

第1回、第2回検討会 意見・質疑等（議事録・資料抜粋）

厚生労働省

健康・生活衛生局食品監視安全課

1. 背景および基本的な考え方

(意見)

- ・ ゴミを出さないことが一番力を置くべきところ。(構)
- ・ 飲食店、ビュッフェなど食事提供形態に応じて検討・作成。(食品ロス削減に向けた施策パッケージ)
- ・ 大前提としては食品ロス削減を目的とし、「食べ残しの持ち帰り」は手段の一つである。(構)
- ・ 「食べきり」は推奨しているが、「食べ残しの持ち帰り」は推奨していない。(構)
- ・ 自己責任であること。(構・参)
- ・ すでに使用している注意喚起 (mottECO) のチラシが消費者にわかりやすくできているため、これを基にブラッシュアップしていくのが良いと思う。(構)
- ・ 保健所としては、持ち帰りをやってはいけないという立ち位置にはいない。(構)
- ・ 事前ヒアリング業者の懸念点を解決していけるようなガイドラインにする必要がある。目的は「食品ロスの削減」であり、食べ残しの持ち帰り以外の形で食品ロス削減に取り組んでいる事業者も尊重する必要がある。(構)
- ・ 外食と一言でいっても、食べ残しに関しては業種、業態あるいは扱っている食材についてかなりばらつきがあるということで、例えばファストフードなどはそもそもテイクアウトが結構な比率であることから、食べ残しは少ないというデータもある。(参)
- ・ お客さんから料理が足りなかったといわれるのは一番の難点。(参)
- ・ 外食はコミュニケーションの場でありますので、目的や用途に合わせた無理のない取組が必要なのでは。(構)

※ 構：構成員

参：参考人（事前ヒアリング事業者を含む）

2. ガイドラインの対象施設

(意見)

- ・ レストラン、居酒屋、大衆食堂、ホテル等の飲食店営業（第1回事務局資料）
- ・ 飲食店営業であっても、学校、保育園等の集団給食施設は除く。（第1回事務局資料）
- ・ いわゆるテイクアウトを除く。（第1回事務局資料）
- ・ フードコートは除く。（参）

3. 食品衛生に関する留意事項

(1) 営業者に対する留意事項 ①取り組むに際しての考え方

(意見)

- ・「食べ残しの持ち帰り」の要望があった場合のみ対応している。(参)
- ・ご希望のお客様に、持ち帰りのルールが書いてあるチラシを渡して、これをご理解いただいた方のみ持ち帰りをしてもよいとしている。(構・参)
- ・食べ残してしまうことに罪悪感を覚える消費者もいるため、あらかじめ持ち帰ることができることや持ち帰り可能な料理が分かることは、無理なく、無駄なく食事を楽しむのではないかと。(構)
- ・宴会場の場合は、営業担当が打合せの中で、お客様から要望があったときに説明し、会場でのアナウンスと、持ち帰り可能な食品を掲示。(参)
- ・地域の風土的な背景もあり、もともと提供量が多い地域がある。秋田では昔、冠婚葬祭で両手にたくさんお土産を持ち帰るのが普通であった。(参)
- ・焼き物が出るような季節で、2匹、3匹と頼んで、1匹しか食べられなかったときに、これはどうすると言われると、どうぞ持って帰って下さいと、そのような取組をずっとやっていた。そのような土地柄なので、持って行くお客さんも当たり前と思っているのではないかと。(参)
- ・持ち帰りの件数では地域差がある。(参)

3. 食品衛生に関する留意事項

(1) 営業者に対する留意事項 ②持ち帰り可能な食品の検討

(意見)

