくほど、これはトレードオフだと思います。事業者がやれなくなってしまうという部分があるので、うまく中庸にいけないかなと、すみません、結論のない意見で。

○工藤座長 ありがとうございます。私は、やはり中心部を 75℃以上でという数値があると、その取組のときにちょっと躊躇してしまう飲食店、小さい所などは確かに発生するかもしれないと思いました。

一方で、「十分に」だけで確かによいかといふことがあります。飲食店ごとに「十分に」といふものの捉え方が、まちまちだったりもするので、例えばという形で温度の例などを入れておくといふのがよいかかなと思いました。

それから、②の所なのですが、「持ち帰りを見越して」といふのは、確かにその前提として少しそぐわない言葉になっていると、私も思いました。その後ろの「営業者が微生物検査等により安全性を確認した食品」となりますと、やはり非常に大きな事業者や繰り返

し同じ調理法で必ず同じ温度で行っている事業者では、該当するのかもしれないのですが、中小などになりますと、これもなかなか厳しい項目と思いました。

それから食品の例について、ヒアリングした企業等において、食べ残しの持ち帰りが認められていた食品と前提が書いてはあるのですが、確かにこの品目が一人歩きしてしまうということは懸念されます。調理方法や各店での料理の重量など、付け合わせなども、事業者によって変わってきますので、例として挙げるということが分かる記述なら、全く何も書いてないよりはあったほうが目安にはなるのかと思いました。それによって取組がしやすくなると思いました。以上です。

ほかに御意見は、山口様、お願いいたします。

○山口代理 先ほど、上間さんから事業者がふだんから衛生的にやっているというようなところを盛り込んでという御意見もあった中で、また、その十分な加熱という表現よりは、確かに外食時のおいしく「食べきり」ガイドの飲食店の方へという所でも、「十分に加熱された食品を提供し」というような表現も書いています。過去の事故歴など、そっちまでいってしまうとなかなか実際に処分される店舗は、そう多くないところもありますし、それもある意味、事故であるので、そういう表現ぶりよりは、むしろ日頃から取り組んでいる自分たちの HACCP で、当然その加熱条件などは各店舗さんが評価をしてやっているところなので、そこを盛り込むとすれば、まずは自分の所の HACCP 計画をきちんとやることが前提というところを、盛り込むことによって、その具体的な中心温度何℃、何分以上ということがなくても、そこで飲み込めるのかなと、今ちょっと議論を聞いていて感じました。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかに御意見はありませんか。事務局、いかがですか。

○事務局 いろいろ御意見ありがとうございました。山口様からは、保健所側からの衛生の専門的な立場から御意見ありがとうございました。また、松田構成員、それから中上様からは事業者側への影響というところで、正直この部分というのは我々も今、一番難しい部分かなと考えていますので、一律に当てはめると影響が大きいということもありますし、具体的に書くのも影響が大きいという意見がある一方で、具体的に書かないと分からないという意見もあるような状況ですので、ここの表現ぶりは、また、こちらでも検討させていただきたいと思えます。

それから、個人店舗への影響など、そういったこともあると思えますし、適する食品という部分で例示するかどうかも含めて、これも最終的な取りまとめをする上で、皆様に相談させていただきながら進めていきたいと思えます。

特に容器包装の所で、事業者様が用意する場合など、余り衛生ガイドラインでコスト的なところは、我々は触れていません。有償か無償かなど、あと説明の中で例えば保冷剤や使い捨て手袋など、そういった話もさせていただきましたが、こういったところもコストの面から障壁になる。衛生側からしたら、用意していただきたいという思いはあるのです

が、一方でその取り組む事業者様からコスト的な面で負担になるなど、そもそも第2回の検討会の中で人手不足など、消費者の持ち帰る食品などずっと見てもらえない、そういった御意見もあったところですので、追加で御意見があれば、伺っておきたいところですが。

