

## 食べ残し食品の持ち帰り容器の試行に向けて

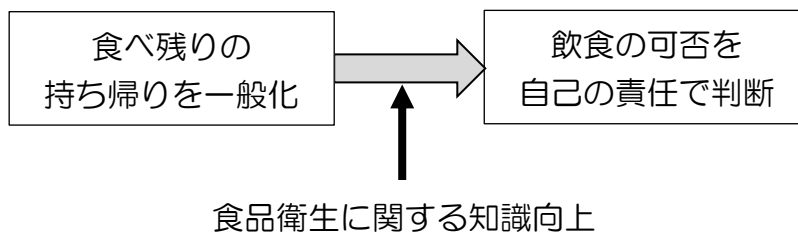
### 1 持ち帰り文化の醸成

持ち帰りが一般的になっている諸外国の中でも、食品の保存には条件的に厳しい熱帯、亜熱帯の気候帯に属する東南アジア諸国も含まれている。

日本においても折り詰めのように、食べ切れない食品を持ち帰る習慣は存在している。一方で、持ち帰り食品の飲食による事故を懸念する店側の持ち帰りに対する消極性もあり、外食の食べ残し食品の持ち帰りは、まだ一般化しているとはいえない。

⇒現在の保健衛生指導関係の状況について福祉保健局から説明

食品の持ち帰りには、「自己の責任」において実施するという持ち帰り側の意識の醸成が不可欠。



店舗で食べ残した食品の持ち帰りを一般化するには、消費者の食品の保存に関する知識（食品衛生）の普及啓発を併せて行う必要がある。

⇒ 消費者が食品の飲食を自ら主体的に判断（自己責任）する意識が育成されることで、食品衛生に関する知識が向上。

飲食の判断を賞味、消費期限の表示のみに頼る状況から、視覚、臭覚、味覚などによって自らが主体的に飲食の可否を判断へ転換

家庭の食品ロスの削減にも寄与

飲食の可否を主体的に判断するメリット

- ・劣悪な保管環境による賞味、消費期限内の事故の未然防止
  - ・お弁当等による安全なメニューや保管の励行が期待
  - ・大規模災害時等に期限等表示の確認できない食品の飲食を自己判断可能
- ⇒食品による事故リスクが軽減される

## 2 食べ残し持ち帰り容器試行に向けた課題

食べ残し持ち帰り容器の一般化に向け本格的な普及啓発を展開していくために、事業者側の負担（オペレーションや費用）や消費者側の利便性、安全性確保など、普及に向けた双方の課題を把握し、整理するため試行を実施。

試行に向けた主な課題は次の通り

- ・持ち帰り食品に関する課題
- ・容器に関する課題
- ・責任に関する課題

### （1）持ち帰り食品に関する課題

食べ残し食品がすべて持ち帰ることが推奨されるわけではなく、持ち帰り可能な食品の選別が必要であり、次のような課題がある。

#### ○持ち帰り食品の指定

持ち帰り可能な食品は、調理する店側で指定する必要があるが、明確な基準がなく個々のお店の判断に委ねられているのが実情。

#### ○顧客とのトラブルの助長

店の食品指定と顧客が持ち帰りたい食品にずれがある場合、顧客とのトラブルが生じる可能性。

#### ○容器との相性

容器によっては、密封性が低く、持ち帰る道中、車内等の閉鎖空間では臭気等によって周辺に迷惑をかける可能性。

### （2）容器に関する課題

食べ残しを持ち帰るためには、食品を入れる容器が必要になるが、容器に関しては次のような課題がある。

#### ○安全性

衛生面を担保するため、使い捨て容器が普及しているが、資源リサイクルの観点から課題。

#### ○コスト

食品衛生を確保するため容器の性能や特性を把握しておくには、店側が準備しておくことが望ましい反面、容器のコストが課題。

#### ○再利用

容器は再利用が望ましいが、店側が回収、洗浄するオペレーションでは店側の負担が大きい反面、客側に洗浄を任せるのは、店側で衛生面の確保が担保されない課題。

○形状・材質等の課題

普及に向けては、お店の種類やシチュエーションに応じた容器（通気性、持ち手、デザイン等）が必要であり、容器の名称なども含め検討が必要。

**（3）責任の所在に関する課題**

持ち帰り後に持ち帰った食品によって事故が発生した場合、店側の責任が問われる可能性もあり次のような課題がある。

○事故等に関する調査・指導

持ち帰った食品によって生じた食品事故について、店側に保健所等から指導が入る可能性がある。店にとっては制御不能のため、持ち帰り自体に消極的になる。

○持ち帰り中の食品の保管

持ち帰りに要する時間や保管の仕方（温湿度等）について、店側では把握・制御ともに不能である。お店の持ち帰り食品を食べた際の食品の品質が懸念される。

○酔客への対応

宴会等における持ち帰りでは、酔客が帰路で置き去りにするなど、結果的に有効に消費されない（廃棄）される可能性がある。

**3 試行の目的及びスキームについて**

今回、持ち帰りの試行を行う目的は以下のとおりである。

- 持ち帰り容器の試行による課題の把握
- 持ち帰り食品・業態の試行による課題の把握
- 容器コストの比較
- 店舗側オペレーション負担の把握
- 持ち帰りルールの試行
- 顧客のリアクション把握

