

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン

～SDGs目標達成に向けて～

消費者庁 厚生労働省

令和6年12月25日策定

目次

第1:ガイドライン策定の背景・目的	3-4
第3:基本的な考え方	5
第4:事業者が民事上及び行政法規上留意すべき事項	6
第5:消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン	7-14
第7:消費者に求められる行動	15
飲食店の利用規約における食べ残し持ち帰りに係る条項案例(別添2)	16
持ち帰る際及び持ち帰った後の注意事項の記載例(別添3)	17
参考チラシ	18
参考	19
Q&A	20-24

1 ガイドライン策定の背景

- 我が国には、「もったいない」という、食物を大切にする日本古来の風習があるところ、一方で、まだ食べることができる食品が大量に廃棄されてきているという実情。
- 国際的にも、SDGsにおいて、食料廃棄の減少に関する目標が設定。
⇒ 日本においても、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させるという政府目標を設定(*1)。
⇒ 食品ロスの削減に向けて総合的な取組を推進。



(*1) 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針(第1次基本方針:令和2年3月閣議決定)。

2 食品ロス削減に向けて

- レストラン・ホテル等における食品ロスの主たる原因である、顧客の食べ残しの持ち帰りを推進することが有効。
※事業系食品ロス量発生量の約4分の1が外食産業(参考資料1参照)、その排出要因の約5割が消費者による「食べ残し」。
- 事業者及び消費者双方の協力と相互理解の下、その持ち帰りの推進を図ることが有効。
- 飲食店において安全・安心な食べ残し持ち帰りの推進を図ることは、SDGsの目標達成に貢献するサステナブル経営を実践する企業として、投資家、消費者等のステークホルダーから評価される。



3 ガイドラインの策定

○食べ残し持ち帰りに係る法的関係が不明瞭。

○持ち帰りに伴う飲食店の法的及び衛生的なリスク等が指摘。

⇒ 令和5年12月に政府において取りまとめた「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を踏まえて、
令和6年12月「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を策定

【整理】

＜事業者＞

食べ残し持ち帰りについて合意する際

民事上及び食品衛生法等の行政法規上留意すべき事項を整理の上、

対応すべき事項を整理

＜消費者＞

食べ残し持ち帰りの申出を行う際に求められる行動について整理

⇒食べ残し持ち帰りについて、

法的及び衛生的なリスクの低減を図り、

事業者及び消費者双方の意識の変化や行動変容を推進し、

双方協力の下で促進されることを目的。



食品衛生に関する具体的な注意事項は、「第5 消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン」を参照。

第3: 基本的な考え方

①前提

食品ロス削減の観点からは、その場で食べきることが最も重要。

○消費者: 食べきれる量を注文などの行動が求められる。

○飲食店: 小盛や小分け商品の提供などの工夫が求められる。

⇒食べきりの取組を実践してもなお、食べきれなかったものについては、持ち帰って食べることが、食品ロス削減の観点からは一つの有効な方法。



〔食べきれる量を注文〕

②双方の協力と理解

○飲食店: 従業員及び消費者に食べ残し持ち帰りについての基本的な考え方及び目的の周知を行う。

○消費者: 食中毒に対する正しい理解と自己責任の下に食べ残し持ち帰りを行う。

⇒事業者及び消費者が、双方の協力と理解の下、本ガイドラインにおける留意すべき事項も参考にし、食べ残し持ち帰りの取組を行うことで、双方の食べ残し持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待。

2 関係法令の整理

(1) 飲食物提供時及び食べ残し持ち帰り時の法的関係

ア 民事法関係

(ア) 飲食物を顧客に提供する行為の法的性質

飲食店と顧客との間では、食品の供給、給仕及び飲食の場を提供するといった複数の債務を飲食店が負い、顧客はそれらに対し、対価を支払うことを内容とする複合的な契約が締結されていると考えられる。

(イ) 提供された飲食物の持ち出しに関する考え方

- ・ 飲食店は店内等の特定の場所で調理後短時間で食べることを前提として、飲食物を提供。
- ・ 食品の提供は、当該特定の場所の雰囲気や給仕サービスと一体。
- ・ 飲食店はその場で食べることを前提とした飲食物の安全性確保義務を負っている。

