

飲食店等における食べ残しの持ち帰りに関するガイドライン

飲食店等で提供され、数時間常温に置かれた食べ残し料理は、提供後すぐの状態と比較し、食中毒リスクが高まります。持ち帰る際は、食中毒リスクを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うようにしましょう。

消費者の方へ



- ・ 生鮮食品(生鮮魚介・生鮮野菜・生鮮果物)や半生など加熱が不十分なものは持ち帰らず、加熱調理済で、帰宅後に再加熱が可能なものだけとし、食べきれぬ量を持ち帰りましょう。
- ・ 自ら用意するドギーバッグ等は衛生面が確認できないため、飲食店等が用意したドギーバッグ等を使用して持ち帰りましょう。
- ・ 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は持ち帰りはやめましょう。
- ・ 料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- ・ 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに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。
- ・ におい、味、食感など少しでも怪しいと思ったら、食べるのはやめましょう。

飲食店の方へ

- ・持ち帰りの希望者には、**自己責任の範囲であること**や食中毒等のリスク、取扱方法等、また、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- ・持ち帰りには十分加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても断るようにしましょう。
- ・持ち帰り希望者が用意したドギーバッグ等は衛生面が確認できないため、店側で用意し、衛生的に保管しておきましょう。
- ・外気温が高い時は持ち帰りを断るか、保冷剤を提供しましょう。
- ・その他、料理の取り扱いについての注意書きを添えるなど、食中毒等に対する予防方法の工夫をしましょう。

**食中毒リスクを十分に理解した上で
自己責任の範囲で持ち帰りましょう**

※本ガイドライン及び国のガイドライン「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むにあたっての注意事項」に従っていても食中毒を完全に防げるわけではありません。