

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～

消費者庁 厚生労働省

令和 6 年 12 月 25 日

第 1	ガイドライン策定の背景・目的	1
第 2	本ガイドラインの対象	3
第 3	基本的な考え方	4
第 4	事業者が民事上及び行政法規上留意すべき事項	5
1.	前提	5
2.	関係法令の整理	6
	（1）飲食物提供時及び食べ残し持ち帰り時の法的関係	6
ア	民事法関係	6
	（ア）飲食物を顧客に提供する行為の法的性質	6
	（イ）提供された飲食物の持ち出しに関する考え方	6
	（ウ）食べ残し持ち帰りについての合意の内容	6
	（エ）食べ残し持ち帰りの飲食店の利用規約について	7
	（オ）製造物責任法	8
イ	その他の法令関係	9
	（ア）食品衛生法	9
	（イ）食品表示法	9
	（ウ）廃棄物処理法	10

(2) 持ち帰った飲食物が原因で消費者に損害が発生した場合の飲食店の民事上の責任 ...10

第5 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12

1. 背景及び基本的な考え方12

2. ガイドラインの使い方（食品衛生に関する留意事項）12

(1) 消費者に対する留意事項12

(2) 事業者に対する留意事項13

(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）15

(別添1) 消費者向け：食中毒細菌等の特徴とその対応16

第6 事業者として飲食店に求められる行動21

1 食べ残り持ち帰りについて合意する際に事業者としてなすべきこと21

2 食べ残り持ち帰りに伴い取り得る方策21

3 食べ残り持ち帰りを促進するための方策22

4 その他22

第7 消費者に求められる行動23

1 食べ残り持ち帰りに際しての飲食店からの説明事項等の遵守23

2 食べ残り持ち帰りに際しての飲食店における説明等における誠実性等への理解23

3 食べ残り持ち帰りについての飲食店における事業者としての取組への理解23

4 食べ残り持ち帰りに係る消費者における社会的な役割24

（別添２）飲食店の利用規約における食べ残し持ち帰りに係る条項案例.....	25
（別添３）持ち帰る際及び持ち帰った後の注意事項の記載例.....	27
参考チラシ.....	28

※ 本ガイドラインの作成に当たり、第４の民事上の留意事項及びその他全体的な取りまとめについては、消費者庁が担当し、第５の衛生上の留意事項については、厚生労働省が担当した。

第1 ガイドライン策定の背景・目的

我が国には、「もったいない」という、食物を大切にする日本古来の風習があるところ、一方で、まだ食べることができる食品が大量に廃棄されてきているという実情もある。2015 年（平成 27 年）9 月に、国連の「持続可能な開発サミット」で採択された 2016 年から 2030 年までの国際目標、いわゆる SDGs において、食料廃棄の減少に関する目標が設定された。こうした国際的な潮流の中で、我が国においても、食品ロスの削減の目標を、家庭系食品ロスについては「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成 30 年 6 月閣議決定）、事業系食品ロスについては「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和元年 7 月公表）において、共に 2000 年度比で 2030 年度までに食品ロス量を半減させるという目標を設定し、食品ロスの削減に向けて総合的な取組を推進している。

中でも食品ロス半減目標の達成に向けて、更なる推進が必要なものとして、飲食店（一般食堂、レストラン及びホテルといった、業として特定の場所で食用に供されることを前提として食事の調理及び提供を行う営業者をいう。以下同じ。）における食べ残し持ち帰りが挙げられる。食品ロス量の過半を占める事業系食品ロス量のうち、約 4 分の 1 が外食産業から発生しており、その排出要因の約 5 割が他の食品産業では発生しない消費者による「食べ残し」との推計がある。

このような外食時の「食べ残し」を減らすためには、まず、事業者及び消費者の双方が適量の提供及び注文を心掛ける「食べきり」の取組を推進していくことが大前提であるが、その上で、やむなく発生してしまう食べ残しについては、事業者及び消費者双方の協力と相互理解の下、その持ち帰りの推進を図ることが食品ロス削減の上で有効である。そして、このように、食品ロス削減の観点から飲食店において安全・安心な食べ残し持ち帰りの推進を図ることは、SDGs の目標達成に貢献するサステナブル経営を実践する企業として、投資家、消費者等のステークホルダーから評価されることにもつながり得るものである。

このような観点から、食べ残し持ち帰りに取り組む飲食店も増え始めているものの、取組の一步を踏み出せない飲食店が多い原因として、食べ残し持ち帰りに係る法的関係が不明瞭であることや、持ち帰りに伴う飲食店の法的及び衛生的なリスク等がこれまで指摘されてきた。

