

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～（概要）

1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するには、レストラン・ホテル等の外食産業における食品ロスの主たる原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰りを促進することが有効な方策。しかしながら、**食べ残しの持ち帰りについて合意することについての法的責任関係が不明瞭**である上、持ち帰りに伴う**法的・衛生的な責任を高いハードルとして感じる事業者**が相当数いることが課題。
- そこで、法律面・衛生面でのリスクの低減を図ることで、**事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう**、事業者が**民事上又は食品衛生上留意すべき事項**及び消費者に求められる行動について整理し、2024年12月にガイドラインを策定（消費者庁・厚生労働省）。

2. 基本的な考え方

食品ロス削減のためには、**まずは消費者が食べることが重要**であるが、食べ残してしまったものの持ち帰りも1つの有効な方法。その際には、**事業者が消費者に一定の注意事項の説明等**を行うとともに、**消費者も自己責任の下**に持ち帰りを行うことで、**事業者及び消費者双方の協力と理解のもと**、本ガイドラインを参考に**持ち帰りの取組を促進**し、双方の持ち帰りに対する**意識の変化や行動変容を期待**。※一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者における持ち帰りを対象。

3. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

【民事の観点】

- 顧客が食べ残したものを**持ち帰るには飲食店との合意が必要**。
- ・（合意内容として）飲食店による衛生面に関する**一定の注意事項（右のひな形）**を説明することなどは、**法的リスクの低減**につながる。
- ・合意内容の明確化等の点で利用規約の整備も有効。

【食品衛生の観点】

持ち帰りに適する食品は**十分に加熱**されていること等をもとに事業者が判断すること、**清潔な容器等を提供**することなど。

4. 消費者に求められる行動

- ・食中毒リスク等について理解の上、**持ち帰る際やその後の食品管理の責任は基本的に消費者**にあることを十分に認識し、**飲食店等からの説明事項を適切に遵守**。具体的には食品衛生の観点からは、温度が高いところに放置しないこと、速やかに喫食すること、異臭等を感じた場合は喫食しないことなど。
- ・**事業者の取組に対する積極的な評価**。

参考チラシ

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召し上がってください。

生もの、傷みやすいもののお持ち帰りはお控えください。

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召し上がってください。

こんにちは！mottECO(モッテコ)です
店舗では「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、「もったいなく」「もったいなく」を意味する「も」が3つ入っています。

食品ロスについて詳しくは
食品ロスポータルサイトへ