

食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関する検討会（第1回）議事要旨

日時：令和6年10月4日(金)16:00～18:00

場所：オンライン

出席者：

（構成員）

石崎 冬貴	法律事務所フードロイヤーズ 弁護士
伊藤 崇	東京国際パートナーズ法律事務所 弁護士
上原 健一郎	ロイヤルホールディングス株式会社 執行役員 リスクマネジメント統括室長
荻野 奈緒	同志社大学法学部法学研究科 教授
金澤 貞幸	公益社団法人全国都市清掃会議 専務理事
小林 富雄	日本女子大学家政学部家政経済学科 教授
小林 由人	一般社団法人日本ホテル協会 事務局長
須藤 希祥	長島・大野・常松法律事務所 弁護士
中上 富之	株式会社セブン&アイ・フードシステムズ サステナビリティ推進総括マネージャー/環境カウンセラー
中原 太郎	東京大学大学院法学政治学研究科 教授
肥田木 康正	一般社団法人日本フードサービス協会 副会長
平井 千尋 (郷野 智砂子事務 局長代理)	一般社団法人全国消費者団体連絡会 事務局次長
保坂 理枝	シティニューワ法律事務所 弁護士

松田 秀明 日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタンエドモント
取締役 総支配人

水野 一正 公益社団法人日本食品衛生協会
理事

(オブザーバー)

環境省 室長補佐 村井 辰太郎

主査 小田戸 聡

係員 稲葉 涼

環境専門調査員 清水 健太郎

厚生労働省 食品監視安全課 HACCP 推進室
室長補佐 高橋 亨

食品監視安全課
食品安全係長 後藤 彩子

農林水産省 外食・食文化課外食産業チーム
課長補佐 山田 謙太郎

外食・食文化課食品ロス・リサイクル対策室
課長補佐 速見 基弘

外食・食文化課食品ロス・リサイクル対策室
調査員 古木 健太

法務省 大臣官房参事官 笹井 朋昭

民事局付 工藤 智

(事務局)

消費者庁

食品ロス削減推進室

室長 田中 誠

食品ロス削減法制検討室

課長補佐 杉田 育子

食品ロス削減法制検討室

岩田 敏治

食品ロス削減法制検討室

南 俊輔

食品ロス削減法制検討室

田代 直洋

有限責任監査法人ト
ーマツ

監査・保証事業本部 監査アドバイザー事業部 ビジネス・アシ
ュアランス ディレクター 氷川珠恵

監査・保証事業本部 監査アドバイザー事業部 ビジネス・アシ
ュアランス マネジャー 田中佐知

監査・保証事業本部 監査アドバイザー事業部 ビジネス・アシ
ュアランス シニアスタッフ 山中理史

監査・保証事業本部 監査アドバイザー事業部 ビジネス・アシ
ュアランス スタッフ 木戸まい子

(五十音順、敬称略)

議事概要：

■ 事務局田中室長冒頭挨拶

■ 議事(1) 「モデル事業の中間報告」

- ・ 中上構成員から、資料2の内容について説明があった。
- ・ 構成員より以下の質問があった。
 - (松田構成員) ガイドライン案について、文字が多かったり法的な言い回しであったりすると、現場の事業者や消費者が理解しにくいいため、最終的に現場で普及させていくためには言い回しや普及の仕方についても工夫していく必要があると感じた。

■ 議事(2) 「ガイドライン案について」

- ・ 事務局から、資料3の内容について説明があった。

■ 議事(3) 「意見交換」

- ・ 構成員より、以下の発言があった。

【第1 ガイドライン策定の背景・目的】

【第2 本ガイドラインの対象】

【第3 基本的な考え方】

- (小林構成員) ガイドライン案の中で、食べきりが優先されると書かれており、その通りかと思うが、その根拠となる法律等はどこにあるのか。また、食べ残し持ち帰りは3Rのうちリユースにあたるという話があり、食べきり自体は3Rの別のものにも当てはまると感じたがどうか。
- (消費者庁) 食べきりが優先されるという記載については、事業者等にヒアリングを行い、食べきりが前提であり、食べ残すことを前提にサービスを提供しているわけではないという意見があったため、それを前提に記載している。法律等があるわけではない。食べきり自体が、食品ロスそのものの発生抑制になることから、リデュースのカテゴリーに入るのではないかと考えている。また、持ち帰りについてはリユースに入るという考え方もあると思うが、一度確認させて欲しい。
- (伊藤構成員) 先程の意見と同じだが、事業者の意向の出発点がまずは食べき