そこで、本ガイドラインは、令和 5 年 12 月に政府が取りまとめた「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」（以下単に「施策パッケージ」という。）に即して、食品ロスの削減の取組として、事業者が消費者による食べ残し持ち帰りについて合意する際に、民事上及び食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）等の行政法規上留意すべき事項を整

理の上、事業者としてあらかじめ対応しておくべき事項を整理すると共に、食べ残し持ち帰りの申出を行う消費者に求められる行動について整理することで、食べ残し持ち帰りに当たっての法的及び衛生的なリスクの低減を図り、食べ残し持ち帰りに係る事業者及び消費者双方の意識の変化や行動変容を推進し、食べ残し持ち帰りが双方協力の下で促進されることを目的とするものである。

なお、食品衛生に関する具体的な注意事項は、第 5 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を参照されたい。

第2 本ガイドラインの対象

本ガイドラインは、第1のとおり、外食段階で発生する食品ロス量の削減の取組の一環として食べ残し持ち帰りを促進する観点から策定するものである。このため、対象となる飲食物は、業として食事の調理及び販売を行う者¹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、当該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とする。

なお、現状において、我が国における食べ残し持ち帰りの正確な状況については情報に乏しく、また、その実態は、業態や地域によって多種多様であることが想定されるところであるが、まずは一般食堂、レストラン及びホテルといった、業として特定の場所で食用に供されることを前提として食事の調理及び提供を行う営業者（飲食店）を対象とする。

一方で、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において食事を供与する集団給食施設については、通常の飲食業とは異なる配慮が求められることから、本ガイドラインの対象外とする。

また、テイクアウト及びデリバリーのように、飲食店等が当初から調理等を行う場所とは別の場所で顧客の食用に供されることを前提に販売する食品についても、施設内で飲食することを前提とした上での食べ残し持ち帰りの態様とは大きく異なることから、本ガイドラインの対象外とする。

加えて、事業規模、気候、地域性（顧客の意識）等によって、飲食物提供方法や、食べ残し持ち帰りについての運用実態が異なる可能性はあるものの、その状況も多種多様のため、特に事業規模等によって本ガイドラインの対象外とすることはしない。他方で、飲食店に求められる行動については、その特性に応じて柔軟な運用が可能になるようなものとしている。

¹ 食品衛生法第54条の規定により都道府県が施設基準を定めるべき営業のうち「飲食店営業」を、同法第55条に基づき都道府県知事等の許可を取得して営む者（同法第4条に規定する人又は法人。）を想定。

第3 基本的な考え方

飲食店は単に顧客に飲食物を販売するにとどまらず、特定の場所で最もおいしく食べてもらうために、飲食物の内容、提供場所の雰囲気そして給仕サービス等を創意工夫しているところ、テイクアウト及びデリバリーとは異なり、飲食店は、基本的に特定の場所で顧客が飲食物を食べることを前提として飲食物を提供している。

そのため、食品ロス削減の観点からは、顧客がその場で食べることが最も重要であり、顧客である消費者には自分自身の食事の適正量を理解し、食べきれる量を注文するなどの行動が求められる。他方で、飲食店においても、小盛や小分け商品の提供など顧客が食べきするための調整及び選択をしやすくなるような工夫が求められる。

もっとも、そのような消費者及び事業者による食べきりのための取組を実践してもなお、食べきれなかったものについては、顧客が持ち帰って食べることが、食品ロス削減の観点からは一つの有効な方法と考えられる。

ただし、食べ残し持ち帰りについては、食中毒等の健康被害が起こる可能性も否定できない。そこで、飲食店においては従業員及び消費者に対して食べ残し持ち帰りについての基本的な考え方及び目的の周知を行うことを、消費者においては食中毒等に対する正しい理解と自己責任の下に食べ残し持ち帰りを行うことを基本として、事業者及び消費者が、双方の協力と理解の下、本ガイドラインにおける留意すべき事項も参考にし、食べ残し持ち帰りの取組を行うことで、双方の食べ残し持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待するものである。

第4 事業者が民事上及び行政法規上留意すべき事項

1. 前提

飲食店が特定の場所で食用に供されることを前提に提供した飲食物を顧客が当該特定の場所から持ち出した後に自宅等で食用に供し、食中毒に罹患するなどの食品事故が発生し、消費者に損害が生じた場合、当該飲食物を提供した飲食店に民事上の責任が発生するかが争われる可能性がある。