○工藤座長 松田構成員、お願いいたします。

○松田構成員 確かにこの mottECO を進める上で、容器のコストというか経費を誰が負担すべきかというのは、ちょっと議論になるところです。あとは時間軸的に、今、国及び自治体が補助金を当座出しているエリアと、それから事業者が当面、負担している所と、あるいは最初から容器の実費相当を有料でお客様というか、消費者の皆様に御負担を頂いているというようなパターンに恐らく分かれるということになります。この保冷剤に関して同様ということで、私どもでは特に夏の外気温の高いときに持ち帰りを休止しているということをやっており、ここをちょっとしのいでいるのですが、この辺りも外気温が高いときは持ち帰りを休止すると書いてしまっていていかどうかというのは、これもまた一律にするといろいろ支障もあるかもしれませんが、保冷剤を提供しろと言い切ると、またここで問題が生じる可能性もあるので、ここは少し逃げるとするか、やんわり表記するというのも必要かもしれません。

これまでも、厚労省で出しているガイドラインは、基本的には問題ないかと思っておりますので、そこは入れ込むのは特に支障はないかなと思っています。中上さん、何かありますか。

○中上構成員 今の容器うんぬんという所は、我々は営利事業なので最終的には、それは営業者の判断というところにならざるを得ないのではないかなとは思っています。どちらが負担しなければいけないのかという考えではないのかなと思っています。

あとは、先ほど出ていた、「過去そういった失敗がなかった企業」「こういう計画がしっかりある企業」というようなところは、おっしゃるとおりかもしれないのですが、では、やりたい所はやりたいのだから登録制みたいになっていかないかなと、それをどうやって確認していくのか。我々はまず「食べ切っていただくこと」を推奨していて、食べ残しを持って帰っていただくことを優先的に推奨しているわけではない、ということはずっと最初から言っていますが、我々は飲食事業者として社会的ニーズに答えていくべきなのではないかという論点で、この取組をやっているのです。そのときにお前に資格はあるのか、ないのかというよりは、それは飲食事業者として営業していくには必要な条件がそもそもあって、食品衛生責任者をきちんと置いて、それをクリアしてやっている以上は、別にそれは有資格者として、あとはその社会的なニーズに答えるか応えないかは、事業者の判断なのでというところに立たないと、そもそもこの話をやっている意味がないような気がしています。

○工藤座長 ありがとうございます。御意見がまだあるところかと思いますが、時間もありますので、次に進めさせていただければと思います。

それでは、次に消費者における留意事項について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局 では、消費者に対する留意事項について説明させていただきます。資料1のガ



イドライン案でいきますと、3 ページの下のほうです。(2)消費者に対する留意事項とあります。まず、こちらは次の4 ページの⑤まで通しで説明させていただきます。

まず、①の基本的な考え方の所です。持ち帰りを前提としない食べきれる量を注文してください、残さないように、まず自ら管理してくださいという所です。その注書きをしているのは、いわゆる食べ放題のような所で、これも正直、モラルの問題だとは思いますが、食べ残しの持ち帰りを想定した注文、こういったことは当然するべきではないというところで記載をしています。それから、繰り返しになりますが、自己責任ということもここでも使っています。持ち帰る人というのは、営業者側の注意事項、これをよく聞いて理解して、それを守るということを記載しています。それから持ち帰るまでの時間が長くなる場合は、食品衛生上の維持が難しくなるために、持ち帰りを断念する、そういったことも重要ではないかと記載しています。この①の部分に関する意見は、資料2では9 ページにまとめている状況です。

次に、消費者の留意事項の②食品を持ち帰るに当たっての留意事項です。4 ページの一番上です。ここは1 行だけしか書いていないのですが、食品を持ち帰るに当たっての留意事項としては、営業者が持ち帰りを可能としている食品に限るとしています。第2 回検討会の中では、NG メニューを持ち帰ってしまった、そこまで目が届かないなどといった御意見もありましたので、ここは消費者側に守っていただきたいこととして記載しています。②に関する御意見に関しては、資料2では10 ページにまとめています。

