

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン案

第 1 ガイドライン策定の背景・目的

これまで、我が国ではまだ食べることができる食品が大量に破棄されてきたところ、2015 年（平成 27 年）9 月に、国連の「持続可能な開発サミット」で採択された 2016 年から 2030 年までの国際目標、いわゆる SDGs において食品ロスに関する目標が設定された。こうした国際的な潮流の中で、我が国においても、食品ロスの削減の目標を、家庭系食品ロスにあっては「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成 30 年 6 月閣議決定）、事業系食品ロスにあっては「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和元年 7 月公表）において、それぞれ 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目標を設定し、食品ロスの削減に向けて総合的な取組を推進している。

中でも食品ロス半減目標の達成に向けて、更なる推進が必要なものとして、飲食店等における食べ残しの持ち帰りが挙げられる。食品ロス量の過半を占める事業系食品ロス量のうち、約 4 分の 1 が外食産業から発生しており、その排出要因の約 5 割が「食べ残し」との推計がある。

このような外食時の「食べ残し」を減らすためには、まず、事業者、消費者の双方が適量の提供・注文を心掛ける「食べ切り」の取組を推進していくことが大前提であるが、その上で、やむなく発生してしまう食べ残しについては、事業者及び消費者双方の協力と相互理解のもと、その持ち帰りの推進を図ることが食品ロス削減の上で有効である。そして、このように、食品ロス削減の観点から飲食店等において安全・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の評価にも繋がり得るものである。

そのような視点から、食べ残しの持ち帰りに取り組む飲食店等も増え始めているものの、取り組みの一步を踏み出せない飲食店等が多い原因として、食べ残し持ち帰りに係る法的関係が不明瞭である上、持ち帰りに伴う飲食店等の法的・衛生的なリスク等がこれまで指摘されてきた。

そこで、本ガイドラインは、令和 5 年 12 月に政府が取りまとめた「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」（以下単に「施策パッケージ」という。）に即して、食品ロスの削減の取組として、消費者による食べ残しの「持ち帰り」について、飲食店等の事業者が消費

令和 6 年 9 月 27 日

者による食べ残しの持ち帰りを承諾する際に、民事上、食品衛生法等の行政法規上留意すべき事項を整理の上、事業者として予め対応しておくべき事項を整理するとともに、「持ち帰り」の申出を行う消費者に求められる行動について整理することで、食べ残し持ち帰りにあたっての法的及び衛生的なリスクの低減を図り、食べ残しの持ち帰りに係る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、食べ残し持ち帰りが双方協力の下で促進されることを目的とするものである。なお、食品衛生に関する具体的な注意事項は、食品衛生のガイドライン（P 仮称）項を参照されたい。

第 2 本ガイドラインの対象

本ガイドラインは、第 1 のとおり、外食段階で発生する食品ロス量の削減の取組の一環として食べ残しの持ち帰りを促進する観点から策定するものである。このため、対象となる食品は、業として食事の調理・販売を行う者¹が、特定の場所で消費者に飲食させることを前提に食事の提供をしたものの、当該消費者が当該場所では食べ切れずに当該場所以外の場に持ち出す食品とする。

なお、現状において、我が国における食べ残しの持ち帰りの正確な状況については情報に乏しく、また、その実態は、業態や地域によって多種多様であることが想定されるところであるが、まずは一般食堂、レストラン・ホテルといった業として食事の調理及び販売を行う営業者を対象とする。

一方で、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において食事を供与する集団給食施設については、通常の飲食業とは異なる配慮が求められることから、本ガイドラインの対象外とする。

また、テイクアウト、デリバリーのように、飲食店等が当初から調理等を行う場所とは別の場所で顧客の食用に供されることを前提に販売する食品についても、施設内で飲食することを前提とした上での食べ残し持ち帰りの態様とは大きく異なることから、本ガイドラインの対象外とする。

加えて、事業規模、気候、地域性（顧客の意識）等によって、飲食物提供方法や、食べ残し持ち帰りについての運用実態が異なる可能性はあるものの、その状況も多種多様のため、特に事業規模によって本ガイドラインの対象外とすることはしない。他方で、飲食店等に求められる行動については、その特性に応じて柔軟な運用が可能になるようなものとしている。

¹ 食品衛生法第 54 条の規定により都道府県が施設基準を定めるべき営業のうち「飲食店営業」を、同法第 55 条に基づく都道府県知事等の許可を取得して営む者（同法第 4 条に規定する人又は法人。）を想定。

第 3 基本的な考え方

本来、飲食店等における飲食物の提供は、テイクアウト等とは異なり、飲食店等は単に顧客に飲食物を販売するに留まらず、特定の場所で最も美味しく食べてもらうべく、飲食物の内容、提供場所の雰囲気そして給仕サービス等を創意工夫しているところ、基本的に特定の場所で消費者が飲食物を食べ切ることが前提となっている。