そもそも、飲食物が提供された時点において、当該飲食物に既に食品事故の原因が存在している場合は飲食店に一定の責任が生じ得るが、顧客が持ち出した後に食品事故の原因が生じた場合には、飲食店において食べ残し持ち帰りについて合意するに際し、顧客が注意すべき事項を説明するなど必要な措置を講じていれば、そのような可能性も低くなるといえる。

もっとも、民事上の法的責任については最終的には司法の判断に委ねられることになる。また、事後的な検証等にかかわらず、ひとたび食品事故が生じた場合、顧客が当該事実をSNS等で発信すること考えられるため、それにより発生原因が当該飲食店にあるとの風評が生じる可能性もある。

さらに、行政法規との関係においては、食べ残し持ち帰りに伴って食品事故が生じた場合、その原因が、食べ残し持ち帰り以前に存在していたのか否かについて検証するため、当該飲食店は保健所等の調査の対象となり得る。

上記のようなことから、多くの飲食店において食べ残し持ち帰りに積極的に取り組めないという実情もある。

他方で、飲食店は、食品を提供する者として、提供された食品について安全性を確保する必要があると共に、顧客からの食べ残し持ち帰りについての申出に応じてこれを承諾する際には、食べ残し持ち帰りについては食中毒等の可能性があることを説明することなどが必要であると考えられる²。

そこで、本ガイドラインにおいては、まず法律関係について整理の上、飲食店において、顧客に上記の説明をするに際しての参考資料として、別添に説明の内容のサンプルを示す。この活用により、食べ残し持ち帰りの積極的な取組の推進を図る。もっとも、飲食店の形態、飲食物の種類、そして、飲食店による食べ残し持ち帰りの対象となる飲食物、提供方法等

² 飲食店において提供された飲食物については、通常、店内で食べることを前提に作られたものであるが、顧客が飲食店において一度手を付けた食品を自宅等に持ち帰ることを想定して作られているものではないことから、一定の危険性（食中毒リスク等）が当然存在する点を、顧客において十分認識しておく必要がある。

には多種多様なものが存在するところ、本ガイドラインで示す別添 2 及び別添 3 はあくまで例示であるため、これを参考に、飲食店において、実情に応じた措置等をとることは妨げられない。

なお、食べ残し持ち帰りに関して食中毒等の事故が発生した場合に、これらの措置をとっていたとしても、法的責任の有無については最終的に裁判所において事案ごとに個別具体的に判断されることに留意が必要である。

2. 関係法令の整理

(1) 飲食物提供時及び食べ残し持ち帰り時の法的関係

ア 民事法関係

(ア) 飲食物を顧客に提供する行為の法的性質

消費者が飲食物を注文する際には、飲食店と顧客との間では、食品の供給、給仕及び飲食の場を提供するといった複数の債務を飲食店が負い、他方で、顧客はそれらに対し、対価を支払うことを内容とする複合的な契約が締結されていると考えられる。

(イ) 提供された飲食物の持ち出しに関する考え方

この際、飲食店は顧客が店内等の特定の場所で調理後短時間で食べることを前提として、食品衛生上の安全性が確保された状態の飲食物を提供しており、また、その飲食物の提供は当該特定の場所の雰囲気や給仕サービスと一体として行われていることが一般的であると考えられる。上記契約の内容として、飲食店はその場で食べることを前提とした飲食物の安全性確保義務を負っている一方で、顧客には当該特定の場所の外に持ち出さないという債権的制約が課されており、顧客が自由に食べ残したものを持ち帰ることができるわけではないと考えられる³。

(ウ) 食べ残し持ち帰りについての合意の内容

上記のとおり、顧客が食べ残したものを持ち帰ることは、通常、当初の複合的な契約には

³ 飲食物提供契約において所有権の移転時期が問題になり得るが、具体的な場面に依じて様々な考え方があり得るところである一方で、食べ残し持ち帰りに係る民事法上の飲食店の義務内容を考えるに当たっては、所有権の移転時期は論理的な前提ではないため、本ガイドラインでは立ち入らないこととする。

含まれておらず、飲食店は、顧客が持ち帰ることを申し出た段階において、持ち帰ることについて新たに顧客との間で合意⁴をしているというのが実態であると考えられる。

この新たな合意は、持ち帰った食べ残しを顧客が消費することを想定したものであるため、飲食店は、顧客が持ち帰った食べ残しを安全に消費するための注意事項の説明を行うなどの一定の義務を負うと考えられる。

上記を踏まえると、食べ残し持ち帰りの合意の内容には、①持ち帰る飲食物を特定して提供すること（この際、飲食店は、生ものなど類型的に食中毒の可能性が高い飲食物については食べ残し持ち帰りについて合意しないなどの義務を負う場合があると考えられる。）及び②当該飲食物の種類、状況等を踏まえ、持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明をすることが含まれると考えられる。