次に、③です。骨子案の4 ページの上のほうです。これは消費者側が容器へ移し替える際の留意事項として、原則、消費者が自ら詰めることとしています。原則というのは、頼めばやってくれる所もあるということでしたので、原則を付けています。それから容器の所です。営業者が用意した容器を用いること、これを使ってくださいと営業者が指定している場合には、営業者が用意したものを使ってください。それから詰める前の手洗いや消毒、手袋の着用、これは先ほどコスト面で営業者側の負担もあるということも申し上げましたが、詰める人自身の衛生管理ということも記載しています。それから、詰める食品に関して、水分はできるだけ切って、温度管理がしやすいような容器、これも容器に関しては営業者の負担ということもありますが、例えば消費者のほうで詰めすぎないなど、そういったことも大切ではないかということで、今の記載ではそこまで読めないと思いますが、詰める際の注意事項を書いています。

それから、テイクアウトと境目が難しいのですが、食べ切れないほどの料理が並んでいるような場合、あらかじめ取り置いて温度管理をしておく。これは衛生側の立場からすると、先に取って冷蔵しておくというのは、微生物増殖の観点からすると、有用だと考えています。例示としてガイドライン案の中では、「冠婚葬祭等で、食べ切れないほどの料理が並んでいる場合」ということを記載していますが、こういった取組も有用ではないかということで、記載しています。この③に関する御意見に関しては、資料2では11 ページにまとめています。

続きまして、骨子案の4ページの中段の所です。④持ち帰り（運搬）の際の留意事項として、これは持ち帰る人は速やかに帰宅してください。それから外気温が高い場合は、保冷剤を使用する、これも消費者側で用意しているというケースはほぼまれだと思いますので、営業側側の負担になると思いますが、保冷剤を使用するなど食品の温度を低く保つことという記載をしています。④に関する御意見に関しては、資料2では12ページにまとめています。

それから、消費者側の留意事項、最後の⑤です。資料1の4ページの下のほうです。家（持ち帰った食品を消費する場所）に着いてからの留意事項ということで、帰宅後、速やかに食べてください。営業側からの注意事項には従うこと。これは食品のものにもよりますが、十分に加熱してから食べる。ものによると言ったのは、持ち帰りの事例としてはチョコレートなど、そういったものもあるという御発言がありましたので、さすがにそういったものまでは再加熱というところは、あまりないのかなと考えていますので、ものにもよりますが、十分に加熱してから食べる。こと。

基本的に店内で自分の箸を付けたもの、いわゆる直箸をしたようなものは、飛沫感染などの可能性もありますので、原則、その本人が食べたほうがいいのではないかとということで、これは一文入れています。原則と入れています、仲間うちで大皿料理を頼んで、それが残ってしまうケースなどありますが、原則としてはその本人が喫食したほうがいいのではないかとということで、一文書いています。持ち帰った後のアレルギー患者への譲渡はしない。持ち帰った後、すぐ食べない場合の温度管理。体調不良発生時の対応として、医療機関の受診、必要に応じては最寄りの保健所や利用した店舗に連絡する。そういったことを記載しています。違和感がある場合には、食べない。こういった注意事項を記載しています。総じて営業側が消費者に伝達する事項と重複する内容を、消費者側に守っていただきたいという意図でここには記載しています。

ここまで消費者への留意事項について、営業側側の協力も必要な記載もありますが、ここに書くのではなくて、別に書いたほうがいいのではないかと御意見も含めまして、率直な御意見をお願いいたします。事務局からは以上です。

○工藤座長 御説明ありがとうございました。今の御説明を受けて構成員の皆様、御意見等よろしくお願ひいたします。山口様、お願ひいたします。

○山口代理 まず①の1ポツ目なのですが、ここの「持ち帰りを前提としない」という頭よりは、その場で食べ切ることを基本として入れるか、そのほうがいいのかなと感じました。