そのため、食品ロス削減の観点からは、消費者がその場で食べ切ることが最も重要であり、消費者には自分自身の食事の適正量を理解し、食べ切れる量を注文するなどの行動が求められる。他方、飲食店等においても、小盛や小分け商品の提供など消費者が食べ切るための調整・選択をし易い工夫が求められる。

もっとも、そのような消費者及び事業者による「食べ切り」のための取組を実践してもなお、どうしても食べ切れなかったものについては、消費者が持ち帰って食べることが、食品ロス削減の観点からは 1 つの有効な方法と考えられる。

但し、食べ残しの持ち帰りについては、一定の食中毒のリスク等があるものであることから、飲食店等においては従業員及び消費者に対して持ち帰りについての基本的な考え方及び目的の周知、消費者においては食中毒等に対する正しい理解と自己責任のもとに行うことを基本として、事業者及び消費者が、双方の協力と理解のもと本ガイドラインにおける留意事項も参考に持ち帰りの取組を行うことで、双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待するものである。

第 4 事業者が民事上又は行政法規上留意すべき事項

1. 前提

飲食店等が特定の場所で食用に供されることを前提に提供した飲食物を消費者が当該特定の場所から持ち出した後に自宅等で食用に供し、食中毒に罹患するなどの食品事故が発生し、消費者に損害が生じた場合、当該食品を提供した飲食店等に民事上の責任が発生するかが争われる可能性がある。

そもそも、食品が提供された時点において、当該食品に既に食品事故の原因が存在している場合は飲食店等に損害賠償責任が生じ得るが、消費者が持ち出した後に食品事故の原因が生じた場合には、飲食店等において持ち帰りについて合意するに際し、消費者が注意すべき事項を説明するなど必要な措置を講じていれば民事上の法的リスクは低減するといえる。

もっとも、民事上の法的責任については最終的には司法の判断に委ねられることになる。

また、事後的な検証等にかかわらず、ひとたび食品事故が生じた場合、消費者においてその段階で当該事実を SNS 等で発信すること考えられるため、それにより発生原因が当該飲食店等にあるとの風評が生じる可能性もあり、飲食店等が営業上の損害を被るおそれもある。

さらに、行政法規との関係においては、食べ残し持ち帰りに伴って食品事故が生じた場合、その原因が、食べ残し持ち帰りを承諾する以前に存在していたのか否かについて検証するため、保健所等の調査の対象となり得る。

上記のような民事上、行政法規上及び事実上のリスクが存在するため、多くの飲食店等において食べ残し持ち帰りに積極的に取り組めないという実情もある。

他方、飲食店等は、食品を提供する者として、提供された食品それ自体の安全性確保義務を負うとともに、消費者からの食べ残し持ち帰りについての申出に応じてこれを承諾する際にも、持ち帰りについては食中毒等のリスクが存在することを説明するなど必要な措置を講ずる必要があると考えられる²。

そこで、本ガイドラインにおいては、まず法律関係について整理の上、飲食店等において、消費者に上記の説明をするに際しての参考資料として、別添として説明の内容のサンプルを示し、これを活用いただくことで、食べ残し持ち帰りの積極的な取組の推進を図るものである。なお、飲食店等の形態、飲食物の種類、そして飲食店等による持ち帰りの対象飲食物、提供方法等には多種多様なものが存在するところ、本ガイドラインで示す別添はあくまで例示であるため、これを参考に、飲食店等においては実情に応じた措置等をとることは妨げられない。もっとも、食べ残し持ち帰りに関して食中毒等の事故が発生した場合に、これらの措置をとっていたとしても、法的責任の有無については最終的に裁判所において事案ごとに個別具体的に判断されることに留意が必要である。

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についての法的性質

消費者が飲食物を注文する際には、飲食店等と消費者との間では、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等が負い、他方、顧客はそれ

²飲食店等において提供された飲食物については、通常、店内で食べることを前提に作られたものであり、顧客が飲食店において一度手を付けた食品を自宅等に持ち帰ることには一定の危険性（食中毒リスク等）が当然存在する点を十分認識しておく必要がある。

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

この際、飲食店等側は顧客が店内等の特定の場所で食べることを前提として、調理後短時間で消費するなど食品衛生上の安全性が確保できる飲食物を提供しており、また、その飲食物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として行われていることが一般的であると考えられる。上記契約の内容として、飲食店等はその場で食べることを前提とした食品の安全性確保義務を負っている一方、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、顧客が自由に食べ残したものを持ち帰ることができるわけではないと考えられる³。

(ウ) 食べ残したものを持ち帰ることについての法的評価

上記のとおり、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、飲食店等は、顧客が持ち帰ることを申し出た時点において、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であると考えられる。

この新たな合意は、持ち帰った食べ残しを顧客が消費することを想定したものであるため、飲食店等は、顧客が持ち帰った食べ残しを安全に消費するための注意点の説明を行うなどの一定の注意義務を負うと考えられる。