⇒顧客には当該特定の場所の外に持ち出さないという債権的制約が課されており、顧客が食べ残したものを自由に持ち帰ることができるわけではない。

(ウ) 食べ残し持ち帰りについての合意の内容

顧客が食べ残したものを持ち帰ることは、通常、当初の複合的な契約には含まれておらず、飲食店は、顧客が持ち帰ることを申し出た段階において、持ち帰ることについて新たに顧客との間で合意をしているというのが実態。

⇒新たな合意: 飲食店は、顧客が安全に消費するための注意事項の説明を行うなどの一定の義務を負う。

【合意内容】

- ① 持ち帰る飲食物を特定して提供 (この際、飲食店は、生ものなど典型的に食中毒の可能性が高い飲食物については食べ残し持ち帰りについて合意しないなどの義務を負う場合があると考えられる。)
- ② 当該飲食物の種類、状況等を踏まえ、持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明。

第5: 消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (概要版)

1 背景及び基本的な考え方

- 食べ残しの持ち帰りが消費者の自己責任であることを前提。
- 消費者及び事業者に対し食品衛生上の一定の配慮事項を示すもの。
- 食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につなげる。

対象 客に飲食させる施設(レストラン、居酒屋、ホテル等)

※テイクアウト用の食事を提供する施設／学校、病院等の集団給食施設は対象外



2 ガイドラインの使い方

- 消費者は、本ガイドラインを参考に食べ残しの持ち帰りを判断。
- 事業者は、本ガイドラインを参考に消費者に移し替え時の配慮や持ち帰りの際の注意事項等を伝達。
- 持ち帰りに適する食品は事業者が判断、消費者は事業者の指示に従う。
- 地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮。



【消費者への留意事項】

- 温度が高いところに放置しない、速やかに喫食する。
- 一度手を付けた食品の食べ残しは、その本人が喫食。
- 食物アレルギーがある者へ譲渡しない。
- 異味、異臭等を感じた場合は喫食しない。

【事業者への留意事項】

- 持ち帰りに適する食品の判断は十分に加熱されていること等により検討。
- 生ものや半生など加熱が不十分な料理は慎重に検討。
- 清潔な容器と移し替え用の清潔な器具を消費者に提供。
- 留意事項はチラシ等で消費者へ伝達。

【消費者及び事業者への共通留意事項】

- 消費者及び事業者は保健所の行う調査に対して協力する。

第5: 消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (背景及び基本的な考え方／ガイドラインの使い方)

1 背景及び基本的な考え方

- 食べ残しの持ち帰りは、消費者及び事業者双方に食中毒防止等の観点から食品衛生上の十分な配慮が必要。
- 食べ残しの持ち帰りが消費者の自己責任であることを前提とした上で、消費者及び事業者に対し食品衛生上の一定の配慮事項を示すもの。
- 食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につなげる。

対象: 客に飲食させる施設(レストラン、居酒屋、ホテル等、宴会やパーティ等の食事を含む。)

対象外: 提供された場で食べることが想定されていないテイクアウト用の食事を提供する施設、学校、病院等の集団給食施設

2 ガイドラインの使い方

- 事業者は、本ガイドラインを参考に、持ち帰りに適する食品を判断し、消費者に移し替え時の配慮や持ち帰る際の注意事項等を伝達。
- 消費者は、本ガイドラインを参考に食べ残しの持ち帰りを判断。その際、持ち帰りに適する食品について、消費者は事業者の指示に従う。
- 地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮。

第5:消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (消費者への留意事項)

①基本的な考え方

- 食べきれる量を注文、ビュッフェ形式の店では少量ずつとるなど、食べ切りが基本。
- 食べ残しの持ち帰りを行う場合は、事業者が示す留意事項等を遵守。
- 持ち帰る食品は、事業者が認めた食品の範囲に限ること。
- 容器は、基本的に事業者が用意したものを使うこと。
- 気温が高い季節等は、持ち帰りを断念するなど事業者の指示に従うこと。

