

食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関する検討会（第二回）議事要旨

日時：令和6年12月12日(木)10:00～12:00

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
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

東京国際パートナーズ法律事務所 弁護士 伊藤崇構成員、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 上原健一郎構成員、同志社大学法学部法学  
研究科 教授 荻野奈緒構成員は本日欠席。

(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) 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン案について」

- ・ 事務局から、資料 1, 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) ガイドラインは、消費者庁と厚生労働省によって必要な項目が取り込まれており、良くまとまっている。概要についても最低限必要なポイントが整理されていると感じた。ただ、事業者と消費者に周知するにあたっては、概要だけでは具体的な内容が物足りなく、一方でガイドライン案はボリュームがあり、難解な表記も多いため、実際に運用する中で概要だけが用いられることになるリスクが高いと感じた。周知活動においても、ガイドライン案と概要の中間的なものとして、解説版やダイジェスト版があったほうが良いと思われる。
  - (事務局) 今後の周知活動については、説明会等の場があれば是非説明をさせていただきたいと考えている。その際に使う教材的なものや Q&A 等の作成を検討したい。
  - (中上構成員) 厚生労働省側とも齟齬がない内容であり、非常に良くまとまったと感じている。ガイドライン案に掲載されているチラシ案はモデル事業でも使用したものであり、表面については記載内容が多くなる傾向があるものの、この原案を使いつつ実行性のある事業を行いたいと考えている。裏面については、アンケートの QR コードを掲載すること等も考えているが、チラシを簡易的にしたいという場合には、事務局とも確認しながら進めていきたい。このチラシは決定版ではなく、これから事業者と消費者にとって実行性のあるものにしていきたい。
  - (事務局) チラシはあくまで参考であり、積極的に活用いただきながら、改善に関する意見がある場合には相談していただきたい。
  - (金澤構成員) 非常に柔らかい表現となり、わかりやすく前向きに捉えられる内容になった。一点気になったところは、p27 第 7 消費者に求められる行動の箇所、「食中毒の可能性」という表現があるが、概要版では「食中毒のリスク」という表現になっている点である。ガイドライン案では柔らかい表現になっているものの、概要版の表現については違和感がある。

- (事務局) ご指摘のとおりかと思ひ、概要版についても柔らかくわかりやすい表現にしていきたい。
- (肥田木構成員) 食べ切りについてもかなり触れていただきありがたい。事業者としては、まずは食べ切りに力を注ぎ、食べ切れなかったものについてはお持ち帰りいただけるような流れにしていきたいと考えている。mottECO の取り組みも順調であり、また、最終的には従業員が対応することから、食べ残し持ち帰りの意義等を周知し、仕組み作りを社内体制で作っていききたいと考えている。食べ切りについては、「食べ切り店」として登録する制度を全県でやっているが、鹿児島県内における登録店数は 96 件であり、全 14,000 件のうちの 1% 未満である。九州内についても同様の状況であり、各県における取り組みを押し進めてほしい。また、今回はフードサービス協会という肩書で参加させていただいているが、鹿児島県飲食業生活衛生同業組合の理事長も務めており、九州ブロックの会員について、現在の 3010 運動の取り組みを食べ切り店の登録に繋げていきたい。フードサービス協会の会員の皆様に対しても協力をお願いしつつ、事業者側としても取り組みを進めていきたい。
- (事務局) 食べ切りが重要であるというメッセージは参考のチラシ表面にも記載している。ガイドラインは、食べ残し持ち帰りの促進のためのものであるため、食べ切りを推進することを全面的に記載しているわけではなく、食べ残した場合に持ち帰ることを記載しているが、食べ切ることの重要性についても記載している。今後の周知活動においては、食べ切ってもらうことが重要であることを理解していただけるようにしていきたい。
- (小林富雄構成員) p17「容器は、基本的に事業者が用意したものを使うこと」とあり、厚生労働省での決定事項のため、この場で議論することは難しいかと思うが、この部分は規制強化になるかと思う。我々の活動では自己責任のもとで持ち込み型の容器も容器包装の廃棄物の観点で許容する前提であったが、持ち込み型の容器は基本的に不可となるのかを確認したい。持ち込み型を使用する場合の許容条件の検討できないか、もしくは事業者の指示に従う等の表現ができないかを検討してほしい。
- (厚生労働省) 厚生労働省の検討会の中でも議論があり、持ち帰りを進めていくにあたっては My 容器という選択肢も将来的にはあるという意見があがった。ただ、衛生的には事業者が用意したものを使用したほうが良いと考えている。また、My 容器を持参することは食べ残しを持ち帰ることを前提としていることとなり、まずは食べ切ることが大前提。基本的には事業者が用意した容器を使

