

～ 飲食店の皆様へ ～

お客様が食べ残された料理の持ち帰りは、安全においしく召し上がっていただくため、食中毒などのリスクをしっかりとお伝えしたうえで、お客様の自己責任で、行っていただくことが重要です。

持ち帰りを希望するお客さまには、食中毒等のリスクや料理の取扱方法、衛生上の注意事項を十分に説明していただくようお願いします。

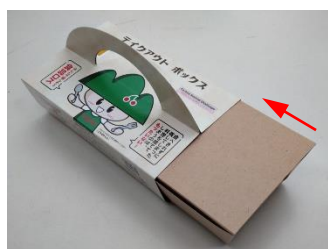
【注意事項】

- お客様には「自己責任」であることをご理解いただいたうえで、持ち帰りいただきますよう。
- 持ち帰りは中心部まで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限り、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、お客様からの要望があっても、持ち帰りを断りましょう。
- 清潔に保管した容器に、清潔な箸などを使って入れるようにしましょう。（お客様自身を取り分ける場合は、新しい箸等を提供しましょう。）
- 水分はできるだけ切り、早く冷えるよう、容器に浅く詰めましょう。
- 外気温が高い時や、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りを断りましょう。
- 持ち帰った食品は、帰宅後できるだけ速やかに食べていただくよう、お知らせしましょう。
- その他、食中毒等の予防をするための工夫をお伝えしましょう。

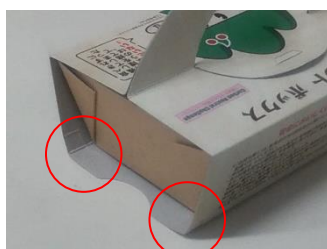
○テイクアウトボックスの組み立て方



①カバーをバッグの形に折ります。



②料理を入れた内箱を横から入れます。



③カバーの底の角（4か所）を折ると内箱が落ちにくくなります。



SDGsとは

2015年の国連サミットで採択された「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番の目標である「つくる責任 つかう責任」ターゲットの1つには、「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、食品ロス削減は国際的に取り組む目標となっています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

