



SDGs目標達成に向けた 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定のお知らせ

食品ロスを削減するためには、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消費者の食べ残しについて、消費者の自己責任を前提にその持ち帰り促進を図ることが有効な方策とされています。

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したガイドラインを策定しました。

ガイドラインの対象

ガイドラインの詳細はこちら

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。



基本的な考え方

- まずは食べきることが重要。
- 食べ残しの持ち帰りには双方の合意が必要。
- どうしても食べきれない場合は食べ残しの持ち帰りも1つの有効な方法。
- 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、持ち帰りの取組を促進。

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

民事上の法的責任の観点

- 安心・安全な持ち帰りを推進すべく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

- 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
- 事業者が用意した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

円滑に実施するため、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。