- ・ 持ち帰りに適さないものを周知する必要がある。(構)
- ・ 事前調理を行うホテル宴会料理は、持ち帰りまでにかかなり時間が経過することから、事業者側で、持ち帰りできるもの、できないものの精査をしっかりと決めることを注意事項に入れていただきたい。(構)
- ・ 「本日のメニューでお持ち帰り可能なお料理」というアナウンスは親切だが、テイクアウトとの境目が不明瞭。その場で食べることが前提であるため、「お召し上がりきれない場合には」と入れた方がよい。(構)
- ・ ホテルの料理長が最終的に決めているが、基本的には中心部を75℃1分以上加熱したもの。(例：パン、フライドチキン、ピラフ、キッシュ、ピザ、小菓子)(構)
- ・ ホテルの宴会料理は、調理後約2時間の宴会を経てからの持ち帰りになるため、中心温度75℃以上で加熱したものに限っている。(参)
- ・ 十分に加熱した食品に限った方がいいのではないかという保健所からのアドバイス(構)
- ・ 持ち帰り不可の食品は、液体もの(例：アルコール、スープ、みそ汁、ドリンク類)、生もの、傷みやすいもの、これ以上の具体的な表現はしていない。(参)
- ・ 真冬であれば、刺身も持ち帰っていいかと聞かれれば、「刺身では食わず、火を通して」と助言して持ち帰りを認めたこともある。(参)
- ・ 「基本は火の通っているメニュー」について、日ごとに料理長が判断しているが、温度等の基準が必要になると考えている(おこわ、バスクチーズケーキなど)。(参)

3. 食品衛生に関する留意事項

(1) 営業者に対する留意事項 ②持ち帰り可能な食品の検討

(意見)

- ・ 火の通っているメニュー、レンジで温めても大丈夫なもので、調理部が判断。(参)
- ・ バックヤードで手つかずの状態に残されてしまうような食品について、例えば微生物検査等を実施し安全性が確認できたメニューに限って持ち帰りを認める、そういった検討の余地はある。(参)
- ・ パン、スコーン、チョコレートは持ち帰り可能。(参)
- ・ 炒め物、蒸し物、焼き物は持ち帰り可、生野菜等、刺身は持ち帰り不可。(参)
- ・ 喫食期限を提供から2時間以内としており、食べ残しの持ち帰りは認めていない。(参)

3. 食品衛生に関する留意事項

(1) 営業者に対する留意事項 ③食品の取扱い

(意見)

- ・ 箱詰めは客自身が行う。(構・参)
- ・ 地域等によっては店側が詰める。(参)
- ・ 容器へ入替えをするときの注意事項(構)
- ・ ビュッフェ形式の場合、持ち帰り不可の料理の持ち帰りを防ぐため、持ち帰り可の料理だけ1卓に集め、そこに容器を置くという工夫を検討されても良いかもしれない。(構)
- ・ マイ容器については、自己責任といえども、食中毒だけではなく異物も含めて何か起きたら事業者には必ず調査が入る。食中毒を起こさないためにも、マイ容器の使用は控えていただいた方が、お互いにとっていいと感じている。(参)
- ・ 取り組みやすさも重要であるため、席を立てて手を洗いに行かなくても消費者が取り組みやすい方法があると行動変容につながるのではないか。
(例：除菌おしぼりでしっかり拭く／ビニール手袋を着用する)(構)
- ・ 料理を残してからでは提供されてから時間が経ってしまうので、最初から食べきらなような分を取り分けて冷蔵庫などに入れておいてもらえたらすごくいいと思う。(参)

3. 食品衛生に関する留意事項

(1) 営業者に対する留意事項 ④持ち帰り時の消費者への伝達事項

(意見)