②容器へ移し替える際の留意事項

- 原則、持ち帰る消費者が実施。
- 手指からの微生物汚染や詰める時に異物混入等の防止。
- 清潔な容器、器具(箸等)を使って行うこと。
- 発熱や下痢等の体調不良のない、大人が行うこと。
- フードコート等の場合、異なる施設の食品を同一の容器に詰めないこと。

③帰宅後の留意事項

- 事業者から伝達された留意事項を守ること。
 - 速やかに喫食する 等
- 喫食に当たっては以下の点に留意
 - 飲食店において喫食時に手を付けた食品は、原則、その本人が喫食する
 - 食物アレルギーがある者への譲渡は行わない
 - 異味、異臭等を感じた場合は喫食しない
- 喫食後、体調不調があった場合には、医療機関等を受診
必要に応じて、保健所及び当該飲食店に連絡

第5: 消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (事業者への留意事項)

① 基本的な考え方

- HACCPに沿った衛生管理。
- 原則、消費者から食べ残しの持ち帰りの要望があった場合に対応。
- 必要に応じ、容器等の資材提供等を配慮。
- 消費者に対し衛生的な取扱いについての留意事項を伝える。
- マニュアルの作成や従業員教育。
- 食中毒等の健康被害情報を探知した場合は、保健所へ連絡。

② 持ち帰りに適する食品の検討

- 各施設における調理方法、食材や商品の性状、室温や外気温の状況等も考慮。
 - ・衛生管理計画に従い十分に加熱されている食品
 - ・常温での保存が可能な食品
 - ・水分含量が少ない食品
- ※ 持ち帰りに適さない食品: 生ものや半生など加熱が不十分な食品

③ 衛生的な移し替えに関する留意事項

- 容器への移し替えは、原則、持ち帰る消費者が実施。
- 清潔な容器、器具(箸等)を提供。
 - ・発熱や下痢等の体調不良のない、大人が行う
 - ・フードコート等の場合、異なる施設の食品を同一の容器に詰めない

④ 持ち帰りを行う消費者への伝達事項

- 留意事項についてチラシ等を用い伝達。
 - ・速やかな帰宅・喫食
 - ・帰宅後、すぐに喫食できない場合には、冷蔵庫等で保管
 - ・異味、異臭等を感じた場合は喫食しない

第5:消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (消費者及び事業者への共通留意事項(食中毒発生時等の調査協力))

- 保健所は、食中毒の疑いのある患者等の情報を探知した際に、施設調査等を実施。
- 消費者及び事業者は、保健所が行う調査に対して協力すること。
- 原因が消費者の衛生管理の不備に起因する場合は、消費者の自己責任。
- 事業者の衛生管理の不備に起因する場合は、事業者に必要な措置がとられる。

第5:消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (別添1)消費者向け:食中毒細菌等の特徴とその対応

食べ残しを持ち帰った後、再加熱する際には、以下に注意しましょう。

- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使いましょう。
- 熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも必要です。
- 食べ物を単に温めるだけでは、菌は死滅しません。食品全体をむらなく加熱しましょう。

食品の中で増えて、通常の加熱では死滅しない熱に強い殻(耐熱性芽胞)や熱に強い毒素を作る菌もあります。持ち帰ったら速やかに食べるようにしましょう。

○黄色ブドウ球菌

過去に食中毒の原因となった食品	・おにぎり、弁当などの穀類及びその加工品	
特徴	・ヒトや動物の皮膚等に存在する ・ヒトの手指から食品に汚染が起きる ・常温でよく増殖し、増殖するときに食中毒の原因となる毒素を作る ・毒素は電子レンジ等の通常の加熱によって失活(無毒化)しない	
消費者が注意すること	●つけない(特に移し替えの時):清潔な器具、清潔な容器で食品を扱う ●増やさない(帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意):常温で長時間おかない、速やかに喫食する	

○セレウス菌

過去に食中毒の原因となった食品	・チャーハン、スパゲッティ、弁当類、調理パン等	
特徴	・土壌、空気、河川水、農産物等に存在する ・常温でよく増殖し、下痢や嘔吐の原因となる毒素を作る ・毒素は電子レンジ等の通常の加熱によって失活(無毒化)しない	
消費者が注意すること	●増やさない(帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意):常温で長時間おかない、速やかに喫食する	

第5: 消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (別添1)

