

飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項

消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省

我が国において、本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が年間約621万トン発生しており、このうち、約339万トンが食品産業から発生しております。

この食品産業のうち、35%が外食産業から発生しており、飲食店等における食べ残しによるものが相当程度を占めています。

一部の地方公共団体においては、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、食べきり運動や、自己責任を前提に食べ残し料理の持ち帰りの呼び掛けが広がっています。こうした動向を踏まえて、「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項を作成しましたので、御参考にしていただき、消費者及び飲食店へ周知するようお願いいたします。

1 食べきりの促進

持ち帰る前に、消費者・飲食店それぞれの立場から、食べきりの取組を促進することにより、「食べ残し」の削減を進めましょう。

(1) 消費者の方へ

①飲食店等で食事をする時は

- ・ 出来たての最も美味しい状態で提供された料理を食べましょう。
- ・ 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれると思う量を注文するようにしましょう。
- ・ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。お店選びの際にも、こうしたメニューを設定しているお店を選ぶことを考慮しましょう。
- ・ 食べ放題のお店では、元を取るために無理をして皿に盛ったり、食べ残すのはやめましょう。

②宴会や結婚披露宴等の際には

- ・ 企画側であれば、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べきれる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- ・ お店を予約する際は、こうした参加者の情報をお店側に事前に伝えましょう。
- ・ 食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べ残しをしないよう幹事が声を掛けるなど、料理を食べ切るようにしましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・ お客の食べ残しは、廃棄することになり飲食店にとっても損失となるものです。食べきっていただくように料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- ・ お客が、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- ・ 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事と食事量やメニューを相談しましょう。
- ・ 宴会等において、お客が食べきったらサービス券を配付するなど、食べきることにインセ

ンタイプを持たせることも方法の一つです。

2 食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

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、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒リスクが高まります。食べ残し料理を持ち帰る場合は、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。

(1) 消費者の方へ

- ・ 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考えて、行いましょう。
- ・ 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ・ 料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- ・ 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、寄り道をしないようにしましょう。また、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。
- ・ 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。
- ・ 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・ 持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- ・ 持ち帰りには十分に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応じないようにしましょう。
- ・ 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ・ 外気温が高い時は持ち帰りを休止するか、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、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。