それから、③の容器へ移し替える際の留意事項、ここは事業者さん側の話にもなってしまふのかなとは思いますが、4ポツ目です。先ほど事務局もおっしゃっていましたが、温度管理がしやすい容器に小分けをするという部分が、消費者サイドでどこまでできるのかなというところは、ちょっと難しいと思いました。

その下の冠婚葬祭も確かに必要なことだとは、我々のサイドからすると非常に有り難い

のですが、ここは店側の負担というところも多分に出てくる部分なので、そのバランスがどうなのかなとちょっと思いました。

⑤の家に持ち帰ってからの話の中で、6ポツ目です。「持ち帰った人は、速やかな消費が難しい場合は、冷蔵庫」まではいいと思いますが、冷凍庫はあり得ないかなとちょっと考えています。あくまでも、速やかに持ち帰って食べる前提なので、冷凍庫に入れて長期間保存という形になってしまうのはいかがかなと感じています。

その⑤の後の最後のポツなのですが、「見た目やにおいなどが」という所で、色もそうだと思いますが、味や臭いなのかなというところと、あと、この表現ぶりは確かにその「食べきり」ガイドの消費者への所にも「見た目や臭いなどが少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう」という表現があるので、このような表現なのかなとは思いますが、そもそも消費者の方でこの取組をしようという方は、もったいないと思って持って帰る方々なので、ここはあえて「食べずに捨てること」としっかり伝えることも1つなのではないかと感じました。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかの構成員から御意見等はありませんか。郷野構成員、お願いいたします。

○郷野構成員 今の山口さんの最後の食べずに捨てることは、本当にそのとおりだと思います。もったいないと思って持ち帰るので、大丈夫かなと思って食べてしまって、健康被害ということがあってはいけないので、食べずに捨てることと書いていただくとよいと思いました。

それから、①の基本的な考え方の所ですが、食べ残しの持ち帰りは業者とのルールをきちんと守った上で行うことと記載されているのは、全体を通して重要だと思います。是非、周知の際にはこの点もきちんと消費者に伝える必要があると思います。

容器の話に戻ると、コスト負担についてどう考えるかという話があったかと思いますが、例えば業者のサービス、努力で負担していただけるということは、とても有り難いことだとは思いますが、食べ残しを持ち帰るとするのは、ふだんの営業プラスαのことなので、そこは掛かったコストは消費者が負担することもあり得るのではないかと考えています。前回の参考人の方の御意見の中にも、あえて持ち帰りの容器を有料化することで意識を高めるといってお話もありましたので、消費者もきちんとルールを守って持ち帰る、業者との信頼関係の下に持ち帰るとい意識付けとしては、消費者が負担することもありなのかなと感じました。

それから、③の容器への移し替える際の留意事項ですが、上から3ポツ目の次辺りに、「発熱や下痢等の体調不良のない、大人が行うようにすること」を加えてはどうかと思いました。業者における留意事項の中に、そのような記載がありましたので、こちらのほうにも体調がよい、できれば大人がきちんとやりましょうということが入っているとよいと思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかの構成員から御意見等はありませんか。私が

思ったのは、③の4ポツ目です。「水分はできるだけ切り、温度管理がしやすい容器に小分けする」という所が、事務局も言われましたが、ちょっと分かりにくいところがありますので、どこかに冷却しやすい容器という文言がほかの資料に載っていたと思いますが、それを参照するのが良いと思います。具体的には、平たい、浅いなど、そういう形状だと思いますが、これは参考資料の7ページに載っています。食べきれなかった料理を持ち帰る際の留意事項という所で、消費者の方への所の3ポツ目です。そこに「水分はできるだけ切り、速く冷えるように浅い容器に小分けしましょう」ということが載っています。そういった表現を使うほうが、消費者には分かりやすいのかなと思いました。

