

「食べ残しの持ち帰り」に関するガイドライン

飲食店等で提供され、数時間、常温に置かれた食べ残し料理は、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒リスクが高まります。食べ残し料理を持ち帰る場合は、食中毒リスクを十分に理解したうえで、自己責任の範囲で行うようにしましょう。

(1) 消費者の方へ

- ・ 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など過熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えて、行いましょう。
- ・ 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、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。
- ・ 料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- ・ 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないようにしましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- ・ 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに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。
- ・ 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・ 持ち帰りの希望者には、食中毒等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、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。
- ・ 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、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ・ 外気温が高い時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、食中毒等の予防をすするため工夫をしましょう。

平成26年12月1日制定
令和3年2月17日全面改定