りであり、ガイドラインの目的がこのような記載になったことは理解している。ただ、目指す最終点としてこれでよいのかは疑問に感じた。食べきりが前提であるというのは事業者側の都合もあると思うが、それ以前に消費者にとって、その場で食べきった方が美味しく感じられるからであり、消費者の選択が先にあるべきだと感じた。持ち帰ることが悪であるような価値観がなくなり、しかしながらその場で食べたほうが美味しいため消費者はその場で食べ、残ったものについては喜んで持ち帰るといった価値観があると良いと思い、将来的にご検討いただきたい。

【第4 事業者が民事上又は行政法規上留意すべき事項】

- (須藤構成員) 6 ページの注意義務の整理の箇所について、持ち帰りが新たな契約であるとの整理自体に異論はない。ただ、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を説明することと、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ことの二つの事項が同じ注意義務という言葉で括られている。性質が異なるものであり、どちらか一方を果たしただけで注意義務を果たしたという勘違いを生んでしまう可能性があるため、異なる義務であることを区別した上で、両方を果たさなくてはいけないことがわかるように言葉の使い方を工夫したほうがよい。また、10 ページの免責合意の箇所について、「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」という記載があるが、これを記載する必要があるか疑問に思う。免責合意をした場合に無効になる可能性があることは適切に伝えたほうが良いと思うが、免責にならない場合もあると考えられるためにもかかわらず、「免責合意は必要がない」というメッセージを発するのは適切でないと感じた。
- (事務局) 注意義務については、書き分けることや番号を振ること等を検討していく。免責については、表現ぶりを誤解がないようにするべく検討していく。
- (中原構成員) 食べ残し持ち帰り合意をすることで飲食店等がどのような義務を負うかが基本的な論点であると理解しているが、持ち帰ることが典型的に危険であるものを持ち帰りの対象から省く義務、及び持ち帰ることが典型的に危険でないものについては安全に消費するために注意事項の説明を行う義務を負うと理解している。持ち帰り合意は個々の飲食物についてではなく、提供された飲食物のうち残したものを一体的に捉えて、1 つの持ち帰り合意をすることが実態に適していると思われる。そのうえで、個々の飲食物に応じて飲食店等は区別の義務を負うというイメージである。また、そもそも持ち帰ることが類