- ・自己責任であること。(参)
- ・帰宅後できるだけ速やかに食べること。(参)
- ・オーストラリアでは、シールを貼って2時間以内の喫食、2℃から4℃での保管、再加熱してから食べることをわかりやすく記載している。(参)
- ・生もの、傷みやすいものは持ち帰り不可であること。(参)
- ・暑い時期や長時間の持ち運びは避けること。(参)
- ・十分に加熱してから食べること。(参)
- ・注意喚起、約束に関するチラシ(リーフレット)を配布する。(構・参)
- ・焼き直し、煮直し、このままでは食べないといったことを口頭で助言。(参)
- ・持ち帰り不可メニューを口頭で伝える。(参)
- ・持ち帰り後の保管方法や摂取目安時間、食べるときの注意事項(加熱など)を分かりやすく伝える必要がある。(構)
- ・時間経過とともに食品衛生上のリスクも高くなるため、「帰宅までに時間がかかる場合(2次会に行く等)は持ち帰りはやめましょう」という記載がある点はとても良い。(参・構)
- ・本人以外が喫食する可能性があるため、アレルギー等についての注意喚起も必要。(構)
- ・具体的な「暑い時期」は示さず通年やっている。あくまでも自己責任のため、チラシを渡し、客が自己責任の上で行うのであれば、通常のマニュアルどおりの流れで渡す。(参)

3. 食品衛生に関する留意事項

(1) 営業者に対する留意事項 ⑤その他

(意見)

- ・自己責任であることを前提としつつも、当事者以外の喫食が行われるケースを想定し、アレルギーに対する配慮も注意喚起としては必要。(構)
- ・調理スタッフあるいはサービススタッフ、ここがしっかりとした研修を行うことが重要。(構)
- ・個店判断をさせず、チェーン全体で同一の対応を行うべくマニュアル化を行った。(参)
- ・末端の従業員まで届く教育は今後の課題。(参)
- ・従業員に対する衛生面に関する教育について、マニュアルを作成。(参)
- ・持ち帰り不可メニューの持ち帰りについて、スタッフもできる範囲で声がけするが、全部には対応できない。(参)
- ・何を持ち帰ったか目が届かない。(参)
- ・持ち帰り不可の料理を詰めていても、箱をあけて「駄目ですよ」とは言えない。(構)
- ・人手不足、SNSによる体調不良情報の拡散。(参)

3. 食品衛生に関する留意事項

(2) 消費者に対する留意事項 ①基本的な考え方

(意見)

- ・食べきれる量を注文すること。
(「食べきり」は推奨しているが「食べ残しの持ち帰り」は推奨していない。) (構)
- ・最初から持ち帰り希望の時は、テイクアウトを利用してほしい。(参)
- ・持ち帰り前提で調理していない。(参)
- ・食べ切りを推奨していること。(構)
- ・タブレットで注文をするときには、ライスは小盛りにするか大盛にするか提案をする。
(参)
- ・自己責任であること。(構・参)
- ・自ら要望を申し出ること。
(「食べ残しの持ち帰り」の要望があった場合のみ対応している。(参)
- ・「お持ち帰りについてのお約束」案内文をお渡しし、自己責任等についてご了承いただいた方に容器を有料で渡す。(参)
- ・ご希望のお客様に、持ち帰りのルールが書いてあるチラシをお渡しし、これをご理解いただいた方のみ持ち帰りをしてもいいとしている。(参)
- ・時間経過とともに食品衛生上のリスクも高くなるため、「帰宅までに時間がかかる場合(2次会に行く等)は持ち帰りはやめましょう」という記載がある点はとても良い。(参・構)

3. 食品衛生に関する留意事項

(2) 消費者に対する留意事項 ②食品を持ち帰るに当たっての留意事項

(意見)

