

飲食店等の
利用者
の皆様へ

『食べ残し』削減の取り組みへの ご理解・ご協力をお願いします

次の順序に従い、「食べ残し」削減の取り組みを進めましょう！

① まずは「食べ残し」をなくそう！

- ☑ 出来たての最も美味しい状態の料理を食べましょう！
- ☑ 食べ切れると思う量を注文するようにしましょう！
- ☑ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう！
- ☑ 食べ放題では、無理をして皿に盛らないようにしましょう！



② 料理を持ち帰る場合は自己責任の範囲で

食べ残し料理を持ち帰る場合は、食中毒防止のため次のことに気を付けて、自己責任の範囲で行うようにしましょう。

- ☑ 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。また、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。

持ち帰りの注意点

- ☑ 時間の経過により食中毒のリスクが高まるため、**奇い道をしない。**
- ☑ 料理は**暖かい所に置かない。**
- ☑ 帰宅後は**できるだけ速やかに食べる。**
- ☑ **中心部まで十分に再加熱**してから食べる。
- ☑ におい、味、食感など**少しでも怪しいと思ったら食べない。**