

外食時の食べ残し持ち帰りについて

SDG s 目標達成に向けて、食品ロスをなくしていきましょう！

外食時には、**その場で食べることが大切**です。

どうしても**食べきれなかった場合**には、お店の方の説明をよく聞いて、次のことを**十分に理解した上で、自己責任の範囲で持ち帰り**ましょう。

＜飲食店で食事をするとき、食べ残したものを持ち帰るときの注意事項＞

- 食べ残した料理の持ち帰りに際しては、食事がテーブルの上に提供されてから常温で置かれた状態になり、時間の経過によって、**提供後すぐの料理と比較すると食中毒が生じる可能性がある**ことを理解しましょう。
- 生ものなどは持ち帰るのを控え、**水分含有量が少ない食品や帰宅後に再加熱が可能な食品を持ち帰る**ようにしましょう。
- 自ら料理を詰める際には、**清潔な手で、お店の指定する清潔な容器や箸などを使用して行う**ようにしましょう。
- 料理は**温かい場所に置かない**ようにしましょう（外の気温が高い場合には保冷剤がなければ持ち帰るのを控えましょう。）。
- 時間が経過することにより、食中毒の生じる可能性が高まるので、寄り道はせず、**気温の高い日や帰宅までに時間がかかる場合には持ち帰るのはやめ**ましょう。
- 帰宅後**できるだけ早く**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。
- 見た目やにおいなど、少しでもおかしいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。
- 自身で食べずに御家族等に譲渡する場合は、飲食店から説明された注意事項を、譲渡を受ける方にも説明しましょう。また、**食物アレルギーがある人へは譲渡しないでください**。

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったら
SDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

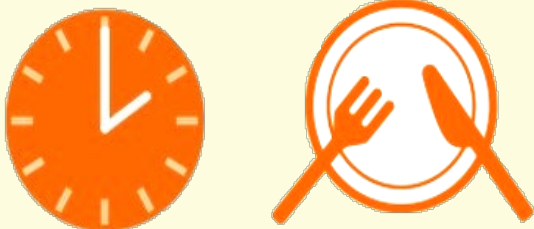
お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身でお願いします。



※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。

※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。

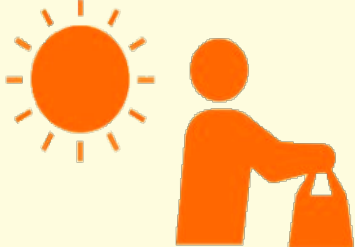


生もの、傷みやすいものの
お持ち帰りはお控えください。



※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。



単に温めるだけでなく、十分に再加熱
してからお召し上がりください。



こんにちは！mottECO(モッテコ)です

環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを『mottECO(モッテコ)』と名付けました。
『mottECO』には、「もっとエコ」と「持って帰ろう」というメッセージがこめられています。



食品ロスについて [くわしくは](#)
食品ロスポータルサイトへ

