

## 「外食時の食べ残しの持ち帰り」に関する食品衛生法の整理等について

## 今回考え方を整理した項目

外食の「持ち帰り」に当たっての食品衛生法上の取扱い

- ① 食べ残しを持ち帰ることに対する法規制
- ② 食べ残しを持ち帰った客が体調を崩した場合の飲食店の責任
- ③ 厚生労働省において、持ち帰りについての情報提供等を行った事例

## 厚生労働省の見解等（厚生労働省食品安全部からの聞き取り）

## ① 持ち帰りに関する法規制

食品衛生法においては、客側・飲食店側ともに、外食時の食べ残しを持ち帰ることについて禁止する規定はない。

## ② 食べ残しを持ち帰った客が体調を崩した場合の飲食店の責任

- ・ 客側の責任で持ち帰った場合であっても、客が体調を崩した際に、飲食店側に一切責任が発生しないとまでは言い切れない。
- ・ （人の健康を損なうおそれがある食品の販売等を禁じる）食品衛生法第6条の問題が生じうる。
- ・ 医師の届出等により事案を探知した場合、自治体（保健所）の判断の下、必要に応じて疫学的な調査を行うなど、ケースバイケースで対応することとなる。

## ③ 持ち帰りについての情報提供等を行った事例

- ・ 厚生労働省において、外食の持ち帰りについて、食品衛生の観点から注意喚起を行った記録はない。
- ・ また、外食の持ち帰りに関する一般的な情報提供を行った事例もないが、関連する事柄について扱った例としては、以下の通知がある。

1) 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について  
（平成13年6月7日付け食発第170号）

関係営業者への指導事項のひとつとして、寿司及び刺身等の魚介類調理品の取扱いについて、食中毒を防ぐ観点から、「調理後は可能な限り速やかに提供

することとし、冷蔵保存の状態を出てから消費されるまで最大でも2時間以内とすること。」との記述あり。

2) 学校給食における食中毒の防止について（昭和44年6月18日付け環食第8758号）

同日発出の通知「学校給食における食品衛生の徹底について」（昭和44年6月18日付け文体給第196号）を引用し、その中に「なお、パン等の残食の持ち帰りは衛生上の見地から禁止することが望ましいこと」とある。

※ 学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）においても、学校給食において、「パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。」との記述あり。

④ 参考（厚生労働省に照会があった際の対応について）

口頭で、食品衛生法に持ち帰りを禁止する規定はないが、仮に持ち帰った客が体調を崩した場合に飲食店の営業に影響が出てしまう可能性がありうるのではないか、という趣旨の説明を行ったことはあると思われる。

**対応の一例**

① 長野県の例

廃棄物の担当課が中心となって「食べ残しを減らそう県民運動」を実施しており、この中で、飲食店等の取組のひとつとして「持ち帰り希望者への対応」を掲げ、協力店を募集している。

あわせて、食品衛生の担当課が「食べ残し料理等を持ち帰るときの注意事項」をまとめ、ホームページにて情報提供を行っている。

※ 長野県ホームページから抜粋

消費者の方へ

あくまでも自己責任の範囲で持ち帰っていただくようお願いします。

**【基本的な注意事項】**

- 清潔な箸などを使って、清潔な容器に入れてください。
- 容器へは食品ごとに分けて入れてください。汁気のあるものは汁気を切ってから入れてください。
- 刺身、サラダ等の生ものは、持ち帰らないようにしてください。
- また、十分加熱されていない食肉料理、玉子料理も同様に持ち帰らないでください。
- 暖かいところに置かないようにしてください。

- できるかぎり早めに食べてください。喫食可能な時間や保存温度は、お店の方に訊ねてください。
- 加熱可能な食品は、再加熱してから食べましょう。
- 臭いや食感に少しでも不安を感じた場合は、食べないようにしましょう。

#### 営業者の方へ

料理の持ち帰りを認めるときは、料理の取り扱いについて次のような注意書きを添えるなどして、消費者の方へ食中毒予防のための注意喚起をしていただくようお願いいたします。

#### 【例示1】

- 料理のお持ち帰りは、お客様の責任においてお願いします。
- 早めにお召し上がりください。
- 暖かいところに置かないようお願いいたします。
- 生もののお持ち帰りはご遠慮ください。
- 再加熱してお召し上がりください。

#### 【例示2】

- 料理の持ち帰りは、お客様の責任においてお願いします。
- 長時間、暖かいところで保存することにより、食中毒の危険性が高まりますので、十分注意してください。

## ② ドギーバッグ普及委員会の例（ドギーバッグ普及委員会からの聞き取り）

### （活動内容について）

活動を始めた 2009(平成 21)年当初は、インターネットサイトの開設、パンフレットの作成、メディア説明会などを通じて世論を喚起することで、認知度の向上に努めた。

また、外食企業への働きかけ、説明会の開催、イベントへの参加などを行い、飲食店の開拓と一般向けの普及を図った。

ワンガリ・マータイ氏が提唱した「もったいない」もあり、認知度は徐々に向上してきているが、実際の行動につながっていない点が課題である。

- 消費者は持ち帰りに対する気恥ずかしさ
- 飲食店は持ち帰り後の食中毒発生への懸念
- チェーン店におけるオペレーション項目増加への懸念

### （保健所との関係について）

保健所に食品衛生との関係について照会したことがあるが、明確に答えられるものはないとのことであった。また、万が一食中毒が発生した場合、店の責任となり、営業停止となることもありうるとのことであった。

(対応方策)

消費者、飲食店双方の不安や疑問に答えるため、様々な説明等を行っている。

- ・持ち帰りに対するイメージアップ

食べ物を大切にすること、シェフの作った料理を残すのはもったいないこと等の啓発

- ・持ち帰りは、客の自己責任であることの明確化

自己責任表明カードの作成

- ・持ち帰り導入や運営は店の裁量によることの明確化

- ・持ち帰りに関するガイドラインや行動規範の策定

食中毒を防ぐ観点から消費者が安全かつおいしく持ち帰りができる手順を示したもの

#### **参考** 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の参照条文

第 6 条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。

二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。

三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。

四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。