御意見はありませんか。上間構成員、お願いいたします。

○上間構成員 今、工藤先生が言われたのは、何か持ち帰るときに冷却が前提になっているようにも思えるのですが、恐らく常温で、持ち帰ってできるだけ早く食べてくださいということかと思うのです。そこまでですと、今までの松田さんや中上さんなどの話ですと、余り煩雑すぎるなというところに入るのかという気はしました。もう少し消費者に分かりやすく伝えるのであれば、例えばできるだけ早く持ち帰るとか、高温に長く置かないとか、すぐ食べてあまり長く保存はしないとか、アレルギーのおそれがあるので自分で食べてくださいと。それから、店舗の指示に従ってくださいという5～6項ぐらいにまとめてもいいのかと思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。温度管理のところで、保冷剤をもらったときにその保冷剤が早く効果を発するとか、少し温かかったものが常温ぐらい、また保冷剤で常温以下になりやすいというようなことも、少し意味できればいいかなと思いました。事務局からお願いします。

○事務局 監視課の三木です。第1回、第2回の検討会の中でマイ容器の話が出てくるのですが、ここでは営業者が用意した容器を用いるということで、マイ容器の話が出てこないのです。もし容認をされるということであれば、マイ容器を持ってくるときには、きちんと洗浄した清潔なものを持ってくるようにということ、消費者の留意事項の中に入れておいたほうがいいのかということなのですが。その辺りは少し微妙なところかもしれないので、どのように考えたらいいかをお聞かせいただければと思います。

○工藤座長 中上構成員、お願いします。

○中上構成員 前も言ったかもしれないですが、将来的にはいいと思うのです。世の中が自分の責任で残してしまったのだから持って帰ろうというので、そういう懸念もあるからマイ容器を持って歩くほうがいいのかもしいかなと思いますが。エコバッグとの違いは、そもそも買い物へ行くのを目的にして持って行っているものと、食べ残すのを目的にしては来ないレストランで、マイ容器がありますからということとは余り同列にはしないほうがいいと思っています。現段階では、我々はmottECO事業というか、食べ残し、持ち帰りを事業として広めようとしています、これは全く件数を求めているものではないので、慎重にお客様に健康被害がないように、安全に少しずつ認知を広げていきたいと思っている段

階で、そこは前提条件としては事業者としては余り入れないほうがいいのではないかと。そもそも、ここに書いてあるのは、すごくいい書き方になっているかと思うのですが。

○工藤座長 ありがとうございます。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 現時点では、できればマイ容器は認めたくはないのです。理由としては、まず基本的には食べ切っていただくというのが前提で、飲食店にお越しいただく時点で容器を持って行くということはそもそもおかしいというのが1点です。

それから、やはりマイ容器になりますと、衛生上の懸念が払拭し切れないと。幾ら洗ってきてくださいといったところでリスクが増えることになるので、そこはできれば事業者サイドからすると避けたいということです。ただ、それを明確に書くのかどうかは、表記の仕方は慎重には思っておりますが、現時点では認めていませんし、それはなるべく避けたほうがいいかと、現実的には思っています。

○工藤座長 事務局からお願いします。

○事務局 ありがとうございます。よく分かりました。そもそもは食べ切りが前提で、食べ残して持ち帰る場合という未来的なことは当然分からないので、それでマイ容器を持つてくることというのは想定はしないということであれば、ここも業者が用意するなりして、その場で用意される容器を使うことを前提にして文書を書いたほうがいいのかと思いました。例えば、「業者が用意した容器を用いることとされている場合は」と書いてみると、何かマイ容器がいいような感じにも読み取れるので、それであればこの辺りの表現は変えたほうがいいのかと思えます。