上記を踏まえると、持ち帰りの合意の契約内容には、持ち帰る飲食物のほか、当該飲食物の種類、持ち帰る際の飲食物の状態等を踏まえ、持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明を含むと考えられる。なお、事業者は、顧客からの食べ残しの持ち帰りの申出に対して、生ものなど典型的に危険性が高い飲食物については持ち帰りを許諾しないなどの一定の注意義務を負う場合があると考えられる。

(エ) 持ち帰りの飲食店等の利用規約について

前記（ア）のとおり、飲食店等が消費者に対して飲食物の提供を行う場合には両者の間に飲食物を提供する契約が成立しているが、その法的性質や具体的な内容は、飲食店等による飲食物の提供形態、飲食店等が重視している事情（ブランドイメージ

³ 飲食物提供契約において所有権の移転時期が問題になり得るが、具体的な場面に依じて様々な考え方があり得るところである一方、食べ残し持ち帰りに係る民事法上の飲食店等の義務内容を考えるに当たっては、所有権の移転時期は論理的な前提ではないため、本ガイドラインでは立ち入らないこととする。

等）、飲食店等と消費者との力関係等、個別具体的な事情により様々な形態があり得る。

このような飲食物提供契約の法的性質や具体的な内容如何によらず、食べ残し持ち帰りについて、飲食店等としては、特定の場所で飲食することを前提として提供した飲食物を当該場所から「持ち帰る」ことを求める消費者との間で、自らの法的リスク等の予見可能性を高めるため、あらかじめ食べ残し持ち帰りにあたっての利用規約を定めておくことが有効である。

そして、利用規約が民法上の定型約款である場合にそれが有効といえるためには、食べ残し持ち帰りに係る合意が民法第 548 条の 2 第 1 項の「定型取引」⁴（ある特定の者が不特定多数の者を相手方として行う取引であって、その内容の全部又は一部が画一的であることがその双方にとって合理的な取引）に該当するといえることが必要である。「不特定多数の者を相手方として行う取引」に当たるためには、相手方の個性を重視せずに多数の顧客を相手方として行う取引である必要があり、「その内容の全部又は一部が画一的であることがその双方にとって合理的」であるというためには、定型約款準備者だけでなく顧客にとっても取引の内容が画一的であることが合理的であると客観的に評価することができる必要がある。

このようなことから、事業者の定めた利用規約が民法上の定型約款に該当するか否かは個別の判断となるが、定型約款に該当するか否かにかかわらず、事業者が利用規約を定めた上でこれに基づいて合意をする（利用規約の内容を合意の内容とする）ことにより、事業者と消費者との間における食品の持ち帰りに関する合意の内容を明確化することができる。これにより、消費者は合意を通じて持ち帰りにおけるリスクの把握及びリスク低

⁴ 飲食店等側と消費者との間における食品の持ち帰りに関する合意（飲食店が特定の場所で食べることを前提に提供した飲食物を特定の場所の外に持ち出すことを禁止する旨の契約上の制約を解く旨の合意）は、「定型取引」（民法第 548 条の 2 第 1 項）と評価できる場合があり、その場合は当該合意をした飲食店等と消費者は、一定の要件を満たすときは、食べ残し持ち帰りについて店側が定めた利用規約（食べ残し持ち帰りについて、その合意の内容とすることを目的として飲食店等により準備された条項の総体である定型約款）の個別の条項について合意をしたものとみなされる（同項）。そしてここでの一定の要件の 1 つとして、「定型約款を準備した者があらかじめその定型約款を契約の内容とする旨を相手方に表示していたとき」とされていることから（同項第 2 号）、例えば、飲食店が店内の端末における持ち帰り用の容器を注文する画面表示の中で「お客様が食べ残されたものを持ち帰られるに当たっては当店の持ち帰り規約によるものとします」と注意書きをしておくことで、消費者の遵守事項の遵守、飲食店側の法的責任の範囲の明確化、レピュテーションリスクの軽減等を図ることが考えられる。そのような電子画面を用意する方法の他、上記注意書き及び QR コードを印字したメニュー、机上の POP を用意し、持ち帰る際には顧客にその QR コードを読み取ってもらうことで、誘導先にオンライン上の利用規約を用意しておくことも考えられる。

減のための行動をとることができるようになり、また、事業者との関係においては法的リスク等の予見可能性を高めることができると考えられる⁵。

その上で、当該利用規約には、例えば、食べ残し「持ち帰り」の際に消費者として遵守すべき事項、事業者と消費者の責任関係の明確化に関する事項、損害賠償請求に関する確認条項等を定めておくことが考えられる（別添 1 各条項のひな型参照）。