○腸炎ビブリオ

過去に食中毒の原因となった食品	・刺身、寿司類、貝類等		
特徴	・夏期に海水温が上昇する沿岸海域などに存在する ・常温での増殖速度が極めて速い		
消費者が注意すること	●店内での喫食を原則として持ち帰りは控える		

○ウエルシュ菌

過去に食中毒の原因となった食品	・ローストビーフ、カレー、シチュー			
特徴	・ヒトや動物の腸管内、土壌、食品等に存在する ・熱に強い芽胞を作り、加熱調理後の緩慢な冷却やそのまま放置することによりよく増える ・増えるときに下痢などの原因となる毒素を作るが、しっかり加熱することで失活(無毒化)する			
消費者が注意すること	●増やさない(帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意): 常温で長時間おかない、速やかに喫食する、しっかり再加熱して食べる			

○カンピロバクター

過去に食中毒の原因となった食品	・鶏刺し、鶏わさ等、加熱が不十分な鶏肉料理	
特徴	・鳥類、哺乳類等の腸管内等に存在する ・鶏肉が高率で汚染されている ・生の鶏肉を扱った手や器具等から他の食品へ汚染が広がる ・しっかり加熱すると死滅する	
消費者が注意すること	●加熱不十分な食品を持ち帰らない	

第5: 消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (別添1)

○サルモネラ属菌

過去に食中毒の原因となった食品	・オムレツ、弁当等	
特徴	・鳥類、哺乳類等の腸管内等に存在する ・卵(表面や内部)や肉が汚染されていることがある ・しっかり加熱すると死滅する	
消費者が注意すること	●加熱不十分な食品の持ち帰りは控える	

○腸管出血性大腸菌

過去に食中毒の原因となった食品	・牛角切りステーキ、ローストビーフ、サラダ、白菜漬け	
特徴	・動物の腸管内や土壌等に存在する ・肉や野菜が汚染されていることがある ・しっかり加熱することで死滅する	
消費者が注意すること	●加熱不十分な食品の持ち帰りは控える	

○ノロウイルス

過去に食中毒の原因となった食品	・調理済みの食品	
特徴	・感染者の手指から盛り付け時などに食品に汚染が起きる ・食品中では増えないが、少ない数で感染する ・しっかり加熱すれば死滅する	
消費者が注意すること	●つけない(特に移し替えのとき): 清潔な器具、清潔な容器を用いる ※下痢やおう吐等の症状がある方は、容器への移し替えをしない	

第7 消費者に求められる行動

1 食べ残し持ち帰りに際しての飲食店からの説明事項等の遵守

○食べ残し持ち帰りをを行う場合には、次のことなどに注意

- ・食中毒等の可能性等に対する十分な理解
- ・食中毒の可能性の高い飲食物は持ち帰ることを避ける
- ・家族等にアレルギーがある場合には持ち帰ったものを譲渡しない

○持ち帰る際及び持ち帰った後の、食品の管理の責任は基本的に消費者にあることを十分に認識

○飲食店からの説明により、留意すべき事項を理解した上で、飲食店からの説明事項を適切に遵守。

2 食べ残し持ち帰りに際しての飲食店における説明等における誠実性等への理解

現場での業務負担増加にもかかわらず食べ残し持ち帰りに対応する飲食店の
真摯性・誠実性について理解し評価。

3 食べ残し持ち帰りについての飲食店における事業者としての取組への理解

飲食店は、コストを負いながら、食品ロス削減等のために、食べ残し持ち帰りに取り組んでいる。

⇒SDGsの目標達成に向けて取り組む飲食店の姿勢を積極的に評価。

4 食べ残し持ち帰りに係る消費者における社会的な役割

上記のような消費者としての理解及び行動は、消費者市民社会の形成に向けた消費者の重要な社会的役割ともいえ、事業者及び消費者双方の理解と協力的な取組が、我が国における食品ロス削減、国際目標達成に大きく寄与。

飲食店の利用規約における食べ残し持ち帰りに係る条項案例 (別添2)

