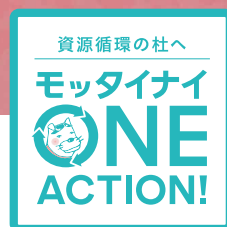


ペロリでキラリ

食べ残し持ち帰り ガイドブック



発行：仙台市環境局家庭ごみ減量課
(協力：仙台市健康福祉局保健所生活衛生課)

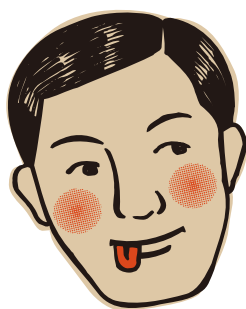


はじめに

仙台市では、外食時の食べ残し削減を推進するため、お客様に料理を食べきることを呼びかける「ペロリでキラリ[🌟]おいしく食べきろうキャンペーン」を令和 5 年度から継続して実施しており、忘年会や新年会等、飲食の機会が増える 12 月から 1 月にかけて、ご協力いただける事業者様の店舗や食事会場内に啓発ポスター等を掲出していただくことにより、外食時の食べ残し削減の啓発に取り組んでまいりました。外食時の食べ残しを減らすためには、まず、事業者様及びお客様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はありますが、その上で、やむなく発生してしまう食べ残しについては、事業者様及びお客様双方の協力と相互理解の下、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す。国においては、食べ残し持ち帰りに対する事業者様及びお客様双方の意識の変化や行動変容につながるように、外食時の食べ残し持ち帰りの取扱いに関する施策を推進するため、令和 6 年 12 月に、消費者庁及び厚生労働省の連名で「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～」を策定しました。

本ガイドブックは、国が策定したガイドラインに基づき、食品ロス削減の取り組みとして事業者様がお客様による食べ残し持ち帰りについてあらかじめご対応いただきたい事項を整理することで、食べ残し持ち帰りにあたっての法的及び衛生的なリスクの低減を図り、食べ残し持ち帰りが事業者様及びお客様双方の協力の下で促進されることを目的として、令和 7 年度に仙台市が製作（※）したものです。

※事業者様が本ガイドブックで推奨する措置を講じていたとしても、食中毒等の衛生事故を防げるわけではありませんので、予めご留意願います。



ペロリで
キラリ[🌟]

1. 事前にご準備いただきたいこと

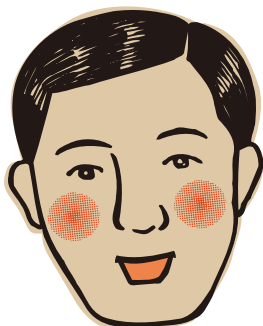
- ・持ち帰りの要望があった場合の対応マニュアルの作成や、従事者の教育を行いましょう
- ・持ち帰りに適する食品を検討しましょう
(中心部まで十分に加熱されている食品、常温保存が可能な食品、水分含量が少ない食品など)

持ち帰りに適する食品の検討に迷ったら、施設所在区の衛生課に相談してほしいワン！



2. 食べ残し持ち帰り実施時にお守りいただきたいこと

- ・持ち帰りを希望されるお客様には、食中毒のリスクや取扱方法、衛生上の注意事項をチラシ等で伝えましょう
- ・持ち帰りには中心部まで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、ご要望があっても応じないようにしましょう
- ・原則として、持ち帰りに使用する容器は、事業者様が用意しましょう
- ・原則として、持ち帰る料理の容器の移し替えは持ち帰るお客様ご自身に行わせましょう
- ・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、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう
- ・夏の季節など外気温が高い場合やお客様の持ち帰り時間が長い場合は、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を予防するための工夫をしましょう
- ・持ち帰った食品は速やかに食べていただくようお客様にお知らせしましょう