型的に危険であるものと持ち帰ることが典型的に危険でないが安全に消費するために注意事項を説明すべきものを類型分けするには、次のような法的意味があると考えている。持ち帰りを許諾してはならない飲食物については、どのような説明をしようとも持ち帰りを許諾したことによって債務不履行が認められ、顧客がそれを消費することで損害を被った場合には飲食店等は債務不履行責任を負うものであり、持ち帰りを許諾してもいい飲食物については、安全に消費するための説明が果たされたか否かが債務不履行責任の判断に意味を持つというものである。このように、2つの場合の区別は債務不履行責任の判断の筋道を示し、別の言い方をすれば義務を段階づけるといえる。ガイドライン案では6ページの(ウ)第二段落に、「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等の一定の注意義務」とあるが、「等」という表現は次の段落が示しているように、2つの義務を包接する表現であると理解している。その段落では先程の2つの義務を繋ぐ際に、「なお」という接続詞が使われているが、10ページの6行目にもある「また」という接続詞を使うのが良いと感じた。また、典型的に持ち帰らせてはいけない飲食物は、持ち帰らせてもよい飲食物よりも相対的には少なく、持ち帰らせるだけで責任を負うものが先にあるとセンセーショナルな印象を与えるため、2つの義務を書く順番は逆の方が理論的には適切であると感じたが、研究論文ではないため、ガイドラインとしてはこのままの書き方でも構わない。ただ、須藤構成員の意見にもあったように、2つの義務のどちらかを果たせばいいと読めてしまうのであれば、論理構造がわかる形で書くのが良いと思われる。また、事務局のガイドライン案の作成の過程で、典型的に危険な飲食物を持ち帰らせない義務を注意義務、典型的に危険でない飲食物について説明を行う義務を説明義務にするという案があったと伺っているが、これは奇妙な言葉遣いであり、避けるべきである。注意義務という言葉の意味は、有斐閣という法律学の辞典によると、「ある行為をするにあたって一定の注意をしなければならぬ負担を内容とする義務」であり「民法上この義務に違反すると過失と判断される」と説明されている。ここには2つのポイントがあり、1つ目は、注意義務というのは、民法644条で定められている善管注意義務（受任者が委任契約に基づいて善良な管理者の注意のもとで委任事務を執行する義務を負うこと）が示すように、注意しなさいと言っているわけではない。2つ目は、注意義務とは過失判断の前提となる義務であり、違反すれば債務不履行責任や法行為責任を生じさせ、損害賠償責任が発生するような義務のことを言うことが挙げられる。従って、飲食店等にお

ける注意義務と説明義務という風に2つに区分するのはおかしく、いずれも注意義務であるといえる。ガイドライン案6ページにある「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」という表現はおかしな表現ではないといえるが、注意義務という言葉によって何らかの誤解を与えてしまうのであれば、一律に「義務」といった表現だけにするのもよいと思われる。

- (保坂構成員) 典型的に危険な飲食物を持ち帰らせない義務と、典型的に危険でない飲食物についても安全に消費するために注意事項の説明を行う義務の双方を実施しなくてはいけないことを明確にし、どちらかが欠けていては責任違反になることを分かりやすく表現する必要がある。6ページ(ウ)の「上記を踏まえると」以下の記載について、2つの義務がそれぞれ明確に記載されているが、両方とも満たさなくてはいけないことを印象付ける表現として、「また」という接続詞を付けることや、ナンバリングをすること等の工夫の余地があると思う。ただ、内容自体については、6ページの記載についても10ページの記載についても大きな異論はない。また、11ページの第5の冒頭の箇所について、今後厚労省にて検討されている議論を踏まえてブラッシュアップされるものと理解しているが、2つの義務の書き方について、持ち帰りを認めないことと説明をすることが「はじめとして」という言葉で結ばれており、2つの関係性が見えづらい表現になっていると感じた。2つの義務があってそれぞれ履行しなければならないことがもう少し分かりやすくなれば良いと感じた。また、免責合意について、須藤構成員からも指摘があったが、「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」という表現について、法律上、責任を制限するような情報があったとしても、確認的な規程であれば責任限定が認められる場合もあるほか、そもそも軽過失の一部免責については法律上有効であることもあるため、どの範囲で事業者が免責に関する記載を行うか、どのような表現にするかは事業者の判断によるべきところであり、ガイドラインで抑制的に働きかける表現は避けるべきであると感じた。
- (石崎構成員) 典型的に危険性が高い食べ物が具体的に何であるかについて踏み込むと難しい議論になると思われる。外食産業の目線でガイドラインを読むと、持ち帰りを許したことで注意義務違反になる可能性があるのであれば、そもそも危ないものは持ち帰らせなければよいという風になってしまい、ガイドラインによって寧ろ食品ロス削減が委縮してしまうことになる懸念している。昨今、事業者ではレピュテーションリスクに非常に敏感になっており、どうい