（オ）製造物責任法

飲食店等は顧客が店内で消費することを想定して飲食物を提供しているところ、顧客に飲食物を提供した段階で、既に食品事故の原因（欠陥）となるだけの細菌の付着等が存在して食品事故が発生した場合には、「製造業者等」である飲食店等は飲食物（製造物）を顧客に引き渡した時点で存在した欠陥について製造物責任（製造物責任法第 3 条）を負う可能性がある。

他方、顧客が食べ残したものを持ち帰る際又は持ち帰った後に細菌が付着又は増殖することで食品事故の原因（欠陥）が生じた場合には、当該飲食物を提供した時点で、既に飲食店等の食品（製造物）の「引き渡し」（製造物責任法第 3 条）が終了しており、引渡し時に欠陥が存在したとはいえないため、製造物責任は生じない。

イ その他の法令関係

（ア）食品衛生法

一般的に飲食店等が消費者に飲食物を提供することは食品衛生法第 5 条の「販売」に該当することから、**本条以下において販売禁止規定のある条文の適用**を受ける。

もっとも、飲食店等が顧客に提供した段階で、飲食店等における食品の「販売」行為は終了しているため、顧客が食べ残したものを持ち帰る場面において食品衛生法上の新たな義務は生じない。

また、食品衛生法で食べ残し持ち帰りを禁止する規定はない。

しかしながら、飲食店等からの持ち帰りを合意した時点で既に異物混入等の食品事故の原因が存在している（事業者側に帰責性がある場合）か、飲食店等が持ち帰りを

⁵ もっとも、利用規約が民法上の定型約款に該当しないと判断された場合には、顧客が当該利用規約の個別の条項の内容を認識して合意をしたといえるようなときを除き、当該利用規約の内容は合意の内容とはならないと判断される可能性があることに留意する必要がある。

承諾した後に異物混入等の食品事故の原因が存在している（事業者側に帰責性がない場合）かは、保健所等の事後的な調査を経て初めて明らかになるため、保健所等の調査（食品衛生法第 28 条等）の対象となる。

（イ）食品表示法

そもそも、加工食品又は生鮮食品を飲食店等が設備を設けて飲食させる（調理された飲食物を販売する）場合は、食品表示基準第 1 条ただし書により第 40 条の規定を除き食品表示基準の対象外とされている。そのため、飲食店等で食べ残しを持ち帰るとしても、当該持ち帰りの対象である食品は第 40 条の規定を除きもとと表示義務のかからない食品であることから、食品表示義務は生じない⁶。

（ウ）廃棄物処理法

食べ残したものを持ち帰る時点では廃棄物に該当せず、消費者が持ち帰った後、結果として廃棄に至った場合には、家庭からの一般廃棄物であり、消費者側の領域の問題であるので、事業者において廃棄物処理法との抵触は生じない。

（２）持ち帰った飲食物が原因で消費者に損害が発生した場合の飲食店等の法的関係

ア 民法

店内で食べることを前提に食品衛生上の安全性が確保されている飲食物を食用に供する目的で持ち帰ることには食中毒リスク等が存在する。また、飲食店等と消費者との間には、提供された飲食物の原材料等の内容や保存方法等の取扱い方法等について知識・情報

⁶ なお、飲食店等においては、食物アレルギーに関する情報提供は義務づけられていないが、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」（平成 29 年厚生労働省告示第 76 号）に基づき飲食店等における情報提供を積極的に推進することとされているため、消費者庁においてはパンフレットや動画教材等により、取組の必要性や取組方法等について紹介しているところである。持ち帰りの場合においても、顧客本人だけでなく家族等の他者が食する可能性があることから、食物アレルギーに関する情報提供については、積極的に取り組まれることが望ましい。

（参考 1）消費者庁、事業者向けパンフレット「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか(令和 5 年 3 月)」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf

（参考 2）消費者庁、動画特設ウェブサイト

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/

の格差が存在する。

そして、食品を提供する飲食店等として、食べ残し持ち帰りについて合意する場合には、飲食店等及び消費者の間で持ち帰りについての新たな契約をしていると解され（第 4 の 2（１）ア参照）、その新たな契約上の義務として、持ち帰ることのできる飲食物の種類、持ち帰る際の飲食物の状態等を踏まえ、持ち帰って食べる際の安全性に関する注意点の説明を行うなどの一定の注意義務を負うと考えられる。また、飲食店等は、顧客からの食べ残しの持ち帰りの申出に対して、生ものなど類型的に危険性が高い飲食物については持ち帰りを許諾しないなどの一定の注意義務を負う場合があると考えられる。このため、持ち帰った飲食物が食用に供された結果消費者に損害が発生した場合、事業者には当該事前説明を怠った等の注意義務違反による損害賠償責任（民法第 415 条、第 709 条等）が発生し得る。