○工藤座長 ほかに御意見等はありませんか。中上構成員、お願いします。

○中上構成員 この項に関しては、さすがに厚労省さんだなとか、総体的に網羅的に全部入っていると。先ほどの山口さん御指摘の文言の表現はさすがだなと思いました。ただ、網羅的に全部入っていて、事業者側はむしろ有り難いとか、消費者に対しても、しっかり注意喚起を、消費者はこれを確認していただければ我々も余り心配なくなるのかという反面、正に上間さんが我々に寄り添っておっしゃっていただいたとおりに、多いなとか。多分、網羅的にどれも外せないと思うのです。しかし結果的にどういう伝え方をするのが難しいと。全部必要だと思えます。しかし、先ほど上間さんがおっしゃっていただいたようなまとめ方で、どこかに裏にこれがあるというような形にするのが分からないですが、内容は全部必要なことが網羅されているとは思っています。

○工藤座長 事務局、いかがでしょうか。

○事務局 まとめ方が難しいというのはあるのですが、検討させていただきたいと思えます。それから、1点、言い訳がましくなりますが、山口代理、郷野構成員から頂いた、少しでも怪しいと思ったら食べないこととした意図としては、持ち帰れば飲食店で出るごみは減るのですが、持ち帰って棄ててしまったら今度は家庭系のごみが出てしまうということで、この食ロス削減のガイドラインということで、棄てるという言葉は避けていたということもあります。ただ、衛生の観点からは、食べないというのは私も当然いいと思っ

ていますので、ここは消費者庁さんとも相談させていただきたいと思っております。結果的に食べないことになるかもしれませんし。

参考資料の7ページの中で、持ち帰る際の留意事項のホームページで示している表現では、少しでも怪しいと思ったら口に入れるのはやめましょうというような表現はしているので、このまま踏襲する形になるかもしれませんが一言申し上げておきます。以上です。

○松田構成員 時間がないのですが、この資料をベースにして、いろいろ必要なことを盛り込みつつ、例えばダイジェスト版や簡易版といった、事業者や消費者の皆さんが割と導入編で簡潔にまとめたものを別途作って、それを配布するというやり方もあるかとは思いました。

○事務局 簡易版についても、どこまでポイントを絞れるか、また検討が難しいですが、簡易版についても検討させていただきます。

○工藤座長 ありがとうございます。それでは、次にまいります。消費者及び営業者における共通留意事項と、資料2の「その他」について、事務局から説明をお願いします。

○事務局 骨子案の最終ページに、消費者及び営業者への共通留意事項として、特に食中毒等の事故が発生した場合の調査協力ということで、持ち帰った食品の健康被害や異物混入の情報を保健所のほうで受けた場合に、保健所の調査が入ります。その場合には、営業者、それから消費者側の協力が必要になりますので、そこは積極的に協力していただきたい。特に、持ち帰りが原因かどうかは調査してみないと分からないですが、最初のステップとして、調査に入るということは、健康被害拡大防止にもつながってはきますので、その原因如何にしても食品衛生法の趣旨もありますので、ここは双方への協力という意味で記載しております。

前回の検討会の中で、食中毒の調査に関しては、持ち帰りに絞ってという調査はしていないということを、どこかに記載したほうがいいのではないかという御意見もありました。この(3)の括りは、衛生上それぞれにやっていただきたいということを羅列している状況です。例えば、食中毒調査で食べ残しの持ち帰りに絞ってやるのではなくて、通常の食中毒調査と同じようなスキームでやるといった内容について、基本的な考え方の所で書くのか、もう1つ(4)を作って、その他の所でまとめて書くといったこともあるかと思っております。

そういう意味で、資料2の15ページのこのガイドラインの考え方の所にも入ってくるとは思いますが、上がった意見としては周知の話ももともとありましたが、特にこれまで取り組めていなかった事業者が、「事業者並びに管理監督をする保健所、あるいは自治体を含めて、共通の整理されたガイドラインをしっかりと作るのがポイント。今は取り組んでいない事業者も、仕組みがあれば検討する余地がある。」「行政がしっかりと説明ができる明確なガイドラインができると状況が変わっていくという印象。」それでも、そういったものがあっても、例えば「営業の禁止・停止がなかったとしても食べ残しの持ち帰りを認める予定はない」といった御意見もあります。

