

ハイジーンたより

発行責任者：坂上 明弘 / 編集責任者：高橋 正弘 / 監修：(一財)北里環境科学センター

飲食店における食品ロス削減 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン ポイント解説



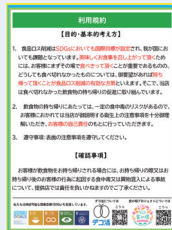
SDGsの目標達成と政府の食品ロス削減目標に向けた取り組みの一環として、「食べ残しの持ち帰り促進ガイドライン」が消費者庁・厚生労働省より策定されました。前提として、小盛りメニューの提供等、食べきりやすい工夫などで、お客様に食べきってもらうことが重要です！やむを得ず食べ残しを持ち帰る際には、リスク低減を図るため、事業者が取り組むべきポイントを解説します。

〈法律面〉

✓ 利用規約の整備

- 食べ残し持ち帰りに関する利用規約を策定し、顧客に周知しましょう。
- 利用規約には、**持ち帰りに関する注意事項や責任範囲**を明記しましょう。

ガイドラインに事例が掲載されています

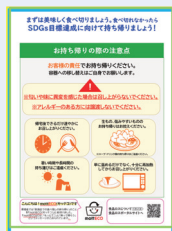


✓ お客様への注意事項の説明

特に重要！

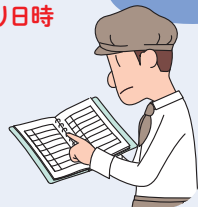
- 持ち帰りの際の注意事項を口頭やチラシで説明し、正しく理解できるようにしましょう。
- **持ち帰り後の食品管理の責任はお客様にある**ことを明確に伝えましょう。

ガイドラインに事例が掲載されています



✓ 持ち帰りの記録管理

- 万が一のトラブルに備え、**持ち帰り日時や対象物**を記録管理しましょう。
- 健康被害情報を探知した場合は、速やかに保健所へ連絡し、指示に従いましょう。



〈衛生面〉

✓ 従業員教育

- 食べ残し持ち帰りに関する衛生管理や注意事項の説明方法を共有しましょう。
- マニュアルを作成し、**統一された対応**を行いましょ。



✓ 持ち帰りに適する食品の選定

- **十分加熱されたもの、常温保存可能なもの、水分含量が少ないもの**を対象としましょう。
- 生ものや半生の食品は持ち帰りに適しません。



✓ 衛生的な移し替え

- 清潔な容器や器具を提供し、移し替えは、原則**持ち帰るお客様に実施**してもらいましょう。
- 発熱や下痢など体調不良のない大人が行いましょう。



ハサップ
HACCPに沿った衛生管理の徹底も忘れずに!

▼ 詳細は、消費者庁および厚生労働省のHPをご確認ください

消費者庁：https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/#doggybag
厚生労働省：https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin_436610_00010.html

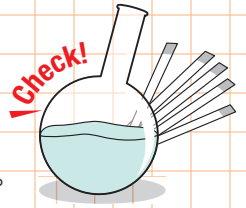


安心を育てよう! **実**になる衛生管理

こんなとき
どうする?

食品製造現場で活用できる簡易検査

検査機関に依頼するまでもない、ちょっとした疑問を解決する簡易検査。
費用が安く、必要なタイミングで迅速に結果を得られるため、日常使いの検査として有効です。



Q 殺菌剤の濃度は適正かな?

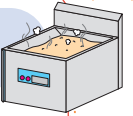


こんなときは... 残留塩素試験紙

野菜や食器などの殺菌に用いる次亜塩素酸ナトリウムは、保存中に日光や紫外線があたると分解して、濃度が薄まります。使用時に希釈する際には、所定の濃度であることを確認する必要があります。



Q フライヤーの油、いつ交換したか覚えていないけど、まだ使えるのかな?



こんなときは... 油脂酸化測定紙(AV試験紙)

劣化した(濃い色になる、粘り気が出るなど)油を使用すると、料理の品質が落ちるだけでなく、健康被害を及ぼす可能性があります。油の早すぎる交換も防ぐことができるため、コスト削減にもつながります。

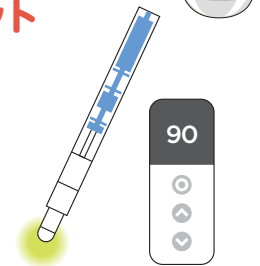


Q 食器具や設備はきちんと洗浄できているかな?



こんなときは... ATP測定キット

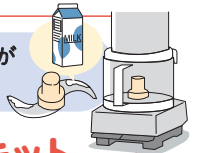
食品素材に含まれるATP*を指標として検出し、汚れを数値化できます。きちんと洗浄したつもりでも、目に見えない汚れが残っていた場合、食中毒やアレルギーのリスクを1回の検査でチェックできます。



*生き物の生体内に必ず含まれる物質



Q 製造過程で食物アレルギー物質が混入していないかな?



こんなときは... 食物アレルギー検出キット

機器の洗浄不足などにより、原材料以外の成分(アレルギーを含む)が残留することがあります。ATP検査で汚染が確認されたら、食物アレルギー検査を実施し、アレルギーを特定するのが効率的です。



Q 手の洗い残しが多いのはどこかな?



こんなときは... 手洗いチェックローション

専用の蛍光ローションを手についた汚れに見立てて塗り、手洗い後ブラックライトの下に手をかざすと洗い残しが光ることで、適切な手洗いができているか確認できます。



普段の衛生管理に有効活用しましょう!

簡易検査は、その場で数値や色で結果を確認できます。現場の一人一人が自分ごととして捉えることができ、衛生意識の向上にもつながります。



ライオンハイジーン株式会社

本社	〒111-8644 東京都台東区蔵前1-3-28	TEL 03(6739)9050 (大代表)
札幌営業所	〒060-0001 札幌市中央区北一条西7-1-1	TEL 011(207)7824
仙台営業所	〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-20	TEL 022(222)8250
東京営業所	〒111-8644 東京都台東区蔵前1-3-28	TEL 03(6739)9055
名古屋営業所	〒460-0003 名古屋市中区錦2-3-4	TEL 052(220)6760
大阪営業所	〒541-0057 大阪市中央区北久宝寺町3-6-1	TEL 06(7739)8425
福岡営業所	〒814-0001 福岡市早良区百道浜2-3-8	TEL 092(852)5918

無断転載禁止!

他の印刷物やWEBサイトなどでの無断使用を禁じます。