第A条 目的・基本的考え方

1. 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。
おいしくお食事を召し上がっていただく上で、食品ロス削減の観点からも、お客様にまずその場で食べきっていただくことが最も重要であるものの、どうしても食べきれなかったものについては、お客様の御要望があれば持ち帰って食べきっていただくことが食品ロス削減のための有効な方策といえます。
このような観点から、当店は食べきれなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
2. 食べきれなかった飲食物の持ち帰りに当たっては、一定の食中毒等の可能性があるので、お客様においては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、お客様の自己責任の下に行っていただきます。

第B条 遵守事項

1. お客様が当店で提供された食事で食べきれなかったものをお持ち帰りになる場合においても、生ものや半生などの加熱の不十分な食品などの一部の飲食物はお持ち帰りいただけません。
2. (お客様がお持ち帰りされる場合には、当店の指定する容器を利用して、お持ち帰りください。)
3. 食べきれなかった飲食物の容器への移し替えはお客様御自身で行っていただきます。
4. 飲食物の持ち運び及び保管に当たっては、御自身の責任の下に管理してください。
5. お客様がお持ち帰りされた飲食物を御家族等に譲渡する場合も、当店から御説明させていただく注意事項につき、譲渡先の方に御説明ください。
6. 御家族等にアレルギーがある場合には、譲渡しないでください。

第C条 確認事項

お客様が当店で提供された食事を食べきれずにお持ち帰りされる場合、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒等の事故については当店では責任を負いかねますので御了承ください。

※上記のほか、食べ残し持ち帰りに係る事項について顧客がSNSで事業者の名誉・信用等を毀損するような発信をするなどし、損害が生じた場合には、損害賠償請求する可能性がある、という確認条項を設けることも考えられる。

持ち帰る際及び持ち帰った後の注意事項の記載例 (別添3)

【消費者の方へ】

＜飲食店で食事をするとき、食べ残したものを持ち帰るときの注意事項＞

- 食べ残した料理の持ち帰りに際しては、食事がテーブルの上に提供されてから常温で置かれた状態になり、時間の経過によって、提供後すぐの料理と比較すると食中毒が生じる可能性があることを理解しましょう。
- 生ものなどは持ち帰るのを控え、水分含有量が少ない食品や帰宅後に再加熱が可能な食品を持ち帰るようにしましょう。
- 自ら料理を詰める際には、清潔な手で、当店の指定する清潔な容器や箸などを使用して行うようにしましょう。
- 料理は温かい場所に置かないようにしましょう(外の気温が高い場合には保冷剤がなければ持ち帰るのを控えましょう。)
- 時間が経過することにより、食中毒の生じる可能性が高まるので、寄り道はせず、気温の高い日や帰宅までに時間がかかる場合には持ち帰るのはやめましょう。
- 帰宅後できるだけ早く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。
- 見た目やにおいなど、少しでもおかしいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。
- 自身で食べずに御家族等に譲渡する場合は、飲食店から説明された注意事項を、譲渡を受ける方にも説明しましょう。
また、食物アレルギーがある人へは譲渡しないでください。

【事業者の方へ】

- 食べ残し持ち帰りについて合意した場合には、上記の【消費者の方へ】を参考に、十分に説明しましょう。
 - 可能であれば、注意書きを渡すことや、持ち帰り用の容器などに上記の【消費者の方へ】を参考に注意事項などを記載することも考えられます。
- ※口頭の説明のみではなく、顧客が自宅に持ち帰った後も参照できるものを用意することが望まれます。

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったら
SDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身をお願いします。



※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。

※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。



生もの、傷みやすいものの
お持ち帰りはお控えください。



※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。



単に温めるだけでなく、十分に再加熱
してからお召し上がりください。



こんにちは！mottECO(モッテコ)です
環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを
「mottECO(モッテコ)」と名付けました。
『mottECO』には、「もっとエコ」と「持って帰ろう」
というメッセージがこめられています。



食品ロスについて [くわしく](#)
食品ロスポータルサイトへ



利用規約

【目的・基本的考え方】

1. 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
2. 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、お客様の自己責任のもとに行っていただきます。
3. 遵守事項：表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



