

## 飲食店等で食べ残した食品の「持ち帰り」に関する注意事項

### 【飲食店用】

---

食品の持ち帰りにあたっては、次の点に注意して自己の責任において行ってもらうようにしてください。

- 持ち帰りを希望される方には、食中毒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。
- 持ち帰りには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、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。
- 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ときは、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。

# 飲食店等で食べ残した食品の「持ち帰り」に関する注意事項

## 【持ち帰り希望者用】

---

飲食店等で提供される料理は、飲食店等で食べることを前提として調理されています。食べ残した料理は、時間の経過や保存状態によって、食中毒の危険性が高まります。

食品の持ち帰りにあたっては、次の点に注意して自己の責任において行ってください。

- 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考えて、行いましょう。
- 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。
- 料理は、暖かい所に置かないようにしましょう。
- 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- 持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- 見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。