（エ）食べ残し持ち帰りの飲食店の利用規約について

前記（ア）のとおり、飲食店が顧客に対して飲食物の提供を行う場合には両者の間に飲食物を提供する契約が成立しているが、その法的性質や具体的な内容は、飲食店による飲食物の提供形態、飲食店が重視している事情（ブランドイメージ等）、飲食店と顧客との関係等、個別具体的な事情により様々な形態があり得る。

このような飲食物提供契約の法的性質や具体的な内容いかんによらず、食べ残し持ち帰りについて、飲食店としては、特定の場所で飲食することを前提として提供した飲食物を当該場所から「持ち帰る」ことを求める顧客との間で、自らの法的リスク等の予見可能性を高めるため、あらかじめ食べ残し持ち帰りに当たっての利用規約を定めておくことが有効である。

そして、利用規約を民法上の定型約款として合意の内容とするためには、食べ残し持ち帰りに係る合意が民法第 548 条の 2 第 1 項の「定型取引」⁵（ある特定の者が不特定

⁴ この点、契約と合意はほぼ同義といえるところ、本ガイドラインにおいては、食べ残し持ち帰りに関する法律関係については「合意」と称することとする。

⁵ 飲食店と顧客との間における食べ残し持ち帰りに関する合意は、「定型取引」（民法第 548 条の 2 第 1 項）と評価できる場合があり、その場合は当該合意をした飲食店と顧客は、一定の要件を満たすときは、食べ残し持ち帰りについて店側が定めた利用規約（食べ残し持ち帰りについて、その合意の内容とすることを目的として飲食店により準備された条項の総体である定型約款）の個別の条項について合意をしたものとみなされる（同項）。そしてここでの一定の要件の一つとして、「定型約款を準備した者があらかじめその定型約款を契約の内容とする旨を相手方に表示していたとき」とされていることから（同項第 2 号）、例えば、飲食店が利用規約を策定し、店内の端末における持ち帰り用の容器を注文する画面表示の中で「お客様が食べ残されたものを持ち帰られるに当たっては当店の食べ残し持ち帰り規約によるものとします。」と注意書きをしておくことで、飲食店と顧客との間の合意内容や責任範囲の明確化を図ることが

多数の者を相手方として行う取引であって、その内容の全部又は一部が画一的であることがその双方にとって合理的な取引）に該当するといえることが必要である。「不特定多数の者を相手方として行う取引」に当たるためには、相手方の個性を重視せずに多数の顧客を相手方として行う取引である必要があり、「その内容の全部又は一部が画一的であることがその双方にとって合理的」であるというためには、定型約款準備者だけでなく顧客にとっても取引の内容が画一的であることが合理的であると客観的に評価することができる必要がある。

このようなことから、飲食店の定めた利用規約が民法上の定型約款に該当するか否かは個別の判断となるが、定型約款に該当するか否かにかかわらず、飲食店が利用規約を定めた上でこれに基づいて合意をする（利用規約の内容を合意の内容とする）ことにより、飲食店と顧客との間における食べ残し持ち帰りに関する合意の内容を明確化することができる。これにより、顧客は合意を通じて食べ残し持ち帰りにおけるリスクの把握及びリスク低減のための行動をとることができるようになり、また、飲食店は法的リスク等の予見可能性を高めることができると考えられる⁶。

その上で、当該利用規約には、例えば、食べ残し持ち帰りの際に顧客が消費者として遵守すべき事項、飲食店と顧客の責任関係の明確化に関する事項、損害賠償請求に関する確認条項等を定めておくことが考えられる（別添 2 各条項のひな型参照）。

（オ）製造物責任法

飲食店は顧客が店内で消費することを前提に飲食物を提供しているところ、顧客に飲食物を提供した段階で、既に食品事故の原因（欠陥）となるだけの細菌の付着等が存在して食品事故が発生した場合には、「製造業者等」である飲食店は飲食物（製造物）を顧客に引き渡した時点で存在した欠陥について製造物責任（製造物責任法（平成 6 年法律第 85 号）第 3 条）を負う可能性がある。

他方で、顧客が食べ残したものを持ち帰る際又は持ち帰った後に細菌が付着又は増殖することで食品事故の原因が生じた場合には、当該飲食物を提供した時点で、既に飲食

考えられる。そのような電子画面を用意する方法の他、上記注意書き及び QR コードを印字したメニュー並びに机上の POP を用意し、持ち帰る際には顧客にその QR コードを読み取ってもらうことで、誘導先にオンライン上の利用規約を用意しておくことも考えられる。

