

飲食店等からの食べ物の持ち帰りについて

我が国においては、毎年多くの「食品ロス」が発生しており、その中でも外食産業からの食べ残しによるものが相当割合を占めていると言われています。

近年では、飲食店において食べ残しの持ち帰りを認めているケースもみられます。

飲食店等から食べ物を持ち帰る際は、下記の心得を参考に自己責任の範囲内で行いましょう。

心得①

持ち帰る際は、必ずお店の承諾を得ましょう。

心得②

持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加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。

心得③

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。

心得④

料理は暖かい所に置かないようにしましょう。

心得⑤

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。

心得⑥

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。

心得⑦

中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。

心得⑧

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。