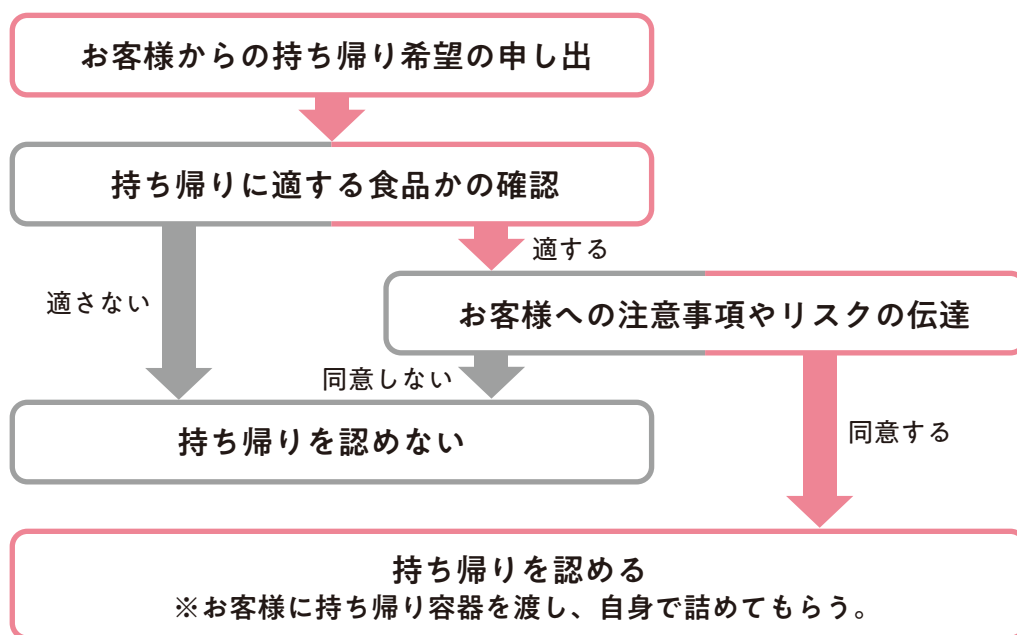
持ち帰りの注意点や自己責任であることをお客様にしっかりと説明したうえで実施することが大切だよ。

3. より安全に持ち帰りを行うために

- ・ 予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も有効です。
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ます。国が策定した「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～」25 頁には、利用規約のサンプルも掲載されておりますので、必要に応じてご参照の上、利用規約の策定についてもご検討ください。
- ・ 万が一の事後的なトラブルに備えて、持ち帰り日時、対象物等を記録管理しておくことも有効です。

4. 持ち帰り対応フロー（例）

※以下はあくまで一例ですので、各事業者様の実情に合わせて対応フローを策定の上、従業員に周知してください。



5. 持ち帰りの実施が難しい場合は、「食べきり」の推進を

- ・ お客様が食事量の調整や選択ができるように、小盛りや小分けの品をメニューに採用しましょう
- ・ 宴会等、大量の食事を用意する際には、食べ残しが発生しないようお客様と食事量やメニューを相談しましょう

6. 参考情報

・飲食店で食べきれなかった料理を持ち帰る際の留意事項 | 仙台市
<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/motikaeri/guide.html>



・食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会 | 厚生労働省
https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin_436610_00010.html



7. お問い合わせ先

「ペロリでキラリ[🌟]おいしく食べきろうキャンペーン」や
仙台市の食品ロス削減の取り組みに関すること

・仙台市環境局家庭ごみ減量課…… 022-214-8229

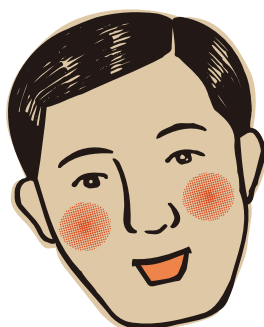
食中毒や衛生事故の発生予防に関すること

・青葉区衛生課…………… 022-225-7211
・宮城野区衛生課…………… 022-291-2111
・若林区衛生課…………… 022-282-1111
・太白区衛生課…………… 022-247-1111
・泉区衛生課…………… 022-372-3111

飲食店から排出される廃棄物に関すること

・仙台市環境局事業ごみ減量課…… 022-214-8679

＼ 目指せ！食べ残しゼロ！／



仙台市