⁶ もっとも、利用規約が民法上の定型約款に該当しないと判断された場合には、顧客が当該利用規約の個別の条項の内容を認識して合意をしたといえるようなときを除き、当該利用規約の内容は合意の内容とはならないと判断される可能性があることに留意する必要がある。

店の食品（製造物）の「引き渡し」（製造物責任法第 3 条）が終了しており、引き渡し時に欠陥が存在したとはいえないため、製造物責任は生じない。

イ その他の法令関係

（ア）食品衛生法

一般的に飲食店が顧客に飲食物を提供することは食品衛生法第 5 条の「販売」に該当することから、同条以下において販売禁止規定のある条文の適用を受ける。

もっとも、飲食店が顧客に提供した段階で、飲食店における食品の「販売」行為は終了しているため、顧客が食べ残したものを持ち帰る場面において食品衛生法上の新たな義務は生じない。

また、食品衛生法において食べ残し持ち帰りを禁止する規定はない。

しかしながら、飲食物を提供した時点で既に異物混入等の食品事故の原因が存在している（飲食店に帰責性がある場合）か、飲食物を提供した後に顧客の行為等により異物混入等の食品事故の原因が存在した（飲食店に帰責性がない場合）かは、保健所等の事後的な調査を経て初めて明らかになるため、保健所等の調査（食品衛生法第 28 条等）の対象となる。

（イ）食品表示法

そもそも、加工食品又は生鮮食品を飲食店が設備を設けて飲食させる（調理された飲食物を販売する）場合は、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）第 1 条ただし書により同基準第 40 条の規定を除き同基準の対象外とされている。そのため、飲食店で食べ残しを持ち帰るとしても、当該食べ残し持ち帰りの対象である食品は同基準第 40 条の規定を除きもともと表示義務のかからない食品であることから、食品表示義務は生じない⁷。

⁷ なお、飲食店においては、食物アレルギーに関する情報提供は義務付けられていないが、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」（平成 29 年厚生労働省告示第 76 号）に基づき飲食店における情報提供を積極的に推進することとされているため、消費者庁においてはパンフレットや動画教材等により、取組の必要性、取組方法等について紹介しているところである。食べ残し持ち帰りの場合においても、顧客本人だけでなく家族等の他者が食する可能性があることから、食物アレルギーに関する情報提供については、積極的に取り組まれることが望ましい。

（参考 1）消費者庁、事業者向けパンフレット「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか（令和 5 年 3 月）」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_

（ウ）廃棄物処理法

食べ残したものを持ち帰る時点では廃棄物に該当せず、顧客が持ち帰った後、結果として廃棄に至った場合には、家庭からの一般廃棄物であり、消費者側の領域の問題であるので、事業者において廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年法律第137号）との抵触は生じない。

（２）持ち帰った飲食物が原因で消費者に損害が発生した場合の飲食店の民事上の責任

店内で食べることを前提に食品衛生上の安全性が確保されている飲食物を食用に供する目的で持ち帰る場合には食中毒等が生じる可能性もある。また、飲食店と顧客との間には、提供された飲食物の原材料等の内容や保存方法等の取扱い方法等について知識・情報の格差が存在する。

そして、食品を提供する飲食店として、食べ残り持ち帰りについて合意する場合には、飲食店及び顧客の間で食べ残り持ち帰りについての新たな合意をしていると解されるところ（第4の2（1）ア参照）、上記に記載したような飲食店と顧客との間の知識・情報の格差を踏まえると、その新たな合意に際しての義務として、①持ち帰る飲食物を特定し提供する際における義務（生ものなど典型的に食中毒の可能性が高い飲食物については食べ残り持ち帰りについて合意しないなどの義務）及び②持ち帰ることのできる飲食物の種類、持ち帰る際の飲食物の状態等を踏まえ、持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明を行う義務が含まれると考えられる。飲食店がこれらのことを行わず、当該顧客に損害が発生した場合には、持ち帰りについて合意した飲食店には当該説明を怠った等の義務違反による損害賠償責任（民法第415条、第709条等）が発生し得る。

※免責合意について

上記のような食べ残り持ち帰りに係る損害について、飲食店は顧客との間で一定の範囲

で自らの損害賠償責任を免除する合意（免責合意）を行うことも考えられる⁸。

この際には、免責条項が無効となる場合があることに留意する必要がある⁹。そのため、免責の合意をしたとしても、当該合意の有効性は常に保障されるものではなく、最終的には司法の判断によることになる。

