

# 食べきれなかった料理を お持ち帰りするお客様へ

食べきれなかった料理の「お持ち帰り」は、飲食店の方の説明をよく聞くなど、食中毒のリスクなどを十分に理解したうえで行ってください。お持ち帰りする料理を安全に美味しく召し上がっていただくため、以下の注意事項をよく読み、ご自身でしっかりと管理してください。

## お持ち帰りの際の注意事項

- ①お客様の自己責任でお持ち帰りください。
- ②清潔な容器に、清潔な箸などを用いて移し替えてください。
- ③生もの、傷みやすいもののお持ち帰りはお控えください。お持ち帰りができる料理なのかどうかを飲食店の方に事前に確認してからお持ち帰りください。
- ④時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅後できるだけ速やかに召し上がってください。
- ⑤暑い時期や、長時間の持ち運びは避けてください。
- ⑥料理は、温かい場所に置かないようにしてください。
- ⑦匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。
- ⑧中心部まで十分に再加熱してから召し上がってください。
- ⑨食物アレルギーのある方には譲渡しないでください。

## もっと詳しく知りたい方は

仙台市 HP 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



食品ロス削減にご協力いただきありがとうございます。  
仙台市の食品ロス削減の取り組みについて詳しくはワケルネットへ

仙台市環境局