※免責合意について

上記のような食べ残し持ち帰りに係る損害について、当事者間であらかじめ一定の範囲で事業者の損害賠償責任を免除する合意（免責合意）を行うことも考えられる⁷。

この際には、免責条項が無効となる場合があることに留意する必要がある。⁸そのため、免責の合意をしたとしても、当該合意の有効性は保障されるものではなく、最終的には司法の判断によることになる。また、飲食店等が、別添 2 で示す注意事項等を参考に、飲食店等において持ち帰りについての注意事項を説明するなど、一定のなすべきことをした場合には、結果的に事業者における民事上の法的リスクの低減に繋がると考えられる。そのような事業者においては顧客に対して免責合意を求める必要性自体が乏しいといえる。事業者においては、本ガイドラインを参考に、食べ残し持ち帰りについて消費者に必要な説明を行い、消費者における正しい理解の促進に寄与することで、食べ残し持ち帰りの推進を図ることを

⁷ もっとも、免責合意が意味を持つのは、持ち帰りに係る損害が発生した場合に事業者が責任を負う場合であり、そもそも損害賠償責任が発生しない場合に事業者が責任を負わないことは当然であり、免責合意の問題とはならないことに注意が必要である。また、利用規約等において、事業者が責任を負わない場合を確認的に規定することは妨げられない。

⁸ 消費者契約法第 8 条第 1 項第 1 号又は第 3 号により、飲食店等が債務不履行又は飲食物の提供契約における飲食店等の債務の履行に際してされた当該事業者の不法行為により生じた損害賠償責任の全部を免責するような免責合意については無効とされる。

また、同法第 8 条第 1 項第 2 号又は第 4 号により、飲食店等が債務不履行又は飲食物の提供契約における飲食店等の債務の履行に際してされた当該事業者の不法行為により生じた損害賠償責任の一部を免責するような免責合意については、当該飲食店等、その代表者又はその使用する者の故意又は重大な過失によるものについては無効とされる。

さらに、軽過失による場合の一部免責合意についても、同法第 10 条により、無効とされる可能性がある。

期待するものである。

第 5．飲食店等の事業者求められる行動

1 食べ残し持ち帰りを承諾する際における消費者への説明

第 4 の 2 （ 2 ） アにおいて記載したように、飲食店等が、食べ残し持ち帰りを承諾する際には、消費者が持ち帰る際及び持ち帰った後における一定の注意事項を説明する義務を尽くすことが、民事上の法的な責任を軽減することに繋がるといえる。

そこで、飲食店等は、食べ残し持ち帰りに関しては、別添 2 及び〇〇ガイドライン（厚労省作成ガイドライン）を参考に、生ものや半生など加熱の不十分なものの持ち帰りは控えさせるなど典型的に食中毒の危険性が高いものの持ち帰りを認めないことをはじめとして、消費者が食べ残したものを持ち帰るに際して注意すべき事項について説明することが民事上有効である【P】（**具体的内容については厚労省さん側の検討会での議論と連動**）。

また、飲食店等において食べ残し持ち帰りを承諾する状況は様々であると考えられるため、事案に応じて、例えば、飲食店側が用意する持ち帰り容器に直接記載する、持ち帰り容器の提供と共に当該説明事項が記載された文書を渡すといった措置をとっておく、また、顧客の年齢や飲酒の状況等を踏まえて丁寧に口頭でも説明する、など、状況に応じた取組を行うことが望ましい。

2 食べ残し持ち帰りに伴う法律上・事実上のリスク軽減のための方策

第 4 の 2 （ 1 ） ア（イ）で言及したように、飲食店等は、消費者との間で、自らの法的リスク等の予見可能性を高めるため、あらかじめ食べ残し持ち帰りにあたっての利用規約を定めておくことが有効である。

当該利用規約には、例えば、消費者が、食べ残し持ち帰りの際に注意すべき事項、消費者との間における責任関係の明確化に関する事項、損害賠償条項等を定めておくことが考えられるが（別添 1 参照）、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て損害が生じた場合に、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。

もっとも、上記の対応をしたとしても、SNS 等で発信するか否かは当人に委ねられている。そこで、飲食店等においては、食べ残し持ち帰りを承諾するに際し、消費者が持ち帰る際及び持ち帰った後における一定の注意事項を説明す

る義務を尽くすことが、顧客に対して誠実性を示すこととなり、結果的にレピュテーションリスクの低減に繋がり得る。

また、そもそも飲食店等において、食べ残し持ち帰りに取り組んでいることを周知し、事業者として CSR 活動に真摯に取り組んでいるという姿勢をアピールするなどの活動が、消費者をはじめとするステークホルダーの理解を得ることに繋がり、結果的に当該リスクの軽減に資すると考えられる。

3 食べ残し持ち帰りを促進するための方策

食べ残し持ち帰りを促進するために、持ち帰りのもう一方の当事者である消費者に対し、食中毒に関する正しい理解及びコンタミネーションを含むアレルギーに関する事項の周知などを行い、さらには、食べ残し持ち帰りは食品ロス削減という観点から SDGs の目標達成に貢献するものであることなどを周知することで、消費者の理解の促進と行動変容を促す取組が考えられる。また、政府が普及・支援する「mottECO（モッテコ）」（飲食店等での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る活動）を通じて、食べ残しの持ち帰りを促進することが考えられる。

