

～食べきれなかった料理を「お持ち帰り」するお客様へ～

料理の「お持ち帰り」は、
お店の方の説明をよく聞いて、
食中毒のリスクを十分に理解したうえで、
お客様の責任においてお願いします。



テイクアウト ボックス



★持ち帰りには、
・料理を衛生的に扱える力
・怪しいと思ったら捨てることのできる判断力
・おいしい料理を提供してくれるお店を大切にする気持ち
が必要です。
みんなで減らそう！食品ロス！

安全でおいしくいただくためのお約束

下記注意事項をご確認いただき、“自己責任の範囲”において持ち帰り、お家でおいしくいただきましょう。

【注意事項】

- ・持ち帰りは十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱ができるもの
に限り（注：持ち帰りが可能な食品か、お店の方に確認しましょう）、
食べきれる量を考えて行いましょう。
- ・自分で料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、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、浅く詰めましょう。
- ・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ります。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。

※ 注意事項に従っても、完全に食中毒を防げるわけでは
ありません。

持ち帰る料理は、安全においしく召し上が
っていただくため、ご自身でしっかり管理
をお願いします。

★ 次回は適量注文で、
おいしく残さず
食べきりましょう！



NO-FOODLOSS PROJECT

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