さらには、法的な懸念事項の上から7つ目「持ち帰るときの法的な懸念あるいは食品事故、あるいは意識改革について、世論形成的なことも今後行っていく必要があると感じていると。」それから、特に今も食べ残しの持ち帰りをやっていない事業者におけるポリシーであったりブランド戦略もありますので、そういった立場も尊重したほうがいいのではないかと。それから、説明の中で途中で申し上げましたが、外食と一言で言っても、食べ残しに関してはファストフードなどもそうですが、業種、業態、扱っている食材について、かなりばらつきがあると。今度は提供する側としては、足りなかったと言われるのは一番難点という御意見もありますので、ガイドラインの中で当然消費者、事業者、それから消費者、事業者双方に守っていただきたいということをまとめるのが、このガイドラインの大きな趣旨ではあります。総括的に上がった意見をまとめていく今後の課題のような感じになるのかもしれませんが、そういったことをこのガイドラインの最後に項立てしていくというやり方もあるのかと思います。ガイドラインの骨子案の(3)共通留意事項のほか、それ以外に上がった意見のまとめ方について、率直に御意見を頂きたいと思います。事務局からは以上です。

○工藤座長 それでは、構成員の皆様、御意見等をお願いします。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 (3)ですが、これをそのまま読みますと、万一のときに保健所が情報を受けたときに調査をして、原因を踏まえて必要な対応をとるという、かなり誤解をされる表記になっているので、ここは少し整理をしていただきたいと思います。これまでの検討会の中で出てきておりますが、持ち帰りをした時点で既に異物混入等の食品事故の原因が存在しているか、その後に異物混入等の事故の原因が存在したかを保健所等の調査で判明するために、保健所の調査に協力してほしいといった表記に変えていただければと思っております。いかがでしょうか。

○工藤座長 ありがとうございます。事務局、いかがでしょうか。

○事務局 ここは、また検討させていただきたいと思います。

○工藤座長 ほかに御意見はありませんか。山口様、お願いします。

○山口代理 我々保健所としても、この(3)が一番重要な所と考えております。また、この検討会自体をやっていることも、もちろん他自治体も非常に関心をもって経過を見ている中で、我々にいろいろとお声も届いている中で、自己責任であることを押すことももちろん大事なわけけれども、自己責任なのだからと、先ほど言いましたが、そもそも異物が入っていたのに、いや、自己責任ですと、事業者が必ずしも自己の責任を免除されるということにはならないケースがあるのだということを、しっかり酌み取っていただけるような書き方を、ここは是非していただきたいと思っています。

資料2の14ページの4ポツや5ポツの健康被害が発生した場合には、どこの段階で汚染があったか分からないというような状況の中では、必ず某かの調査はあるのだから、そこに事業者もきちんと協力をする事。

それから、先ほども申し上げましたが、営業者サイドにも「情報を探知した場合に、保健所に連絡をすること」というのをに入れていただけないと、この(3)の部分だけで、消費者から保健所に言うしかないのだというような流れと、そもそも自己責任なのにこんなことを言っているのだろうかという、消費者に対して、本来とは違う所で声を挙げられないようなことにならないような表現をしていただけるといいかと思います。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかに御意見はありますか。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 今の話はよく分かるのですが、ここの表記の仕方によって、現時点で事業者の中で、大半の事業者が mottECO に踏み切れない 1 つの理由が、ここなのです。ここで、お客様に料理を提供する、要は持ち帰りを合意する以前に、飲食店等で原因があれば、それは当然ながら保健所の調査で然るべき処分等が出ることは十分理解しているのですが、持ち帰った以後に消費者の方等の管理がルールどおりっていないことによって事故が発生したときに、それが事業者側に瑕疵というか原因があると思われて、そこも処分になると思っている事業者が非常に多いわけです。