4 その他

万が一の事後的なトラブル回避に備えて、飲食店等においては、持ち帰り日時、対象物等を記録管理しておくことが望ましい。

第 6．消費者に求められる行動

一般的に、特定の場所で食べることを前提に飲食店等が提供した食品を当該特定の場所以外の場所に持ち帰って食用に供することは、たとえ、飲食店等が一定の注意喚起等を実施したとしても、その後の消費者の当該食品の取り扱い方法によっては、なお食品衛生上の食中毒リスク等が存在する。このため、食品ロスの削減の取組として食べ残し持ち帰りをを行う場合には、食中毒リスク等に対する十分な理解の上、例えば生ものや半生など加熱の不十分なもの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などに注意し、持ち帰りに適した食品を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し、飲食店等からの説明事項により、留意すべき事項を理解した上で、これら飲食店等からの説明事項を適切に遵守することが望まれる。そして、消費者としては、飲食店等が消費者への食べ残しの持ち帰りを承

令和 6 年 9 月 27 日

諾するために、追加的な業務負担が必要となることを理解・認識の上、SDG s の目標達成に向けて取り組む飲食店等の姿勢を消費者として評価していくことが望まれる。そのような消費者行動は消費者市民社会の形成に向けた消費者の社会的役割とも言え、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さらには国際目標達成に大きく寄与することとなる。

(別添1)

飲食店等の利用規約における食べ残しの持ち帰りに係る条項案

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。美味しくお食事を召し上がって頂く上でも、食品ロス削減の観点からも、お客様にまずその場で食べ切って頂くことが最も重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、お客様の御要望があれば持ち帰って食べ切って頂くことが食品ロス削減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. 食べ切れなかった飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒等のリスクがあるので、お客様においては当店がご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。

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切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. 食べ切れなかった飲食物の容器への移し替えはお客様ご自身で行っていただきます。
4. 飲食物の持ち運びにあたっては、ご自身の責任のもとに管理してください。
5. 飲み切れなかったアルコール類をボトル等で持ち帰る場合には、運転を担当する方は当該アルコール類をお車の運転前及び運転中に飲むことは絶対にしないでください。
6. お客様がお持ち帰りされた飲食物については、ご家族等に譲渡される場合においても、当店からご説明させていただく注意事項につき、譲渡される方にご説明ください。

7. ご家族等にアレルギーがある場合には、ご家族に譲渡することは控えてください。

第 C 条 確認事項

お客様が当店で提供された食事の食べ切れなかった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等の事故については当店では責任を負いかねますのでご了承ください。

※上記の他、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。

(別添 2)

持ち帰る際及び持ち帰った後の注意事項の記載

(P) 令和 6 年策定の食品衛生ガイドライン参照

【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のリスクが高まることを理解しましょう。
- 生ものなどは持ち帰るのは控え、帰宅後に再加熱が可能なもの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。
- 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、食中毒のリスクが高まるので、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。
- 持ち帰った料理は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。

【事業者の方へ】

- 持ち帰りを許諾した場合には、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、注意書きを渡したり、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しい。

参考 1 : イギリスにおけるドギーバック利用に係るガイドライン

Contents

**LOVE
FOOD
hate waste**

Appendix - advice for using doggy bags / boxes

The Food Standards Agency (FSA) supports eradication of food waste where this can be done without a detrimental effect on public health.

There is nothing in food hygiene legislation to prevent catering establishments giving out food in 'doggy bags/boxes'.

In terms of how food safety and hygiene law might apply to doggy bags, Article 14 of Regulation (EC) 178/2002 sets out clearly that all food businesses are responsible for the safety of food 'placed on the market' (effectively all food which is supplied or handled by food businesses). So food businesses cannot abrogate responsibility just because the food has left the restaurant if it was unsafe at the point the food was placed on the market (e.g. in the restaurant concerned).

The position becomes more complicated if the food was made and handled safely by the food business, but becomes unsafe because of the conditions under which it was transported, stored or used by the customer who has taken the food away in the doggy bag. This of course is not the same as takeaway food or fast food where there is an expectation that the food will be consumed immediately or soon after purchase and the food business concerned will have food safety measures in place precisely for such supply of food.

The definition of "unsafe" in Article 14.3 of 178/2002 takes account of "normal conditions of use by the consumer" and "information provided to the consumer", so were there for example appropriate safety advice on the doggy bag (some has been provided in the box below), this would affect considerations of whether or not the food was judged to be safe.

