

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(概要版)

1 背景及び基本的な考え方

- 食べ残しの持ち帰りが消費者の自己責任であることを前提。
- 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。
- 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げる。

対象 客に飲食させる施設(レストラン、居酒屋、ホテル等)

※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は対象外



2 ガイドラインの使い方

- 消費者は、本ガイドラインを参考に食べ残しの持ち帰りを判断。
- 事業者は、本ガイドラインを参考に消費者に移し替え時の配慮や持ち帰る際の注意事項等を伝達。
- 持ち帰りに適する食品は事業者が判断、消費者は事業者の指示に従う。
- 地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮。



【消費者への留意事項】

- 温度が高いところに放置しない、速やかに喫食する。
- 一度手を付けた食品の食べ残しは、その本人が喫食。
- 食物アレルギーがある者へ譲渡しない。
- 異味、異臭等を感じた場合は喫食しない。

【事業者への留意事項】

- 持ち帰りに適する食品の判断は十分に加熱されていること等により検討。
- 生ものや半生など加熱が不十分な料理は慎重に検討。
- 清潔な容器と移し替え用の清潔な器具を消費者に提供。
- 留意事項はチラシ等で消費者へ伝達。

【消費者及び事業者への共通留意事項】

- 消費者及び事業者は保健所の行う調査に対して協力する。

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 (背景及び基本的な考え方／ガイドラインの使い方)

1 背景及び基本的な考え方

- 食べ残しの持ち帰りは、消費者及び事業者双方に食中毒防止等の観点から食品衛生上の十分な配慮が必要。
- 食べ残しの持ち帰りが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。
- 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げる。

対象：客に飲食させる施設(レストラン、居酒屋、ホテル等、宴会やパーティ等の食事を含む。)

対象外：提供された場で食べることが想定されていない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

2 ガイドラインの使い方

- 事業者は、本ガイドラインを参考に、持ち帰りに適する食品を判断し、消費者に移し替え時の配慮や持ち帰る際の注意事項等を伝達。
- 消費者は、本ガイドラインを参考に食べ残しの持ち帰りを判断。その際、持ち帰りに適する食品について、消費者は事業者の指示に従う。
- 地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮。

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 (消費者への留意事項)

①基本的な考え方

- 食べきれる量を注文、ビュッフェ形式の店では少量ずつとるなど、食べ切りが基本。
- 食べ残しの持ち帰りを行う場合は、事業者が示す留意事項等を遵守。
- 持ち帰る食品は、事業者が認めた食品の範囲に限ること。
- 容器は、基本的に事業者が用意したものを使うこと。
- 気温が高い季節等は、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

- 原則、持ち帰る消費者が実施。
- 手指からの微生物汚染や詰める時に異物混入等の防止。
- 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

- 事業者から伝達された留意事項を守ること。
 - 速やかに喫食する 等
- 喫食に当たっては以下の点に留意
 - 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
 - 食物アレルギーがある者への譲渡は行わない
 - 異味、異臭等を感じた場合は喫食しない
- 喫食後、体調不調があった場合には、医療機関等を受診
必要に応じて、保健所及び当該飲食店に連絡

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 (事業者への留意事項)

①基本的な考え方

- HACCPに沿った衛生管理。
- 原則、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。
- 必要に応じ、容器等の資材提供等を配慮。
- 消費者に対し衛生的な取扱いについての留意事項を伝える。
- マニュアルの作成や従業員教育。
- 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。

②持ち帰りに適する食品の検討

- 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。
 - ・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
- ※ 持ち帰りに適さない食品：生ものや半生など加熱が不十分な食品

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、持ち帰る消費者が実施。
- 清潔な容器、器具(箸等)を提供。
 - ・発熱や下痢等の体調不良のない、大人が行う
 - ・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

④持ち帰りを行う消費者への伝達事項

- 留意事項についてチラシ等を用い伝達。
 - ・速やかな帰宅・喫食
 - ・帰宅後、すぐに喫食できない場合には、冷蔵庫等で保管
 - ・異味、異臭等を感じた場合は喫食しない

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 (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等の情報を探知した際に、施設調査等を実施。
- 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。
- 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。
- 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。

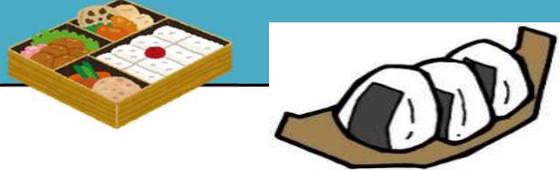
消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (別添)消費者向け:食中毒細菌等の特徴とその対応

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

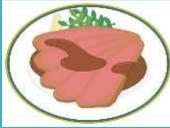
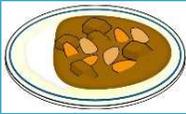
過去に食中毒の原因となった食品	・チャーハン、スパゲッティ、弁当類、調理パン等 
特徴	・土壌、空気、河川水、農産物等に存在する ・常温でよく増殖し、下痢や嘔吐の原因となる毒素を作る ・毒素は電子レンジ等の通常の加熱によって失活(無毒化)しない
消費者が注意すること	●増やさない(帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意): 常温で長時間おかない、速やかに喫食する

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 (別添)

○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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	

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 (別添)

○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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、白菜漬け 
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ●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

1. 背景・目的

- SDGsにおいて食品ロス削減に関する国際目標が設定され、我が国においても2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させるという政府目標を設定。令和5年末には、当該目標の確実な達成に向けて「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を策定。
- 中でも、レストラン・ホテル等の外食産業における主たる食品ロスの原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰り促進を図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を整理するとともに、消費者に求められる行動について整理。**

2. 対象

一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者（学校・病院等を除く）が、特定の場所で顧客に飲食させることを前提に食事の提供をしたものの、顧客が当該場所では食べきれずに当該場所以外の場に持ち出す飲食物。

3. 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。**

4. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

● 持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施

民事の観点から、飲食店等において、安心・安全な持ち帰りを推進すべく、食べ残しの持ち帰りに関し、**衛生面に関する一定の注意事項を説明**することが有効

食品衛生の観点からは、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を提示

● 利用規約の整備

円滑な持ち帰りの実施のため、事業者・消費者双方の合意の内容を明確化するとともに、消費者におけるリスクの把握等や事業者における法的リスク等の予見可能性を高めるために有効
→ガイドラインにおいて**利用規約のひな型**を例示

5. 消費者に求められる行動

● 食べ残し持ち帰りの理解促進

食べ残しの持ち帰りを行う場合には、食中毒リスク等に対する十分な理解の上、**持ち帰る際及び持ち帰った後の食品の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、飲食店等からの事前説明事項を適切に遵守することが求められる。

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を提示

● 事業者の取組に対する積極的な評価

食べ残し持ち帰りサービスを提供する飲食店等の取組を消費者行動により評価していくことが求められる。