



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



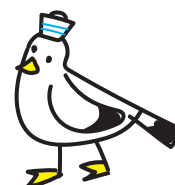
＼ゼロ／
たべのこし **0** で
ごちそうさま

- 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、水分量の多い料理や、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。
- ☐ 消費者が料理を容器に移し替える際、清潔な容器や箸などを提供するなど、衛生的な持ち帰りに配慮しましょう。
- ☐ 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、持ち帰りの休止を検討しましょう。
- ☐ 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。
- ☐ 持ち帰りについて、飲食店自らの法的リスク等の予見可能性を高めるため、あらかじめ料理の持ち帰りに当たっての**利用規約**を定めておくことが有効です。



利用規約のひな型▶



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のターゲットに設定されるなど、国際的にも重要な課題です。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