The FSA would therefore advise catering establishments giving out doggy bags to give consideration to how it can be done safely, and the information below is designed to assist in that. The FSA is not in a position to give advice on the possible exposure of a business to criminal or civil liability if a customer were to become ill, and businesses may wish to seek individual legal advice from their solicitors on this point.

Hygiene advice for doggy bags / boxes

- If you want to store the food, as a general rule (for foods other than rice) chill the food quickly, ideally within 2 hours as chilling food properly helps to stop the growth of harmful bacteria and consume the food within 2 days.
- If you reheat the food, you should do so until it is 'steaming hot' throughout, reaching a core temperature of 70°C for 2 minutes or equivalent.
- Only reheat leftovers once.
- It is advised that rice should not be kept or reheated.

Food Standards Agency (FSA)

For the latest food news and information visit www.food.gov.uk

(仮訳)

食品基準庁（FSA）は、公共の健康に悪影響を及ぼさない範囲で、食品ロスの撲滅を支持しています。食品衛生法には、外食業者が「ドギーバッグ/ボックス」で食品を提供するのを防ぐ規定はありません。

食品衛生法がどのようにドギーバッグに適用されるかに関しては、規則（EC）178/2002 の第 14 条がすべての食品事業者が食品の「Market に提供される」ものの安全性に責任を負うことを明確に規定しています。

したがって、食品事業者は、食品がレストランを離れた後であっても、それが市場に提供された時点で安全でなければ責任を逃れることはできません（たとえば、該当のレストラン内での状況が不安全であった場合など）。

食品事業者が食品を安全に製造および取り扱ったが、ドギーバッグで持ち帰った顧客による輸送、保存、または使用の条件によって不安全になった場合、その立場はより複雑になります。これは、テイクアウェイやファストフードとは異なります。それらは、食品が購入後すぐまたはすぐに摂取されることが期待され、その供給に対して食品事業者が食品安全対策を講じているという期待があるためです。

178/2002 の第 14.3 条における「不安全」の定義は、「消費者による通常の使用条件」と「消費者に提供された情報」を考慮しています。たとえば、ドギーバッグに適切な安全アドバイスがあれば（以下のボックスに提供されているものも含まれます）、それが食品の安全性の判断にどのように影響するかが考慮されるでしょう。従って、FSA は外食業者がドギーバッグを提供する際には、それを安全に行う方法を検討するようアドバイスします。以下の情報はその手助けとなるよう設計されています。

なお、FSA は顧客が病気になった場合の刑事または民事の責任について、アドバイスを提供する立場にはないため、事業者はこの点については、個別の法的助言を弁護士から得ることを検討する必要があります。

(参照条文)

Regulation (EC) No 178/2002 SECTION 4 GENERAL REQUIREMENTS OF FOOD LAW
Article 14 Food safety requirements

1. Food shall not be placed on the market if it is unsafe.
2. Food shall be deemed to be unsafe if it is considered to be:
 - (a) injurious to health;
 - (b) unfit for human consumption.
3. In determining whether any food is unsafe, regard shall be had:
 - (a) to the normal conditions of use of the food by the consumer and at each stage of production, processing and distribution, and
 - (b) to the information provided to the consumer, including information on the label, or other information generally available to the consumer concerning the avoidance of specific adverse health effects from a particular food or category of foods.

参考2: 西オーストラリア州政府のドギーバッグに係るガイドライン(抜粋)
[Taking home leftover food \(commerce.wa.gov.au\)](https://www.commerce.wa.gov.au/taking-home-leftover-food)

Are doggy bags allowed?

The term ‘doggy bag’ was originally used to describe food left uneaten at a restaurant which was taken home for the family pet. There is no law prohibiting a restaurant from providing containers to take leftover food home, although some, such as buffet-style restaurants, may have their own policies about taking food off the premises. It is entirely up to each restaurant to consider providing containers for this purpose.

A restaurant cannot refuse a customer’s request to take leftover food citing health or food safety laws. Food activities within Western Australia are governed by the Food Act 2008 and the Food Regulations 2009. This legislation does not prevent food businesses from providing customers with leftover food in the form of doggy bags.

Restaurants are not, however, obliged to supply containers for customers to take food home. For this reason, customers may supply their own container. In any case, it is the customer’s responsibility to store and handle the food safely once it is taken off the premises to minimise any risk of food poisoning.

What are the risks?

The primary risk associated with providing food leftovers in this way is the lack of temperature control. The temperature of food greatly affects the growth of dangerous bacteria linked to food poisoning. These bacteria grow very well in the ‘temperature danger zone’ – between 5° C and 60° C.

Leftover food at restaurants is commonly taken away while in the danger zone, and eaten several hours or even days after the food was prepared.

To reduce the risk of food poisoning, food should be refrigerated as soon as possible after leaving the restaurant and reheated until steaming hot when consumed. This will limit the time food is in the temperature danger zone.

