

飲食店等の  
事業者  
の皆様へ

# 『食べ残し』削減の取組みへのご理解・ご協力をお願いします

次の順序に従い、「食べ残し」削減の取組みを進めましょう！

## ① お客様に料理を食べきってもらおう！

- ▶ お客様の食べ残しは、廃棄により店の損失にもつながります。
- ▶ お客様に出来立ての美味しい状態で料理を食べきってもらい、「**食べ残し**」を少しでも減らしましょう！



### 食べきり促進の取組み

- ☑ 料理を出すタイミングや、客層に応じた提供量を工夫する。
- ☑ 小盛りや小分けメニューなど、お客様が食事量の調整・選択できる商品を提供する。
- ☑ 宴会など、大量の食事を準備する際には、幹事と食事量やメニューを相談する。
- ☑ 宴会などにおいて、お客様が食べ切ったらサービス券などを配布する。
- ☑ 食べ残しを減らすための呼びかけを行う。  
さんまる・いちまる  
例：乾杯後30分、お開き前10分は料理に集中する「30・10運動」

まずは食べきり促進の取組みを進めましょう！

## 2

# 持ち帰りの希望があった場合は...

- ☑ 持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱い方法等、衛生上の注意事項を説明しましょう。
- ☑ 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、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。
- ☑ 外気温が高いときは持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- ☑ 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、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。
- ☑ 希望者に注意書きを渡すなどにより、**希望者が持ち帰りの注意点を守り、自己責任の範囲で行う**よう伝えましょう！

## 持ち帰りの注意点

- ☑ 時間の経過により食中毒のリスクが高まるため、**寄り道をしない**。
- ☑ 料理は**暖かい所に置かない**。
- ☑ 帰宅後は**できるだけ速やかに食べる**。
- ☑ **中心部まで十分に再加熱**してから食べる。
- ☑ におい、味、食感など**少しでも怪しいと思ったら食べない**。