った場合に注意義務違反になるかを具体的に記載したり、注意義務違反になる可能性は限られていることを記載したりして、表現の仕方を工夫したほうが良いと感じた。

- (伊藤構成員) 免責合意に関して、ガイドラインの読み手としてどういった方々を想定されているかが重要かと感じた。自身は消費者側であり、事業者側と交渉することが多いが、事業者側がガイドラインを読んだときに、より伝わりやすい内容になるとよいと思った。
- (中上構成員) 先程の意見でもあった、事業者が委縮してしまうのではないかという書き方について、伊藤構成員の意見の通り、誰向けに書いているかが分かれ目になると感じた。典型的に危険であるものに対する注意義務について、そもそも事業者側が持ち帰らせたことがいけないという判断になるのであれば、やれることは限られてくると感じた。今回の話し合いが厚労省と消費者庁で始まり、ガイドラインを新しく策定することになった背景には、食品ロス削減の推進として食べ残し持ち帰りを促進させることになったと事業者側では捉えている。ただ、ガイドラインの中で生ものは持ち帰らせてはならないとされていても、消費者がなにを持ち帰っているかは確認しにくい状況もあり、何の為にこの話し合いをしているのかがわからなくなってしまう。従業員が逐一、消費者に説明する必要がある、全てを説明して納得いただかない限りは食べ残し持ち帰りをさせてはいけないということであれば、事業者側では、食べ残し持ち帰りはやめるしかないという判断になると思われる。
- (事務局) このガイドラインは、事業者が安心して食べ残し持ち帰りを推進していただけるための法的整理を行うものであり、きちんと説明をすれば色々なリスクが軽減できることを示している。誤解を生まないように、周知や説明を行いたい。
- (松田構成員) 今の消費者庁の回答について、安心して食べ残し持ち帰りを推進させていくためのガイドラインであることはわかるが、リスクや義務に関して色々な表記があると、この事業はリスクが大きいというように誤解をされてしまい、結果として食べ残し持ち帰りが促進しにくくなると思われるため、表記の仕方等については、工夫が必要である。また、典型的に危険性が高い飲食物が具体的に何であるかは、事業者側に判断を委ねられている状況であり、厚労省でも同時期にガイドラインを作成しているかと思うが、連携をしながら表記の仕方についても工夫をした方がよい。

- (上原構成員) 事業者側からすると、リスクや義務に関する記載が強調して見えてしまい、食べ残し持ち帰りを促進させる本来の趣旨とは逆行してしまう可能性があると感じた。とはいえ、法的に整理をするのには必要であると思われるため、例えばQ&Aのような形で柔らかい表現を検討していただきたい。
- (事務局) 事業者の皆様が委縮しない表現を検討していく。生ものについては、現状「生もの等」という表現になっており、今取り組んでいただいている方のご意見やガイドライン等も参照してこのような表現になっているところではあるが、逆効果になっているのであれば例示を出さないこと等も考えられる。ご意見を踏まえて再度検討させていただきたい。
- (肥田木構成員) 午前中に鹿児島市の食品ロス軽減推進の会議があり、事業者の方もいらっしゃったが、そこでも食べ残しの持ち帰りでお腹を壊されたりすると困るという話があり、その辺りの整理が重要であると感じた。焼肉の店舗では、生肉を焼いているのだからいいのではないかという消費者からの意見もあり、他にも現場では色々な状況があることから、中上構成員の意見にもあった通り、具体例として開示できるものがあれば教えていただきたい。食べ残し持ち帰りを進めていくために、例えば、中上構成員から先程ご提示いただいたチラシ等もよいと思うが、最終的には現場で人が人に伝えてそれを理解していただく必要があるため、色々な形での事業者側への意見があればありがたいと思う。
- (保坂構成員) 事業者側の注意義務の記載について、強調されて見えてしまうと感じたため、表現等についてご検討いただけるとありがたいと思う。現在取り組みを実施している事業者は十分な検討と対応を尽くしている認識である。また、事業者としてはこれだけの注意義務を果たしているからこそ、最終的な民事上の責任が低減されるのだということは、消費者にも十分に理解されるべきであり、この点をよりわかりやすく記載するのがよいと感じた。
- (須藤構成員) 主として事業者サイドの弁護士として仕事をしている立場から、リスクヘッジが必要と感じ、リスクに注力して発言をしてしまっていた。食品ロスの削減のために食べ残し持ち帰り、帰りを推進すること自体は、大きな目標としてはその通りだと思うが、その流れを受けて食べ残しを持ち帰らせた結果、消費者からクレームを受けて損害賠償を請求されたといった場合に、やらなければよかったとならないようにする工夫は必要であると感じた。その解決策として、保坂構成員の意見にもあったが、事業者としては、このような点に