用することにして、My 容器が必ずしも不可であるわけではないという表現にしている。

- (平井構成員) ガイドライン策定にあたって多方面からの参画があり、活発な議論が展開されたことについて、有意義であったと思っている。関係各者の尽力によりガイドラインが取りまとめられて最終案ができたことに感謝している。消費者の「捨てるのであれば持って帰りたい」「無駄にしたくない」という気持ちが、このガイドラインによって報われることを非常に喜ばしく感じている。食べ残し持ち帰りの取り組みの前提として、食べ残さないことは当然であり、食べ切れる分を注文すること。このことはこれからも続けていかななくてはならない。持ち帰りはあくまで食べ切れなかった場合の手段の一つであり、持ち帰りは自己責任であることも重要である。持ち帰ることを前提に提供された食事ではないため、衛生面について一定のリスクが生じると思われる。このようなことを踏まえ、事業者の協力と消費者の正しい理解が必要だと考えている。消費者団体として、事業者側の協力を任せきりになるのではなく、消費者側でも法的な取り扱い等を理解するよう、周知することに努めていきたい。このガイドラインが活用されることで、食品ロス削減の推進と、飲食店側では安心して“持ち帰り”という選択肢が増えることを期待している。ガイドラインにより、事業者と消費者の双方で持ち帰りに対する意識変化に繋がることを期待している。
- (事務局) 消費者の立場からの貴重な意見に感謝申し上げる。事業者と消費者の双方に対してしっかりと周知、啓発を行っていきたい。
- (水野構成員) 今後のスケジュールに関することだが、このガイドラインに関して情報提供をもう行っても良いのか、それとも推進会議が終わった後であれば良いのか等、タイミングがわかれば教えてほしい。
- (事務局) 今後のスケジュールについては、最後にまとめて説明する。

#### ■ 議事(2)「モデル事業の報告」

- ・ 中上構成員から、資料3の内容について説明があった。
- ・ 構成員より、全体を通じて以下の発言があった。
  - (松田構成員) ガイドラインをどのように周知するか、食べ残し持ち帰りをどのように当たり前の行動パターンにしていくかが次のフェーズであると考えており、事業者の他にも全国の自治体、保健所等の関係者、消費者への周知についてのイメージがあれば教えてほしい。

- (事務局) ガイドラインを公表した後の動きとして、飲食店では衛生の観点で保健所等の指導もあるかと思ひ、厚生労働省と共に全国の自治体、保健所に周知をしていきたい。また、全国消費者団体連絡会等を通じた消費者への周知を含め、各業界団体を通じて周知をしていきたい。
- (松田構成員) 食品ロス削減の法律ができた際、閣議の後に食べ残し持ち帰りのガイドラインを作っていたものの、実際には飲食店の現場の末端までは伝わらなかったということがあったため、今回は横断的かつ組織的に、あらゆる方策でPR活動を実施していただきたい。
- (農林水産省) 農林水産省でも情報連絡会等の様々な機会を活用して周知をしていきたい。

### ■ 議事(3)「今後のスケジュール」

- ・ 事務局から、以下のとおり説明があった。
- ・ ガイドライン案はこの検討会でご了承をいただいたと考えており、今後は庁内における文書審査等を行い、文言の調整を行うことを予定している。その後、庁内決裁の手続きを経た上で確定版を食品ロス削減推進会議で報告し、最終的に消費者庁のホームページで公表する予定である。事業者の皆様にはこの公表を持って取り組みを始めていただきたい。公表後、各方面に周知を行うことを予定している。
- ・ 食品ロス削減推進会議の前に記者ブリーフィングを行い、マスコミにも周知を行う予定である。
- ・ パブリックコメントの結果についても同じタイミングで公表することを予定している。
- ・ 本日の議論については非公開であるが、議論の概要を作成するため、事務局からご発言箇所などにつき、確認依頼をさせていただく可能性がある。

以上