- ・事業者が持ち帰りを認めた食品に限る。 (構)
- ・持ち帰りに適さないものを周知する必要がある。 (構)
- ・ホテルの料理長が最終的に決めているが、基本的には中心部を75℃ 1分以上加熱したもの。
(例：パン、フライドチキン、ピラフ、キッシュ、ピザ、小菓子) (構)
- ・ホテルの宴会料理は、調理後約2時間の宴会を経たからの持ち帰りになるため、中心温度75℃以上で加熱したものに限っている。 (参)
- ・十分に加熱した食品に限った方がいいのではないかという保健所からのアドバイス (構)
- ・持ち帰り不可の食品は、液体もの (例：アルコール、スープ、みそ汁、ドリンク類)、生もの、傷みやすいもの、これ以上の具体的な表現はしていない。 (参)
- ・真冬であれば、刺身も持ち帰っていいかと聞かれれば、「刺身では食わず、火を通して」と助言して持ち帰りを認めたこともある。 (参)
- ・火の通っているメニュー、レンジで温めても大丈夫なもので、調理部が判断。 (参)
- ・パン、スコーン、チョコレートは持ち帰り可能。 (参)
- ・持ち帰り不可メニューの持ち帰りについて、スタッフもできる範囲で声がけするが、全部には対応できない。 (参)
- ・何を持ち帰ったか目が届かない。 (参)
- ・持ち帰り不可の料理を詰めていても、箱をあけて「駄目ですよ」とは言えない。 (構)
- ・喫食期限を提供から2時間以内としており、食べ残しの持ち帰りは認めていない。 (参)

3. 食品衛生に関する留意事項

(2) 消費者に対する留意事項 ③容器包装へ移し替える際の留意事項

(意見)

- ・ 容器への移し替えはお客様ご自身で行っていただく。(構・参)
- ・ 専用の容器でお持ち帰りいただく。(構・参)
- ・ 持ち帰り用の蓋付きパックを用意して、これ持って帰るからといわれたものを入れてあげる。(参)
- ・ 司会者がmottECOの説明を宴会の最後のほうで行い、・・・途中でお客様に箱をお配りして、お客様自身が詰めて、持って帰っていただいた。(参)
- ・ 自己責任といえども、食中毒だけではなく異物も含めて何か起きたら事業者には必ず調査が入る。食中毒を起こさないためにも、マイ容器の使用は控えていただいた方が、お互いにとっていいと感じている。(参)

3. 食品衛生に関する留意事項

(2) 消費者に対する留意事項 ④持ち帰りの時の留意事項

(意見)

- ・暑い時期や長時間の持ち運びは避けること。(参)
- ・時間経過とともに食品衛生上のリスクも高くなるため、「帰宅までに時間がかかる場合(二次会に行く等)は持ち帰りはやめましょう」という記載がある点はとても良い。(構)
- ・夏の期間の非常に食中毒の懸念が高い時期は休止期間としているが、パン・焼き菓子以外は中止という社内ルールを作っている。(構)
- ・オーストラリアでは、シールを貼って2時間以内の喫食、2℃から4℃での保管、再加熱してから食べることをわかりやすく記載している。(参)
- ・暑い時期は長時間の持ち運びはご遠慮下さいと言っているが、持ち帰りはあくまで自己責任であり、季節を限定せず通年行っている。(参)
- ・夏場は高温になるので揚げ物も注意して下さいと伝える程度。(参)
- ・帰宅までに時間がかかる、例えば、二次会に行く等の予定がある場合に持ち帰りは控えていただく。(参)
- ・トライアルとして、6月から8月は食べ残しの持ち帰りを停止。(参)
- ・容器そのものに自己責任であることを明示している。(構)
- ・体調不良には責任を負えないことを口頭で伝達。(参)

3. 食品衛生に関する留意事項

(2) 消費者に対する留意事項 ⑤家（持ち帰った食品を消費する場所）に着いてからの留意事項

(意見)

- ・ 帰宅後できるだけ速やかに食べること。（参）
- ・ 十分に加熱してから食べること。（参）
- ・ 本人以外が喫食する可能性があるため、アレルギー等についての注意喚起も必要。（構）
- ・ 匂いや味に異変を感じた場合は食べないこと。（参）
- ・ お客様が持ち帰った後、実際に本当に注意した内容でお食べになるのかといった管理状況も分からない。（参）
- ・ 持ち帰ったものは、ご家族で食べた、たまたま友人が来て一緒に食べたケースもある。（構）
- ・ 衛生上の問題で、焼き直して食べて下さい、煮直ししてくださいといった助言をしている。（参）
- ・ 真冬であれば、刺身も持ち帰っていいかと聞かれれば、「刺身では食べず、火を通して」と助言して持ち帰りを認めたこともある。（参）
- ・ 召し上がる際には、必ず再加熱してから召し上がっていただくこと。少しでもおかしいと思ったら召し上がるのはご遠慮いただくことをご案内している。（参）
- ・ お客様が持ち帰った後、実際に本当に注意した内容でお食べになるのかといった管理状況も分からない。（参）