気をつけておけば安心して持ち帰らせることができるという方向の表現で伝えられたらよいかもしれない。

- (小林構成員) ガイドラインの第4は内容が多く、事業者に重たく受け取られてしまうのも仕方がないかと思うが、一方で消費者の責任が弱く感じるため、その辺りの法的整理は難しいかもしれないが、ガイドラインの中では部分的に自己責任であることが書いてある程度であるため、別途消費者版を作る等して、きちんと記載ができたならよいと感じた。
- (事務局) 注意義務については、番号を振る等の工夫をしていきたいと考えている。ご指摘いただいた11ページの記載や免責についての記載、「生もの」という記載については、記載を検討していく。リスクについても、義務と表現すると守らないといけないものと感じさせてしまうため、表現を検討していく。

【第5 飲食店等の事業者求められる行動】

【第6 消費者求められる行動】

【別添】

- (上原構成員) 別添にアルコールの飲み残しについて記載があり、B条5項で持ち帰り可能であることを明示しているが、これは酒税法の観点でレビューをした結果と思われるため、ガイドラインの8~9ページのその他関係法令のところに酒税法での解釈を追記したほうが良いと思われる。また、飲み残したアルコールをボトルで持ち帰ることについて、質問の回答をいただいていたが、その回答で、「その場で飲むことを前提として注文し、提供した場合は、その所有権は顧客に移転しているため、酒税法上の免許は必要ない」という文章があり、逆を言うと未開封の場合にはその場で飲むことを前提としていないと読めるため、ミスリードのないように明確に記載したほうが良いと思われる。
- (事務局) 上原構成員にも事前に確認させていただいていた点かと思う。現在の案では別添にこの記載を入れているが、モデル事業ではこの記載を入れないことで実施をしている。アルコールについては食べ残し持ち帰りにおいてどのような法的整理ができるかを整理し、御報告したものであるが、酒税法との関係についてはこのような場面に限られないかと考え、その他関係法令のところには記載していない。別添には今回アルコールの記載を残しているが、削ることを考えている。
- (松田構成員) ガイドライン全体のボリュームが多く、事業者と消費者では、

第5、第6だけを確認することも考えられるため、第5、第6に基本的なことをある程度整理をした方がよいと感じた。また、第6では消費者に求められる行動についてまとめてはあるが、消費者の責任や役割についてももう少しボリュームがあっても良いと感じた。

■ 議事(4)「食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関するガイドライン検討会今後のスケジュール」

- ・ 事務局から、資料4の内容について説明があった。
 - 本検討会でのご意見等については反映等を行い、構成員の方にもご確認いただく予定である。
 - 本検討会で議論いただいている「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン案」については、パブリックコメントに付す予定である。パブリックコメントは10月半ばから1ヵ月間を予定しており、その間に提出された意見についても必要に応じてガイドライン案の調整を行う予定である。パブリックコメントを反映させたガイドライン案は構成員の方にもご確認いただき、再調整を行った後に最終版をお送りする予定である。
 - 次回の検討会は12月を予定しており、最終版のガイドライン案のご了解をいただく場となることを見込んでいる。
 - 本日の議論については、議論の概要を作成するし公表するので、事務局からご発言箇所などにつき、ご確認の依頼をさせていただく予定である。その際に、あわせて日程調整の案内を差し上げるため、ご協力いただきたい。

以上