なお、飲食店は、別添 3 で示す注意事項等を参考に、飲食店において食べ残し持ち帰りについての注意事項を説明するなど、一定のなすべきことをした場合には、結果的に民事上の法的リスクの低減につながると考えられる。このような観点から、本ガイドラインは、飲食店が、本ガイドラインを参考に、食べ残し持ち帰りについて顧客に必要な説明を行い、顧客における正しい理解の促進に寄与することで、食べ残し持ち帰りの推進を図ることを期待するものである。

⁸ もっとも、免責合意が意味を持つのは、食べ残し持ち帰りに係る損害が発生した場合に事業者が責任を負う場合であり、そもそも損害賠償責任が発生しない場合に事業者が責任を負わないことは当然であり、免責合意の問題とはならないことに注意が必要である。また、利用規約等において、事業者が責任を負わない場合を確定的に規定することは妨げられない。

⁹ 消費者契約法第 8 条第 1 項第 1 号又は第 3 号により、飲食店が債務不履行又は飲食物の提供契約における飲食店の債務の履行に際してされた当該事業者の不法行為により生じた損害賠償責任の全部を免責するような免責合意については無効とされる。

また、同法第 8 条第 1 項第 2 号又は第 4 号により、飲食店が債務不履行又は飲食物の提供契約における飲食店の債務の履行に際してされた当該事業者の不法行為により生じた損害賠償責任の一部を免責するような免責合意については、当該飲食店、その代表者又はその使用する者の故意又は重大な過失によるものについては無効とされる。

さらに、軽過失による場合の一部免責合意についても、同法第 10 条により、無効とされる可能性がある。

第5 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に持ち帰ることに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

食べきれる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 1 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。

(別添 1) 消費者向け：食中毒細菌等の特徴とその対応

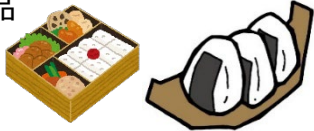
食べ残しを持ち帰った後、再加熱する際には、以下に注意しましょう。

- 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。

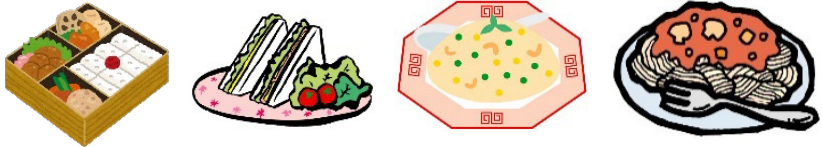
食品の中で増えて、通常の加熱では死滅しない熱に強い殻（耐熱性芽胞）や熱に強い毒素を作る菌もいます。

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

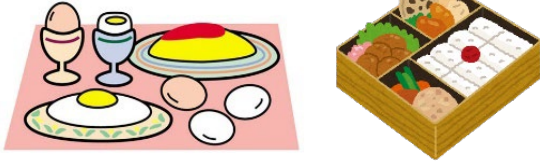
○ウエルシュ菌

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、白菜漬け 
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

第6 事業者として飲食店に求められる行動

1 食べ残し持ち帰りについて合意する際に事業者としてなすべきこと

第4の2（2）において記載したように、飲食店が、食べ残し持ち帰りについて合意する際には、顧客が持ち帰る際及び持ち帰った後における一定の注意事項を説明するなどの一定の義務を尽くすことが、民事上の法的な責任を軽減することにつながるといえる。

そこで、飲食店は、食べ残し持ち帰りに関しては、別添3及び第5 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を参考に、①生ものなど典型的に食中毒の可能性が高い飲食物については食べ残し持ち帰りについて合意しないこととするなど、持ち帰る飲食物を特定し提供する際における義務を果たすこと及び②持ち帰ることのできる飲食物の種類、持ち帰る際の飲食物の状態等を踏まえ、持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明をすること（第4の2（1）ア参照）が民事上有効である。

また、飲食店において食べ残し持ち帰りについて合意する状況は様々であると考えられるため、事案に応じて、例えば、飲食店が用意する持ち帰り容器に直接当該注意事項を記載することや、持ち帰り容器の提供と共に当該説明事項が記載された文書を渡すといった措置をとっておくほか、顧客の年齢や飲酒の状況等を踏まえて丁寧に口頭でも説明するなど、状況に応じた取組を行うことが望ましい。

2 食べ残し持ち帰りに伴い取り得る方策

第4の2（1）ア（エ）で言及したように、飲食店は、顧客との間で、自らの法的リスク等の予見可能性を高めるため、あらかじめ食べ残し持ち帰りに当たっての利用規約を定めておくことが有効である。