3. 食品衛生に関する留意事項

(3) 消費者及び営業者への共通留意事項（食中毒発生時等の協力）

(意見)

- ・ 食品衛生上の事故が生じた場合の法的責任の在り方がポイント。（構）
- ・ 保健所対応は、mottECOの開始前は後ろ向きな対応が多かったが、開始後は、一定の整理がなされ、事前に説明して安全な取組をしようということで事業展開をしている。（構）
- ・ mottECOでお持ち帰りいただき体調不良になった方が現れたとして、「それはmottECOを原因として調査はしません」、「何か起こったときに、完全にその飲食店を守ることにはつながらない」との回答が保健所からあった。（参）
- ・ 食中毒が発生したときは、通常の食中毒スキームに従って調査すると保健所から回答。
- ・ 食中毒調査に関しては、どの段階で汚染があったのか、どこに原因があったかを調査する。原因が調理段階であれば、持ち帰り不可メニューであったとしても責任は事業者側となるし、持ち帰りの段階に原因があれば、その責任は事業者側ではないといった判断になるだろう。持ち帰りであるかどうかに関わらず、持ち帰り不可メニューかどうかに関わらず、調査に入ることが大前提。（事務局）
- ・ 「持って帰って具合が悪くなった」ではなく、「その食品が提供時から問題があったのか、なかったのか」という点について調査が入ることを事業者が正しく理解していた。（構）
- ・ 万が一に備え、消費者側の連絡方法、事業者側の報告管理体制などのルール整備もガイドラインの中で検討したい。（構）

(意見)

- ・ガイドライン作成後は、消費者や現場まで情報が届くよう業界団体等へ周知いただきたい。(構)
- ・地方によっては担当者が食品ロス削減の取組をあまり理解されていない方もいる。なぜ持ち帰りを国が推奨しなければいけないか、どうしたら安全な取組になるかをしっかりと保健所を含めた自治体の皆様とも連携して進めていく必要あり。(構)
- ・事業者並びに管理監督をする保健所、あるいは自治体を含めて、共通の整理されたガイドラインをしっかりと作るのがポイント。今は取り組んでいない事業者も、仕組みがあれば検討する余地がある。(構)
- ・行政がしっかり説明ができる明確なガイドラインができると状況が変わっていくという印象。(構)
- ・営業の禁止・停止がなかったとしても食べ残しの持ち帰りを認める予定はない。(参)
- ・安全面や法的な仕組みがあれば、取り組む検討の余地はある。(参)
- ・持ち帰るときの法的な懸念あるいは食品事故、あるいは意識改革、これは事業者や消費者全体のものかと思うが、持ち帰ることが当たり前になるような世論形成的なことも今後行っていく必要があると感じている。(参)
- ・事業者のポリシーやブランドも戦略あり、食べ残しの持ち帰りが世間一般に周知されていくことは望ましいことと考えるが、もともとは食品ロス削減が目的なので、別の形で食品ロス削減に取り組まれている事業者の立場を尊重する姿勢も必要。(構)
- ・外食と一言でいっても、食べ残しに関しては業種、業態あるいは扱っている食材についてかなりばらつきがあるということで、例えばファストフードなどはそもそもテイクアウトが結構な比率であることから、食べ残しは少ないというデータもある。(参)
- ・お客さんから料理が足りなかったといわれるのは一番の難点。(参)