デコ活については



食の環プロジェクトについては



● 参考

チラシのHP掲載はこちら↓

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet

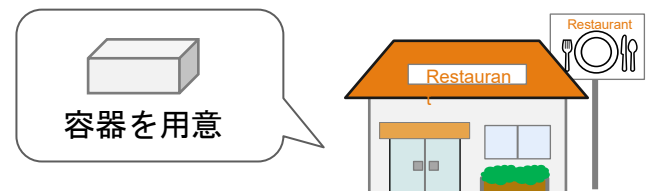
(ページ中段「食べきり・食べ残し持ち帰りについて」の中に、消費者向けチラシを掲載しています)

食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの本文はこちら↓

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote

Q1：自分で容器を持参して食べ残し持ち帰りをしたいのですが、ガイドラインでは認められないのでしょうか。

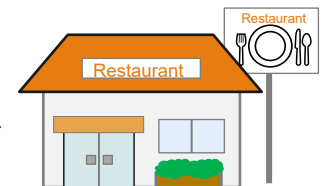
A1：ガイドラインの基本的な考え方として、食べ残しありきではなく、食べきることを前提としております。ですので、最初から容器を持ち歩くことはガイドラインでは想定しておりません。また、万が一食中毒等の事故が起きた場合に検証を行う際、原因究明の観点からも、基本的には飲食店が用意した容器に食べ残したものの詰めて持ち帰ることをガイドラインでは定めています。



Q2 : 顧客が、店が知らないところで生ものを勝手に持ち帰ってしまった場合に、それが原因で事故が生じたら店側としては責任を負うのですか。

A2 : 「生ものは持ち帰らないでください」ということを伝えた上で、従業員が見ていないところで顧客が生ものを持ち帰った場合には、当該物については食べ残し持ち帰りについての合意がなされていないと考えられ、これについての店側の義務も生じないため、これが原因で事故が発生した場合には責任が生じないといえます。

合意ない持ち帰りに責任は生じない

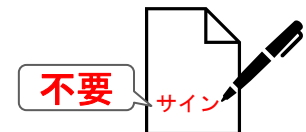


Q3：店と顧客の責任について、どこが境目なのか、よくわかりません。どこまでやれば店は食中毒等の事故が起きたときに責任を負わなくなるのですか。

A3：何をどれだけすれば100%法的リスクがなくなるかというのを示すのは難しく、何をすればきちんと説明したことになり、法的責任が生じないかについては、最終的に裁判所において事案毎に個別具体的に判断されることとなります（ガイドライン第4の1）。本ガイドラインでは参考チラシをお示ししつつ、顧客の年齢、飲酒状況等の個別具体的な状況に応じて対応いただくことを示しています（ガイドライン第2，6）。基本的に参考チラシを御活用いただきながら、個別具体的な状況に応じて取り組んでいただければ幸いです。

Q4：お客様が理解されたという証拠として何が必要なのでしょう。食べ残し持ち帰りに際しての合意にあたり、店が注意事項の説明をしてお客様に理解いただいたというサイン等求める必要があるのでしょうか。

A4：本ガイドラインでは、店が顧客に説明した内容について理解したことについてサインまでは求めています。ただ、事故が起きたときなどの事後的なトラブルに備えて、顧客の状況等も含めて記録管理しておくことは有効です（ガイドライン第6の4）し、状況を踏まえて顧客に理解してもらったか、チェック欄を設けるなどしてチェックを入れておくなどの方法も考えられます。



Q5：ビュッフェや宴会の場合にはこのガイドラインは適用されるのでしょうか。

A5：本ガイドラインでは対象外とはしていないので、ガイドラインを参考に取り組んでいただくことになります。ただ、基本的な考え方として、食品ロス削減の観点からは、顧客が食べることが最も重要なので、事業者としては、自分で食べられる量を盛るなど（ガイドライン第5の2（1）①参照）、顧客へアナウンスするなどする工夫が求められ、その上で盛ったものについて残った場合、顧客から持ち帰りの申し出があれば、このガイドラインに従って説明すべき事をするなど必要なことをしていただくことになります。他方、店が知らないところで、顧客が食べきれない程の量を盛った上（ビュッフェの場合）、勝手に持ち帰った場合には、それが原因で事故が生じたとしても、食べ残し持ち帰りについて合意がないといえ、飲食店における責任は生じないと考えられます。