ですから、ここはしっかりと明記しないと、このガイドラインの根幹の 1 つになります。今後この mottECO というものを普及するかどうかという大事なポイントになりますので、ここは慎重に対処していただきたいと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。上間構成員、お願いします。

○上間構成員 資料 1 の書き方は持ち帰りをした食品しか書いていないので、そういう捉え方になるのかと思うのですが。例えば、保健所が健康被害や異物混入の情報を受けた場合には、持ち帰りした食品も含めて調査を実施するので協力してくださいとか、あとは被害等の発生原因がどこにあるかをしっかり調査して、事業所である場合は通常の食中毒と同様の対応になるということ、松田さんや中上さんなどの実際の事業者の方が読み取れるような書きぶりにもしてもらえれば、大丈夫なのかと思います。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。郷野構成員、お願いします。

○郷野構成員 この(3)については、私も言葉が足りないというか、もう少し書きぶりは変えたほうがいいと思いました。山口さんからは、消費者の立場から御意見を頂きましたし、中上さん、松田さんからは事業者の立場で御意見を頂きました。どちらにも分かりやすく、メッセージを分けて書かれてもいいのかと思いました。消費者に対しては、こういう対応が必要です。調査依頼があった場合には協力してください。事業者には、通常のスキームと変わらないというところを、きちんと書いていただければ、食べ残しの持ち帰りに対しても、もう少しハードルを下げて、ニーズに応じていただけるのかと思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。先ほど上間構成員が言われたように、通常の食中毒調査と同じように、営業者にも消費者にも両方に調査が入ることが書いてあれば、特別持ち帰りだからということが強調されないような形になり、この部分を理解できるの



ではないかと私も思いました。中上構成員、お願いします。

○中上構成員 皆様がおっしゃっていることが全部正しいと思いながら、聞いています。mottECO は特別なことではなくて、普通にレストランを営業しています、ホテルを営業して料理を出していますと。そもそも食品衛生法上許可されて営業していて、何か事故があったときに調査に協力するのは当たり前です。お客様の自己責任と書いたチラシがあることで、これが免罪符であるとは全く思っていないです。

先ほど高橋さんが、もう1つ項目を設けて書くべきかを考えていますとおっしゃっていましたが、mottECO をやっていたから駄目なのだというような判定の仕方はしませんということがきちんと分かれば、それ以外は普通に飲食を出す上では、異物混入にしろ、当たり前前にきちんと守らなければいけないことばかりなので、皆さんがおっしゃっているとおり特段、特別なことではないです。mottECO をやると、もう1つハードルが上がるということではないという話を、きちんと明記していただければよいのではないかと思います。

○工藤座長 御意見ありがとうございました。事務局、お願いします。

○事務局 頂いた御意見を基に、この記載はそれぞれ足りない言葉を補ったり肉付けをさせていただき、案を作りましたら皆様にも御意見を頂きたいと思いますので、御協力をよろしく願いいたします。

○工藤座長 いろいろ議論を行いました、時間となりましたので、ほかに御意見もないようですので、以上で議題1は終了いたします。追加で御意見や御質問が浮かんだ場合は、事務局にメール等でお知らせいただくことで、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。ありがとうございます。事務局から、今後の予定について説明をお願いします。

○事務局 今後の予定ですが、次回取りまとめとなります。それまでに、事務局でガイドラインの案を作成し、事前に多くの意見や質問を頂けるよう、構成員の皆様にごできるだけ早くお見せできるよう準備を進めさせていただこうと考えております。事前に御意見等を伺った上で、最後の検討会の場を取りまとめに向けて御議論いただきたいと思います。日程については、改めて御案内いたします。事務局からは以上です。

○工藤座長 それでは、本日の検討会はこれで終了いたします。参考人の皆様、構成員の皆様、円滑な進行の御協力をありがとうございました。