

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

1 背景及び基本的な考え方

外食における食品ロス削減に当たっては、その場で食べきるための取組が進められてきたが、やむを得ず食べきれない場合に、食べ残しを持ち帰る取組が食品ロス削減の手段の一つとして既に始まっている。食べ残しの持ち帰りに際しては、事業者だけでなく、消費者にも食中毒防止、異物混入防止の観点から食品衛生上の十分な配慮が必要と考えられる。

本ガイドラインは、食べ残しの持ち帰りが、持ち帰る消費者の自己責任であることを前提とした上で、消費者及び事業者に対し、食品衛生上の一定の配慮事項を示すものである。

ガイドラインの対象となる施設は、設備を設けて客に飲食させる施設（例：レストラン、居酒屋、定食屋、ホテル等（宴会やパーティ等の食事も含む。））であって、持ち帰りを前提としたテイクアウト用の食事を提供する施設や学校、病院等の集団給食施設は対象外とする。

本ガイドラインが食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につながり、また、本ガイドラインの運用とその他の様々な食品ロス削減の取組とが相まって、ひいては食品ロスの削減に資することを期待する。

2 ガイドラインの使い方（食品衛生に関する留意事項）

一般的に飲食店で提供される食事は店内で食べることを前提として調理されたものであり、消費者は、一度手を付けた食品を自宅等を持ち帰ることは一定の食中毒等のリスクがあることを認識した上で、本ガイドライン（１）を参考に、食べ残しの持ち帰りを判断する。

事業者は、提供する食品の安全を確保することは元より、本ガイドライン（２）を参考に対応する。

なお、持ち帰りに適する食品は事業者が判断し、消費者は事業者の指示に従う。

また、地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮すること。

(1) 消費者に対する留意事項

①基本的な考え方

食べきれない量を注文することや、ビュッフェ形式の店では少量ずつとるなど、食べきりを基本とすることが重要である。

それでもなお食べ残しが生じ、その持ち帰りを行う場合は、消費者は、別添の「食中毒細菌等の特徴とその対応」を参考に、事業者が示す留意事項等を理解した上で、必要な衛生上の取扱いを認識し、遵守する。特に、持ち帰る食品は、事業者が認めた食品の範囲に限ること。また、容器は、基本的に事業者が用意したものを使うこと。

なお、帰宅するまでの時間が長くなる場合や気温が高い季節等は、食品の衛生状態の維持が難しくなるため、持ち帰りを断念するなど事業者の指示に従うこと。

②容器へ移し替える際の留意事項

容器への移し替えは、原則、持ち帰る消費者が実施し、その際は、手指からの微生物汚染や詰める時に異物混入等が生じないように、以下の事項に留意して行うこと。

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

③帰宅後の留意事項

一般に、食品は時間の経過と共に微生物の増殖や品質が劣化することから、持ち帰った消費者は、事業者から伝達された留意事項を守り、速やかに喫食することが望まれる。やむを得ず持ち帰り後の速やかな喫食ができない場合は、温度が高いところに放置せず、冷蔵庫等で保管し、必要に応じ再加熱した上で喫食すること。また、喫食に当たっては以下の点にも留意すること。

- ・飲食店において喫食時に手を付けた食品は、原則、その本人が喫食すること
- ・食物アレルギーがある者への譲渡は行わないこと
- ・異味、異臭等を感じた場合は喫食しないこと

なお、喫食後、体調不調があった場合には、医療機関等を受診し、必要に応じて、保健所及び当該飲食店に連絡すること。

(2) 事業者に対する留意事項

①基本的な考え方

事業者は、HACCP に沿った衛生管理を行うこと。原則、事業者は、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するとともに、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、持ち帰りをを行う消費者に対し衛生的な取扱いについての留意事項（②から④までの内容）を伝えること。

