

飲食店で食べきれなかった料理のお持ち帰りの留意点

2019年に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、食品ロス削減のため、全国の小売・外食事業者等に対して、消費者への啓発活動を働きかけてきました。そんな中2024年10月に「食品ロス」を減らすため、**厚生労働省は飲食店などで食べ残した料理を衛生的に持ち帰るためのガイドライン案を公表する等「お持ち帰り」の呼びかけも広がり始めています。**お持ち帰りは、飲食店で提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒のリスクが高まりますので、食中毒等のリスクや衛生上の注意事項を消費者に十分説明するなどの対策が必要です。

日本の「食品ロス量」

約472万トン



事業系

約236万トン



家庭系

約236万トン



国民1人当たり食品ロス量

1日 約103g

※おにぎり約1個のご飯の量(約110g)に近い量

年間 約38kg



資料：総務省人口推計(2022年10月1日)

食品ロスとは

本来食べられるにも関わらず捨てられている食品で、2022年度に472万tにと推計、この内半分の236万tは**外食での食べ残しや商品の売れ残りなど事業系の分野で廃棄されている**

■ 飲食店が求められる対応

厚生労働省が示したガイドラインの案では、食べ残しの料理を自ら容器に詰め替え持ち帰ることは、**基本的には消費者の「自己責任」**でおこなうことが前提だとして上で、**飲食店側においても対応が求められています**

① 持ち帰りができる料理の選定

- 十分に加熱された食品を提供し、サラダ・刺身等の生ものや半生など加熱不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じない
- 調理方法や食材の状態、気温などを踏まえ、持ち帰りに適した料理を予め検討する
- 帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りに応じない

② 詰め替え容器の提供と衛生的な保管

- 衛生的な容器を提供するために、容器は衛生的に保管する
- 容器は、詰め替えた料理が早く冷える浅い容器が望ましい



③ 手指の消毒液や使い捨て手袋等を提供

- 衛生的に詰め替えできるよう、必要に応じて消毒液・使い捨て手袋、清潔な箸などを提供

④ 保冷剤の提供

- 外気温が高い時期は持ち帰り休止か、必要に応じて保冷剤を提供する

⑤消費者への注意喚起

- 詰め替えの際は、清潔な手で箸等を使い水分はできるだけ切り、料理が早く冷えるよう小分けし、また冷たい料理と温かい料理は別々の容器に詰めるなどの注意点を説明
- 持ち帰りの最中や帰宅後は温かい場所に置かないよう説明
- 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、寄り道しないよう注意喚起
- 持ち帰った料理はできるだけ速やかに食べてもらう
- 再加熱の際は中心部まで十分に加熱して食べてもらう
- 食中毒等のリスクや取り扱い方法等、衛生上の注意事項を十分に説明する
※持ち帰り料理の取り扱いや注意喚起等について、注意書きを添える等の工夫も効果的です

お早めに…



現段階では消費者の責任で持ち帰った場合でも万が一食中毒が発生すると、飲食店側の責任が問われることも考えられるため衛生管理や注意喚起を徹底する必要があります

■持ち帰りのリスクについて

不適切な料理の
選択

詰め替え時の
二次汚染

持ち運び時の
食中毒菌増殖

【適切な料理の選別】

料理の種類

リスクと対策



NO

刺身・寿司・サラダ
等生もの

水分が多いため傷みやすい、また腸炎ビブリオ・病原性大腸菌・黄色ブドウ球菌等の食中毒リスクが高く持ち帰りに向かない

ステーキ・ロースト
ビーフ・半熟卵等
半生状態の料理

病原性大腸菌・サルモネラ属菌等の食中毒のリスクが高い。ただし帰宅までに時間がかからず中心部まで十分に再加熱し、すぐ食べる場合は料理の状態を確認し可能とできる

カレー・シチュー等
煮込み料理

ウェルシュ菌による食中毒に注意が必要
食べる時は十分な再加熱が必要

炒飯・スパゲティ等

セレウス菌による食中毒に注意する。持ち帰り時の温度管理が重要

【衛生的な詰め替え】

詰め替え時は、ノロウイルス・黄色ブドウ球菌の二次汚染に注意が必要
→手を清潔に洗浄するか、使い捨て手袋の着用が必要

【持ち運び時の温度管理】

時間経過とともに食中毒菌が増殖するため低温管理することが重要
特に黄色ブドウ球菌・セレウス菌は毒素産生菌で条件（30～37度）が整うと数時間で毒素を産生、帰宅後再加熱しても予防できないため注意が必要

■従業員教育など

- 基本となるHACCPに沿った衛生管理を徹底する
- 持ち帰り希望者に対し、食中毒のリスク等注意事項を十分に説明が必要なため、従業員の対応が統一されるよう持ち帰りの衛生管理マニュアルの作成や従業員教育を行う
- 消費者から有症苦情があった場合も保健所に連絡し、保健所の指示に従う

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288