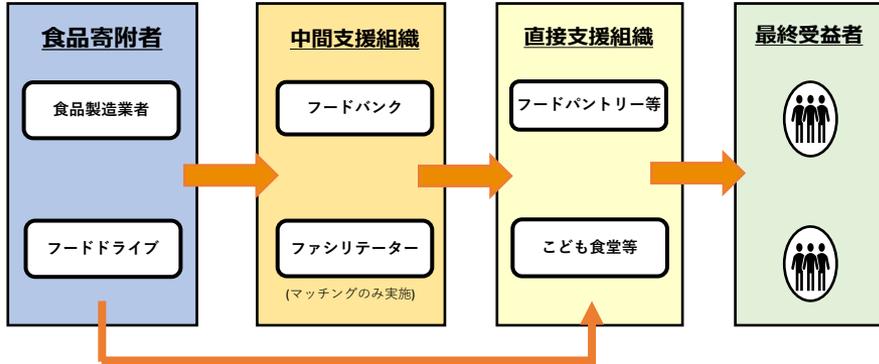


1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するためには、未利用食品の有効活用（食品寄附）の促進が重要とされるところ、食品寄附に関わる各主体の情報不足、信頼性・透明性等を高めるための枠組みの整備、フードバンク等の底上げの必要性などが指摘されている。
- 令和5年12月、関係省庁において「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を取りまとめ、その中で、「一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、仲介者（フードバンク、フードパントリー等））を認定する仕組みなどにより特定するための食品寄附に関するガイドラインを官民で作成し、食品寄附への社会的信頼を高める」とされた。
- そこで、既に官民で策定されている既存の各種ガイドライン・手引き等を参照しつつ、**各主体が一定の管理責任を果たすことができるようにするために遵守すべき基準や留意事項を示したガイドラインを、官民協議会における議論を通じて作成。**

2. ガイドラインの対象範囲

- ①食品寄附者（事業者）、②ファシリテーター（需要のマッチングを行うサービスを提供する者）、③フードバンク、④フードパントリー等、⑤こども食堂等、⑥資源提供者（資金・物流サービス等の提供者）を想定。



3. ガイドラインの具体的な遵守事項の整理

- 法令事項**：法令上義務づけられているもの（※）
- 必要事項**：食品寄附の信頼性向上等の観点からガイドラインとして必要と考える事項
- 推奨事項**：取り組むことが望ましい事項
※食品衛生法、食品表示法、個人情報保護法等

4. ガイドラインの具体的な内容

- ※ 各主体ごとに各章で記載
 - **提供元・提供先における合意事項**：
提供食品の情報（保存方法、期限表示、アレルギー等）、品質確保・管理、転売禁止、事故時の対応等
 - **安全面等の管理**：
食品の品質・衛生管理（必要な設備の設置等）、受取・輸配送時の検品（期限表示・破損等の確認等）、施設の衛生管理（清掃等）等
 - **提供時の注意**：
衛生上の取組（保冷剤の提供等）、食品表示情報の伝達と管理等
 - **トレーサビリティ**：
情報の作成・保存（名称、数量、期限、アレルギー、入出荷年月日、寄附者・提供先の名称等）
 - **事故時の対応**：
保険の加入、記録を踏まえた連絡等
 - **財務管理・情報開示**：
損金算入、実績報告等

※ 参考資料として、各種ひな形（フードバンク・こども食堂等間の合意書、こども食堂等から最終受益者への説明事項等）、必要事項を抽出したチェックリスト等を添付

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法上留意すべき事項

● 持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施

安心して持ち帰りを促すべく、飲食店等は、**食べ残しの持ち帰りに関し、一定の注意喚起等（※）を実施**することが有効

→ ガイドラインにおいて、説明すべき**注意事項**の記載例を用意

※生ものなどの持ち帰りを控える、帰宅後早めに食することなど

→ 厚労省にて策定中の衛生ガイドラインの内容を入れ込む予定（調整中）

● 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**を用意

5. 消費者に求められる行動

● 食べ残し持ち帰りのリスク等の理解促進

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。

→厚労省にて策定中の衛生ガイドラインの内容を入れ込む（調整中）

● 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。

(チラシ案)

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、傷みやすいものは
お持ち帰りいただけません。



※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。



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



利用規約（消費者庁からのメッセージ）

目的・基本的考え方

1. 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べ切って頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
2. 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、お客様の自己責任のもとに行っていただきます。
- 3 遵守事項:表面の注意事項を遵守してください。

確認事項

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。



私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

