

# 1 まずは「食べきり」を促進しましょう。

- お客様の食べ残しは、廃棄することになり飲食店にとっても損失となるものです。食べきっていただくように料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- お客様が食事量の調整や選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事さんと食事量やメニューを相談しましょう。
- 宴会等において、お客様が食べきったらサービス券を配布するなど、食べきりを誘導するのも方法の一つです。

さんまるいちまる

## 3010運動で 食べきを推進！

自治連合会をはじめとする市民団体や事業所等で構成される「ごみ減量と資源再利用推進会議」と大津市では、食品ロス削減に向けた取り組みとして「3010運動」を進めています。

この運動は、宴席の場において、乾杯後の30分は自席で食事を楽しみ、お開きの10分前には自席に戻って食事を食べきることを推奨するもので、食べ残し（＝食品ロス）を削減するというものです。

市のホームページで「3010」と検索いただくと、「3010運動」のチラシや、店舗等でご使用いただける卓上三角柱POPがダウンロードできます。

ぜひ、ご活用ください。

## 「ごちそうさま」を宴席で



**30** 乾杯後、30分は自席で食事を楽しみましょう。 **10** お開きの前の10分は自席に戻って食べ切りましょう。

食品ロス削減のため、宴席での料理を食べ切る運動にご協力を。

ごみ減量と資源再利用推進会議・大津市

## 2 食べ残し料理の「持ち帰り」は店側の可能な範囲内で。

飲食店等で提供され、数時間、常温に置かれた料理は、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒リスクが高まります。食べ残し料理の持ち帰りを認める・認めないは、店側の可能な範囲で行いましょう。

※大津市は、料理の持ち帰りそのものを推奨していません。

- 持ち帰りを認めることができるお店は、「ドギーバッグあります」「持ち帰りをご希望の方は店員にお声かけください」とお客さまが分かるよう掲示しましょう。
- 持ち帰りには十分加熱された食品を提供し、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。

※持ち帰り可能なメニューに「持ち帰りできます」と書くのも工夫です。

- お客さまが用意されたドギーバッグは衛生面の確認ができないため、ドギーバッグは店側で用意し、衛生的に保管しておきましょう。

※ドギーバッグの提供は無料・有料どちらでも結構です。オリジナルデザインの容器や環境にやさしい有機材質の容器を使うなど、店のPRに役立っている例もあります。

- 外気温が高い時は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。

### 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、お店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す。

主にアメリカで広まり、「To-Go Box」とも言われています。

直訳すると「犬のための容器」ですが、料理の中には犬の体に合わない食材もあります。

お店から持ち帰った料理は、犬に食べさせることなく、自ら食べるようお客さまにお伝えください。



### 3 持ち帰りを希望するお客さまへの対応

- 持ち帰りを希望するお客さまには、食中毒等のリスクや取扱方法等、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。新しい箸を提供する、店員が取り分けるなど、店内でルールを決めておきましょう。
- 水分はできるだけ切り、残った食品が早く冷えるように容器に小分けしましょう。
- その他、料理の取り扱いについて、注意書き（☆）を添えるなど、食中毒の予防をするための工夫をしましょう。

#### ☆お客様への説明事項や注意書き等の例

- ・ 食べ残し料理の持ち帰りは自己責任の範囲で行うこと
- ・ 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考えて行うこと
- ・ 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れること。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように容器に小分けすること
- ・ 料理は暖かい所に置かないこと
- ・ 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないこと。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめること
- ・ 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べること
- ・ 中心部まで十分に再加熱してから食べること
- ・ 少しでも怪しいと思ったら、口に入れないこと

#### **ご注意**

本ガイドや国のガイドライン「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」に従っていても食中毒を完全に防げるわけではありません。

ドギーバッグの取り組みに関するお問い合わせ先 大津市環境部廃棄物減量推進課

☎ 077-528-2802 FAX 077-523-2423 E-mail otsu1703@city.otsu.lg.jp

大津市は正しいドギーバッグ使用を推奨します。



## ドギーバッグ使用ガイド

### <飲食店の皆さまへ>

大津市では、事業所における食品ロス削減の取り組みの一環として、正しいドギーバッグ使用を推奨する運動を進めています。

ドギーバッグは、食べ残した料理を持ち帰るための容器のことで、この取り組みは、SDGs（下記参照）に示された「2030年までに世界全体の一人当たりの食品廃棄物の半減」に寄与するものです。

しかし、食中毒のリスクが伴うことから、料理の持ち帰りそのものを推奨しているのではありません。正しいドギーバッグ使用とは、それでもお客様が希望される場合の、食中毒リスクを少なく抑えるための適切な持ち帰り方法のことです。

このガイドは、国の関係省庁が公表した留意事項（※）に基づき、飲食店における注意点をまとめたものです。本趣旨をご理解の上、ご協力いただける範囲で正しくドギーバッグをご使用いただきますよう、お願いいたします。

※飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項  
（平成29年5月16日公表 消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省）

### 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の半減」が掲げられており、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。