

## 食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン

### (骨子案)

#### 1 背景及び基本的な考え方

- ・食品ロス削減にあたっては、その場で食べ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きれない場合の手段の一つ（構成員、参考人）
- ・食べ残しの持ち帰りは自己責任であることが前提（施策パッケージほか、構成員、参考人）
- ・食品衛生法で食べ残しの持ち帰りを禁止していない一方、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
- ・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、（構成員、参考人）食品衛生上の配慮がなされた上で、外食営業者（飲食店）及び消費者双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容につなげることを期して作成したもの（施策パッケージより）

#### 2 ガイドラインの対象施設（第1回検討会事務局提出資料より）

##### (1) 対象施設

- ・顧客の注文に応じて提供された食事をその場で食べることを目的とした施設（例：レストラン、居酒屋、定食屋などの一般飲食店）
- ・予め見込んだ量の食事を調理しておき、予め陳列し、客自ら取り分ける形態の食事（オーダー式のビュッフェも含む）を提供する施設（例：ホテル等で行われる宴会やパーティ等）

##### (2) 対象外施設

- ・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
- ・学校、病院等の集団給食施設

注：対象外の施設であっても、本ガイドラインを参考にすることは差し支えない。

#### 3 食品衛生に関する留意事項

##### (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

- ・原則、消費者から持ち帰りの要望があった場合に対応（構成員、参考人）
- ・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可能とする食品の範囲を検討、また、必要に応じ、食品の取扱いに係る助言や容器等の資材提供等の配慮を実施
- ・地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮（参考人）

## ②持ち帰り可能な食品の検討

### ○ 持ち帰り可能な食品として検討しやすいもの

- ・中心部を75℃以上で十分に加熱されている食品（構成員、参考人）
- ・持ち帰りによる時間経過での微生物の増殖の影響が小さい食品
- ・持ち帰りを見越して、営業者が微生物検査等により安全性を確認した食品（参考人）

※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（構成員、参考人）

パン、フライドチキン、焼菓子、焼魚、ピラフ、ライス 等  
（いずれも営業者で判断）

### ○ 検討において、慎重に取扱うべきもの

- ・生ものや半生など加熱が不十分な料理  
衛生的な取扱いが難しい面があるため、原則、その場で食べきることを促すこと（構成員、参考人）

※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ない食品（構成員、参考人）

サラダ、刺身、ドリンク類 等（いずれも営業者で判断）

### ○その他の留意事項

- ・調理方法、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、営業者が可否を検討
- ・宴会・ビュッフェでの食事提供形態では、調理後から持ち帰りまでの時間経過が長くなることも考慮し、営業者が可否を検討

## ③食品の取扱い

### ア 容器への移し替え及びその際の消費者側への助言等

- ・自己責任であることを踏まえ、基本的に消費者側で実施（構成員、参考人）
- ・手指の洗浄・消毒を行った上で、又は使い捨て手袋をして行うこと

- ・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
- イ 詰める容器の衛生管理
- ・飲食店が容器を用意する場合、衛生的に保管されたもの、規格基準がある材質はその基準を満たす容器であること（食品衛生一般）

ウ その他

- ・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を提供

④持ち帰り時の消費者への伝達事項

- ・持ち帰りは、持ち帰る人の自己責任が前提であること（参考人、構成員）
- ・持ち帰る人に速やかな帰宅・消費（参考人、構成員）
- ・持ち帰る人に、帰宅後、すぐに消費しない場合の温度管理（保冷）（参考人、構成員）
- ・喫食時の再加熱（参考人、構成員）
- ・持ち帰る人以外の家族等他者が摂取する場合への配慮（喫食時の再加熱、アレルギー物質の意図せぬ混入<sup>\*</sup>等）（構成員）※消費者庁と相談
- ・異味、異臭等を感じた場合は摂食しないこと
- ・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予め容器に記載する、またはチラシ等を配布すること

⑤その他

- ・持ち帰りのための衛生管理マニュアルの作成（特に複数の従業員がいる場合）
- ・従業員教育

(2) 消費者に対する留意事項

①基本的な考え方

- ・持ち帰りを前提としない食べきれぬ量を注文すること  
（注：いわゆる食べ放題で、食べ残しの持ち帰りを想定した注文はしないこと）
- ・食べ残しの持ち帰りは、持ち帰る人の自己責任であることを理解すること（構成員、参考人）
- ・持ち帰る人は、営業者の注意事項の説明を理解し、守ること（構成員、参考人）
- ・持ち帰るまでの時間が長くなる場合、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ことも重要であること
- ②食品を持ち帰るに当たっての留意事項
- ・ 営業者が持ち帰りを可能としている食品に限ること（構成員、参考人）
- ③容器へ移し替える際の留意事項
- ・ 原則、消費者が自ら詰めること（構成員、参考人）
  - ・ 営業者が用意した容器を用いることとされている場合は、それに従うこと（参考人）
  - ・ 詰める行為は、十分な手指の洗浄・消毒又は衛生的な使い捨て手袋をした上で行うこと
  - ・ 微生物の増殖を抑える観点から、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こと
  - ・ 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は、営業者へ予め取り置きと温度管理を依頼することも食品衛生上の配慮として有用であること
- ④持ち帰り（運搬）の時の留意事項
- ・ 持ち帰る人は、速やかに帰宅すること（構成員、参考人）
  - ・ 外気温が高い場合は、保冷剤を使用するなど、食品の温度を低く保つこと
- ⑤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
- ・ 持ち帰った人は、速やかに消費すること（構成員、参考人）
  - ・ 持ち帰った人は、飲食店側から伝達された注意事項に従い摂食等すること
  - ・ 食品の特性に応じ、再加熱して摂食すること
  - ・ 飲食店における喫食時に箸等を付けた食品の食べ残しは、原則、その本人が喫食すること
  - ・ 持ち帰った人は、アレルギーを有する方に譲渡しないこと※（構成員）  
※消費者庁と相談
  - ・ 持ち帰った人は、速やかな消費が難しい場合は、冷蔵庫または冷凍庫に保管し、喫食前に十分に再加熱すること（構成員、参考人）
  - ・ 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、最寄りの保健所及び当該飲食店に連絡すること
  - ・ 見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、食べないこと

(3) 消費者及び営業者への共通留意事項（食中毒発生時等の調査協力）

- ・持ち帰りした食品において、健康被害や異物混入の情報を保健所が受けた場合、調査を実施し、判明した原因を踏まえて必要な対応がとられることとなることから、保健所の調査に協力すること