なお、従業員による対応が統一されるよう、マニュアルの作成や従業員教育を行うことが望ましい。

さらに、持ち帰りの食品であるか否かにかかわらず、事業者が食中毒等の健康被害情報を探知した場合は、保健所へ連絡し、保健所の指示に従うこと。

②持ち帰りに適する食品の検討

検討に当たっては、各施設における調理方法、食材や商品の性状、室温や外気温の状況等も考慮した上で、以下の食品が考えられる。

- ・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

また、持ち帰りに適さない食品としては、生ものや半生など加熱が不十分な食品が考えられる。

③衛生的な移し替えに関する留意事項

容器への移し替えは、原則、持ち帰る消費者に実施させること。

また、持ち帰りの容器は、事業者が衛生的に保管し、清潔な容器、器具（箸等）を提供すること。事業者は、消費者が以下の事項を守って移し替えが出来るよう配慮すること。

- ・衛生的な移し替えができるよう、清潔な容器、器具を使って行うこと
- ・発熱や下痢等の体調不良のない、大人が行うこと
- ・フードコート等の場合、異なる施設の食品を同一の容器に詰めないこと

④持ち帰りをを行う消費者への伝達事項

持ち帰り容器に詰められた食品の衛生的な取扱い等は持ち帰る消費者に委ねられることとなる。特に、喫食するまでの時間や運搬時の温度管理等について注意が払われるよう、事業者は、以下の事項を含む留意事

項についてチラシ等を用い伝達することが望ましい（例：参考チラシ「お持ち帰りの際の注意点」）。

- ・速やかな帰宅・喫食をすること
- ・帰宅後、すぐに喫食できない場合には、温度が高いところに放置せず、冷蔵庫等で保管すること
- ・異味、異臭等を感じた場合は喫食しないこと

（３）消費者及び事業者への共通留意事項（食中毒発生時等の調査協力）

保健所は、食中毒の疑いのある患者の情報や、異物混入等、健康被害につながるおそれが否定できない食品の情報を探知した際に、原因究明のため患者の喫食状況や病因物質等の調査、飲食店等の施設調査等を実施する。

その際、消費者及び事業者は、保健所が行う調査に対して協力することが求められる。

また、調査の結果、持ち帰りの食品が原因と推定され、原因が消費者の衛生管理の不備に起因する場合は、消費者の自己責任であり、事業者の衛生管理の不備に起因する場合は、事業者に必要な措置がとられる。

消費者及び事業者がそれぞれの食品衛生に関する留意事項を理解し、食品ロスの削減に取り組むことが重要である。

消費者向け：食中毒細菌等の特徴とその対応

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。

- 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、菌は死滅しません。食品全体をむらなく加熱しましょう。

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います。

持ち帰ったら速やかに食べるようにしましょう。

○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）：常温で長時間おかかない、速やかに喫食する

○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）：常温で長時間おかかない、速やかに喫食する

○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、貝類等  
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

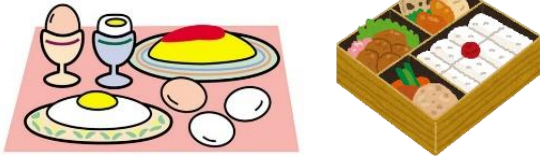
○ウエルシュ菌

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）：常温で長時間おかない、速やかに喫食する、しっかり再加熱して食べる

○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が広がる ・ しっかり加熱すると死滅する
消費者が注意すること	● 加熱不十分な食品を持ち帰らない

○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

○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 
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

○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

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったら
SDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身でお願いします。



※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。

※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。



生もの、傷みやすいものの
お持ち帰りはお控えください。



※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。



単に温めるだけでなく、十分に再加熱
してからお召し上がりください。



こんにちは！mottECO(モッテコ)です

環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを「mottECO(モッテコ)」と名付けました。
『mottECO』には、「もっとエコ」と「持って帰ろう」というメッセージがこめられています。



食品ロスについてくわしくは
食品ロスポータルサイトへ