当該利用規約には、例えば、顧客が、食べ残し持ち帰りの際に注意すべき事項、顧客との間における責任関係の明確化に関する事項、損害賠償請求に関する確認条項等を定めておくことが考えられる（別添2参照）。また、食べ残し持ち帰りに係る事項について顧客がSNS等で飲食店の名誉・信用等を毀損するような発信をするなどして損害が生じた場合に、損害賠償を請求する可能性がある、という確認条項を設けることも考えられる。

もっとも、上記の対応をしたとしても、SNS等で発信するか否かは当人に委ねられている。そこで、飲食店においては、食べ残し持ち帰りについて合意する

に際し、顧客が持ち帰る際及び持ち帰った後における一定の注意事項を説明するなどの義務を尽くすことが、顧客に対して誠実性を示すこととなり、結果的に SNS 等で飲食店の名誉・信用を毀損するような発信をする可能性を減らすことにつながり得る。

また、そもそも飲食店において、食べ残し持ち帰りに取り組んでいることを周知し、事業者として CSR 活動に真摯に取り組んでいるという姿勢をアピールすることなどの活動が、消費者を始めとするステークホルダーの理解を得ることにつながり、結果的に上記のような可能性の軽減に資すると考えられる。

3 食べ残し持ち帰りを促進するための方策

食べ残し持ち帰りを促進するために、食べ残し持ち帰りのもう一方の当事者である顧客に対し、食中毒に関する正しい理解及びコンタミネーションを含むアレルギーに関する事項の周知、さらには、食べ残し持ち帰りは食品ロス削減という観点から SDGs の目標達成に貢献するものであることなどの周知等、消費者の理解の促進と行動変容を促す取組が考えられる。また、事業者が自主的に推進する「mottECO（モッテコ）」（飲食店での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る活動。政府も普及・支援。）を通じて、食べ残し持ち帰りを促進することが考えられる。

4 その他

万が一の事後的なトラブルに備えて、飲食店においては、持ち帰り日時、対象物等を記録管理しておくことが望ましい。

第7 消費者に求められる行動

1 食べ残し持ち帰りに際しての飲食店からの説明事項等の遵守

一般的に、特定の場所で食べることを前提に飲食店が提供した飲食物を当該特定の場所以外の場所に持ち帰って食用に供することは、たとえ、飲食店が一定の注意喚起等を実施したとしても、その後の消費者の当該食品の取扱い方法によっては、なお食品衛生上の食中毒等が生じる可能性がある。このため、消費者は、顧客として、食品ロスの削減の取組として食べ残し持ち帰りをを行う場合には、食中毒等の可能性等に対する十分な理解の上、例えば生ものなど典型的に食中毒の可能性の高い飲食物は持ち帰ることを避ける、家族等にアレルギーがある場合には持ち帰ったものを譲渡しないなどのことに注意し、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、飲食店からの説明により、留意すべき事項を理解した上で、これら飲食店からの説明事項を適切に遵守することが求められる。

2 食べ残し持ち帰りに際しての飲食店における説明等における誠実性等への理解

消費者は、顧客として、食べ残し持ち帰りの際に飲食店において現場のスタッフ等から、持ち帰る際及び持ち帰った後における一定の注意事項の説明などを受けた場合には、現場での業務負担増加にもかかわらず食べ残し持ち帰りに対応する真摯性・誠実性について理解し評価することが求められる。

3 食べ残し持ち帰りについての飲食店における事業者としての取組への理解

飲食店は、顧客と食べ残し持ち帰りについて合意するために、事業者として、経営的・経済的な観点からコストを負いながら、食品ロス削減等のために、食べ残し持ち帰りに取り組んでいるといえる。消費者としては、SDGsの目標達成に向けて取り組む、このような飲食店の姿勢を積極的に評価していくことが求められる。

4 食べ残し持ち帰りに係る消費者における社会的な役割

上記のような消費者としての理解及び行動は、消費者市民社会¹⁰の形成に向けた消費者の重要な社会的役割ともいえ、事業者及び消費者双方の理解と協力的な取組が、我が国における食品ロス削減、更には国際目標達成に大きく寄与することとなる。

¹⁰ 消費者が、個々の消費者の特性及び消費生活の多様性を相互に尊重しつつ、自らの消費生活に関する行動が現在及び将来の世代にわたって内外の社会経済情勢及び地球環境に影響を及ぼし得るものであることを自覚して、公正かつ持続可能な社会形成に積極的に参画する社会をいう（消費者教育推進法（平成 24 年法律第 61 号）第 2 条第 2 項）。

