

● 飲食店の皆様へ ●

**お客様が食べ残してしまった料理は
お客様がおうちで安全においしく**

召し上がっていただくために、食中毒などのリスクをお伝えし

お客様の自己責任でお持ち帰り

いただくことが重要です



mottECO

お守りいただきたいこと

- 持ち帰りを希望されるお客様には、食中毒のリスクや取扱方法
衛生上の注意事項を説明しましょう
- 持ち帰りには中心部まで十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生
など加熱が不十分な料理は、ご要望があっても応じないようにしましょう
- 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう
- 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
- 夏の季節など外気温が高い場合やお客様の持ち帰り時間が
長い場合は、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう
- その他、料理の取扱いについて、注意書きを添えるなど
食中毒等の予防をするための工夫をしましょう
- 持ち帰った食品は速やかに食べていただくように
お客様にお知らせしましょう

日本で、**食べられるのに廃棄**されている食品は**年間約600万トン**
これは、世界全体の食料援助量の**約1.5倍**です。食べ残しを減ら
して、みんなで“笑顔のサイクル”回していきたいですね

くわしくは

食品ロス
ポータルサイト



「モッテコ」

飲食店で食べきれなかった料理を
「**お客様の自己責任で**」
持ち帰る行為の愛称です

食品ロス削減にご協力
ありがとうございます

環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省

私たちは持続可能な開発目標
(SDGs)を支援しています