Safe handling of food

Guidelines for restaurants and food outlets:

- Determine a policy for providing leftover food to consumers.
- Have a set procedure for dealing with customer requests to take leftover food home.
- Properly instruct your staff on your policy and procedure and remind them that health legislation issues are not to be used as an explanation for not providing doggy bags.
- Transfer food into a new, unused food grade container, or a container supplied by the customer. •

Write the date and time of food preparation on the container.

- Remind customers to store and handle the food according to food safety guidelines.
- If possible, provide an instruction sticker or leaflet (see sample below) with leftover food taken away from the restaurant. This should outline reheating and storage instructions and explain any associated risks.

Example sticker or leaflet

It is your responsibility to store and handle this food safely. You should do the following:

- Refrigerate food below 5° C as soon as possible. • Separate raw and cooked food.
- Discard food not refrigerated within two hours of preparation.
- Discard food that is more than 24 hours old.
- Reheat refrigerated food to steaming hot (above 75° C) for at least two minutes before consuming.

Guidelines for customers:

- It is your responsibility to store and handle food safely once it is taken away from the restaurant.
- Refrigerate food below 5° C as soon as possible.
- Discard food not refrigerated within two hours (including time in the restaurant).
- Discard food that is more than 24 hours old.
- Reheat refrigerated food to steaming hot (above 75° C) for at least two minutes before consuming

(仮訳)

ドギーバッグは許可されていますか？

「ドギーバッグ」という用語は元々、レストランで残された食べ物を家庭のペットのために持ち帰るために使用されていました。レストランが残りの食べ物を持ち帰るための容器を提供することを禁止する法律はありませんが、一部のビュッフェスタイルのレストランなどは、店外への食べ物の持ち出しに関する独自の方針を持っているかもしれません。この目的のために容器を提供するかどうかは、各レストランの裁量に委ねられています。

レストランは、顧客の健康や食品安全に関する法令を根拠に残りの食べ物の持ち帰りを拒否することはできません。西オーストラリア州では、食品活動は食品法 2008 および食品規則 2009 によって規制されています。この法令は、食品事業者が顧客に残りの食べ物をドギーバッグの形で提供することを妨げていません。

ただし、レストランは顧客が食べ物を持ち帰るための容器を提供する義務はありません。そのため、顧客は独自の容器を持参することができます。いずれの場合も、食べ物を施設外に持ち出した後は、食中毒のリスクを最小限に抑えるために食べ物を安全に保存及び取り扱うのは顧客の責任です。

リスクは何ですか？

この方法で残りの食べ物を提供する際の主なリスクは、温度のコントロールの不足です。食べ物の温度は、食中毒に関連する危険な細菌の成長に大きく影響します。これらの細菌は、「危険な温度帯」である 5°C から 60°C の間で非常によく成長します。

レストランでの残りの食べ物は通常、危険な温度帯で持ち帰られ、食べられるまで数時間または数日後に調理された食べ物です。

食中毒のリスクを減少させるためには、食べ物はレストランを出た直後にできるだけ早く冷蔵され、消費時には蒸し暖かい状態に再加熱される必要があります。これにより、食べ物が危険な温度帯にいる時間が限られます。

食品の安全な取り扱い

レストランおよび食品店のためのガイドライン:

- 消費者に対する残りの食べ物の提供に関する方針を決定する。
- 顧客の残りの食べ物を持ち帰る要望に対処するための手順を設定する。
- スタッフに方針と手順を正しく指導し、健康法の問題を理由にドギーバッグを提供しないように注意する。
- 食品を新しい、未使用の食品グレードの容器または顧客が提供した容器に移す。
- 食品の調理日時を容器に記入する。
- 顧客に食品安全ガイドラインに従って食べ物を保存および取り扱うように注意を促す。
- 可能であれば、レストランから持ち帰った残りの食べ物に対する使用説明ステッカーまたはリーフレット(以下のサンプル参照)を提供する。これには再加熱および保存の手順が記載され、関連するリスクが説明されています。

ステッカーやリーフレットの例

この食べ物を安全に保存および取り扱うのはあなたの責任です。以下のことを行ってください:

- 食品はできるだけ早く 5°C 以下で冷蔵してください。
- 生の食品と調理済みの食品を分けてください。
- 調理後 2 時間以内に冷蔵されていない食品は廃棄してください。
- 24 時間以上経過した食品は廃棄してください。
- 冷蔵された食品は、消費前に蒸し暖かい状態(75°C 以上)に再加熱してください。

顧客のためのガイドライン:

- レストランから食べ物を持ち帰った後に、あなたは安全に保存し、取り扱う責任があります。
- 食品はできるだけ早く 5°C 以下で冷蔵してください。
- 冷蔵されていない食品は 2 時間以内に廃棄してください(レストランでの時間も含む)。
- 24 時間以上経過した食品は廃棄してください。
- 冷蔵された食品は、消費前に蒸し暖かい状態(75°C 以上)に再加熱してください。