(別添 2) 飲食店の利用規約における食べ残し持ち帰りに係る条項案例

第A条 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。おいしくお食事を召し上がっていただく上で、食品ロス削減の観点からも、お客様にまずその場で食べきっていただくことが最も重要であるものの、どうしても食べきれなかったものについては、お客様の御要望があれば持ち帰って食べきっていただくことが食品ロス削減のための有効な方策といえます。このような観点から、当店は食べき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. 食べきれなかった飲食物の持ち帰りに当たっては、一定の食中毒等の可能性があるため、お客様におい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下に行っていただきます。

第 B 条 遵守事項

1. お客様が当店で提供された食事で食べきれなかったものをお持ち帰りになる場合においても、生ものや半生などの加熱の不十分な食品などの一部の飲食物はお持ち帰りいただけません。
2. (お客様がお持ち帰りされる場合には、当店の指定する容器を利用して、お持ち帰りください。)
3. 食べきれなかった飲食物の容器への移し替えはお客様御自身で行っていただきます。
4. 飲食物の持ち運び及び保管に当たっては、御自身の責任の下に管理してください。
5. お客様がお持ち帰りされた飲食物を御家族等に譲渡する場合も、当店から御説明させていただく注意事項につき、譲渡先の方に御説明ください。
6. 御家族等にアレルギーがある場合には、譲渡しないでください。

第 C 条 確認事項

お客様が当店で提供された食事を食べきれずにお持ち帰りされる場合、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等の事故については当店では責任を負いかねますので御了承ください。

※上記のほか、食べ残し持ち帰りに係る事項について顧客が SNS で事業者の名誉・信用

等を毀損するような発信をするなどし、損害が生じた場合には、損害賠償請求する可能性がある、という確認条項を設けることも考えられる。

（別添 3）持ち帰る際及び持ち帰った後の注意事項の記載例

【消費者の方へ】

＜飲食店で食事をするとき、食べ残したものを持ち帰るときの注意事項＞

- 食べ残した料理の持ち帰りに際しては、食事がテーブルの上に提供されてから常温で置かれた状態になり、時間の経過によって、提供後すぐの料理と比較すると食中毒が生じる可能性があることを理解しましょう。
- 生ものなどは持ち帰るのを控え、水分含有量が少ない食品や帰宅後に再加熱が可能な食品を持ち帰るようにしましょう。
- 自ら料理を詰める際には、清潔な手で、当店の指定する清潔な容器や箸などを使用し行うようにしましょう。
- 料理は温かい場所に置かないようにしましょう（外の気温が高い場合には保冷剤がなければ持ち帰るのを控えましょう。）。
- 時間が経過することにより、食中毒の生じる可能性が高まるので、寄り道はせず、気温の高い日や帰宅までに時間がかかる場合には持ち帰るのはやめましょう。
- 帰宅後できるだけ早く食べるようにしましょう。
- 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- 見た目やにおいなど、少しでもおかしいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。
- 自身で食べずに御家族等に譲渡する場合は、飲食店から説明された注意事項を、譲渡を受ける方にも説明しましょう。また、食物アレルギーがある人へは譲渡しないでください。

【事業者の方へ】

- 食べ残し持ち帰りについて合意した場合には、上記の【消費者の方へ】を参考に、十分に説明しましょう。
 - 可能であれば、注意書きを渡すことや、持ち帰り用の容器などに上記の【消費者の方へ】を参考に注意事項などを記載することも考えられます。
- ※口頭の説明のみではなく、顧客が自宅に持ち帰った後も参照できるものを用意することが望まれます。

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



利用規約

【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き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。



デコ活については



デコ活

こちら



食の環プロジェクトについては



こちら



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

- 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。

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。

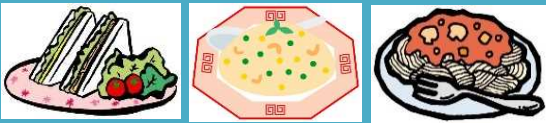
- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使いましょう。
- 熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも必要です。
- 食べ物を単に温めるだけでは、菌は死滅しません。食品全体をむらなく加熱しましょう。

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あります。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

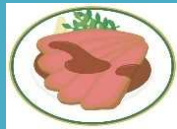
過去に食中毒の原因となった食品	・チャーハン、スパゲッティ、弁当類、調理パン等	
特徴	・土壌、空気、河川水、農産物等に存在する ・常温でよく増殖し、下痢や嘔吐の原因となる毒素を作る ・毒素は電子レンジ等の通常の加熱によって失活(無毒化)しない	
消費者が注意すること	●増やさない(帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意): 常温で長時間おかない、速やかに喫食する	

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	・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	

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	・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	・牛角切リステーキ、ローストビーフ、サラダ、白菜漬け			
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	