

飲食店の皆様へ

食品ロス削減のため

まずは**食べきり**の取組をお願いします



- 食べきっていただくように料理を出すタイミングや、注文時に(写真などで)一皿の量をお伝えするなど客層に応じた工夫をしましょう。
- お客様が、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事と食事量やメニューを相談しましょう。
- 宴会等において、お客様が食べきったときにサービス券を配布するなど、食べきりを促すような取組を検討しましょう。

それでも食べきれなかった料理を**持ち帰り**するときの注意事項



食べきれなかった料理の持ち帰りは、次の点に注意して、**自己責任の範囲**で行ってもらうようにしてください。

- 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等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- 持ち帰りには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。
- 水分はできるだけ切り、清潔な箸と浅い容器などを使って、小分けに詰めましょう。
- 夏の季節など外気温が高い時や、帰宅までに時間がかかる場合は、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。
- 持ち帰った料理は、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。

減らそう食品ロス!

食品ロスは、食品の生産から廃棄までに使用した資源やエネルギーを全て無駄にし、温暖化にもつながります。また、SDGsのターゲットの1つに設定されるなど、国際的にも重要な課題となっています。食品ロスの削減を「自分事」として捉え、削減の取組を実践しましょう。

神奈川県資源循環推進課
電話:045-210-4156



私たち一人ひとりの行動が、未来につながる。

SDGs 未来都市

神奈川県