

大津市は正しいドギーバッグ使用を推奨します。



食品ロス削減のため、食べ切り、持ち帰りにご協力を。

客
Style

- 注文の際には、食べ切れる量のメニューを選びましょう。
- 持ち帰りは店の承諾を得て、「自己責任」の範囲で行いましょう。
- 持ち帰った料理はできるだけ速やかに食べましょう。

店
Style

- 持ち帰り希望者には、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。
- 生ものや加熱が不十分な料理の持ち帰りは、応じないようにしましょう。



DOGGY BAG STYLE について

日本では、本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が年間約621万トン発生しており、約339万トンが事業所から発生しています。

このうち、35%は外食産業から発生しており、飲食店等における食べ残しによるものが相当程度を占めています。

「食べ残しはもったいない」のはもちろん、市内の飲食店から出る生ごみは、事業系一般廃棄物として大津市のごみ焼却施設に持ち込まれるため、食品ロス削減はごみ処理費用の節約に大きく寄与し、市民サービスの向上につながります。

自分が食べ切れる量を注文し、食べ切ることが一番大事ですが、食べ切れなかったものでお店が持ち帰りを承諾されるものは持ち帰るなどして、食品ロスを無くしましょう。

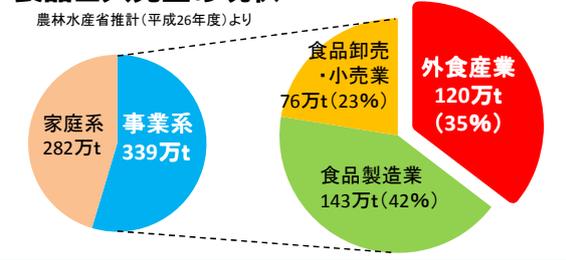
ただし、ドギーバッグの使用には食中毒のリスクがあり、衛生上の注意が多くあります。お店側もお客側も注意を守って持ち帰る、これを大津市では「DOGGY BAG STYLE（ドギーバッグスタイル）」と呼称し、正しいドギーバッグ使用を推奨しています。

（注：持ち帰りに不向きな料理、持ち帰りを承諾できないお店もあります。）

※この運動は、持続可能な生産消費形態の確保を目指すSDGsの一環として取り組んでいます。

食品ロス発生の実況

農林水産省推計（平成26年度）より



DOGGYBAG（ドギーバッグ）とは？

「犬（ドッグ）のために持ち帰る」という建前で、食べ残した料理を詰めて持ち帰るための容器のことで、主にアメリカで広まったものです。

直訳すると「犬のための容器」ですが、犬には合わない食材もあるため、持ち帰った料理は犬には食べさせず、自ら食べましょう。



衛生上の注意とは？

平成29年5月に消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省が、飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むにあたっての留意事項を公表しています。

[食べ残し 留意事項](#)

[検索](#)

SDGsとは？



世界のリーダーが2015年9月の国連サミットで採択した「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に掲げられた17の「持続可能な開発目標」のことで、SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALSを略し「SDGs（エスディーゼズ）」と呼ばれています。

このうち、12番のゴール（目標）である「持続可能な生産消費形態の確保」には、「2030年までに世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減」と示されており、食品ロス削減は世界の国々が取り組む約束となっています。

大津市では、SDGsを契機とした取り組みを進めています。