

「食べ残し持ち帰り促進ガイドラインに関する研修会（消費者向け）」 質疑応答

質問内容	回答者	回答
<p>ビュッフェ形式の店でもやむを得ない事情がある場合、取り過ぎたものを持ち帰ることも可能ではあるのでしょうか。</p>	消費者庁	<p>ホテル等でよくみられるビュッフェ形式はその場で食べ切ることを前提とした提供形態です。一方で、ホテルやレストランでの宴会等でビュッフェ形式であった場合、店舗側に相談すれば、加熱済のものに限り店舗が食べ残しの持ち帰りを認める場合があります。</p>
<p>食べ残し持ち帰りは、SDGsという前提があるとしても、事業者にとってメリットが少ないように感じます。大手ではトップダウンで情報が入る一方、県では情報の行き渡りが難しいのではないのでしょうか。</p>	消費者庁	<p>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というインセンティブがあります。</p> <p>一方で、これまでは保健所が食べ残し持ち帰りを推進しないというハードルがありましたが、例えば、環境省が推奨する食品ロス削減アクションである「mottECOコンソーシアム」（食品ロス削減推進を目的とした産官学民連携アライアンス）が事業者で立ち上がり、外食事業者、ホテル事業者、中食事業者、自治体及び大学が加盟しています。</p> <p>このように、SDGsの中において、食べ残し持ち帰りは事業者主導で進展していることから、飲食店、レストランやホテル等において、このような取組を進めるインセンティブは、一定程度働いているものと考えています。</p>

質問内容	回答者	回答
<p>消費者に対するガイドラインの周知はどのように行われていますか。</p>	<p>消費者庁</p>	<p>消費者への直接の周知は難しい状況ですが、消費者庁の食品ロス関連のホームページでの周知に加え、消費者向け研修会での周知啓発を開始しています。また、食品ロス削減月間（10月）において、関係省庁が連携し食品ロスの削減に向けた取組についての集中的な普及・啓発に取り組んでいます。</p> <p>さらに、全国の自治体（都道府県47、市町村約1700）に対し、ガイドラインの周知・啓発及び食べ残しの持ち帰りの推進への協力を依頼しています。自治体においては、地域の実情に即した形で消費者への周知に取り組んでいただいております。事業者においても、コンソーシアムを通じて消費者への周知を行っていただいております。</p>
<p>持ち帰り時に飲食店が用意した容器を使用する際、容器の規格や素材に制限はありますか。</p>	<p>厚生労働省</p>	<p>容器は衛生的であることが大前提です。素材についてガイドラインでは特段の制限は設けておりませんが、合成樹脂製などの場合は食品衛生法上の規格に適合している必要があります。</p>
<p>消費者が食べ残したものの容器への詰め替えは、サービスとして店舗が行っても問題ないでしょうか。</p>	<p>消費者庁</p>	<p>お店側で詰めることが完全に否定されるわけではありませんが、食べ残しの持ち帰りは、民事的リスクの軽減とトラブル回避の観点から、持ち帰る消費者の自己責任であることを前提としていることから、ガイドラインでは、原則、消費者が容器への詰め替えを実施することとしています。</p> <p>万が一の事故の際に、店舗側と消費者側の責任範囲を整理しやすくなることから、消費者による詰め替えを推奨しているものです。</p>

質問内容	回答者	回答
持ち帰りに関する記録管理（日時、対象物等）を行った場合、当該記録はどのくらい保管すべきでしょうか。	消費者庁	ガイドラインでは、保管期間について明確に定めていませんが、持ち帰り後はなるべく早く食べていただくことを前提としていることや、食中毒事故の発生は遅くとも数日以内、長い場合で1週間程度であることから、基本的には長期保管は不要であり、トラブル回避には1ヶ月程度の保存で十分であると考えられます。
消費者にとって、食べ残し持ち帰りはありがたい一方、忙しい店に「持ち帰れますか」と聞くのはハードルが高いと感じます。店舗側に「当店は一部メニューの食べ残し持ち帰りが可能です」と掲示を進めるのは、事業者にとってリスクがあり、難しいのでしょうか。	消費者庁	そのようなことはなく、行政では飲食店に対し、食べ残し持ち帰り可能の掲示を協力依頼しています。mottECOコンソーシアムには外食事業者が参加しており、タブレット注文で持ち帰り用容器を選択できる店舗も増えています。こういった取組が進めば、消費者を感じるハードルは下がっていくと考えられます。