

## 第3回検討会 意見・質疑等

厚生労働省

健康・生活衛生局食品監視安全課

Ministry of Health, Labour and Welfare of Japan

# 1. 背景及び基本的な考え方

ガイドラインは、食べ残しの持ち帰りを強制するものでも、また推奨するものでもなく、食品衛生上の配慮がなされた上で、外食営業者（飲食店）及び消費者双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容につなげることを期して作成したもの

## （意見）

- ・ここを余り否定的な言い方にすると、入り口から後ろ向きのガイドラインに感じられてしまうのではないかという懸念。
- ・第1がまず食べ切る。その後、食べ残しの持ち帰りを積極的に推奨していくのではないのだということを伝えた上で、食品衛生上の配慮をした上で持って帰ることは、消費者だって事業者側だって、止めるものではないのだというように伝わるのではないかと考える。
- ・「食べることが基本である」で言い切ってしまう方が良い。「持ち帰りは次善策」であるという内容を工夫して書けば、同じ意味合いが誤解なく伝わるのではないか。

## 2. ガイドラインの対象施設

フードコートに関して、本ガイドラインの対象外とは考えていないが、骨子案に特記するとしたら、例えば「違う店舗で調理された食品を1つの容器には入れない方がいい」などか。

### (意見)

- ・フードコートに関しても何もしないより何か出来る方が良いと思う。  
それぞれのテナント、クライアントが出来る努力をするよう働きかけることはおそらく出来ると思う。  
トレーサビリティ、コンタミの考え方からも「違う所で買ったものは一緒には入れない」旨、理解してもらう必要はある。
- ・本項(対象施設)に明示的に書くより、営業者から促す事項、消費者が留意する事項といった所に「同じ容器に詰め合わせない」といった内容の記載を考えたい。

### 3. 食品衛生に関する留意事項

#### 消費者に対する留意事項 ①基本的な考え方

- ・持ち帰りを前提としない食べきれる量を注文すること  
(注:いわゆる食べ放題で、食べ残しの持ち帰りを想定した注文はしないこと)
- ・持ち帰る人は、営業者の注意事項の説明を理解し、守ること
- ・持ち帰るまでの時間が長くなる場合、食品の衛生状態の維持が難しくなるため、持ち帰りを断念することも重要であること

#### (意見)

- ・営業者からの注意事項をきちんと守った上で行うことと記載するのは、全体を通して重要だと思ふ。周知の際にはこの点もきちんと消費者に伝える必要がある。
- ・「持ち帰りを前提としない」という頭よりは、「その場で食べ切ることを基本として」と入れる方が良いと思ふ。

### 3. 食品衛生に関する留意事項

#### 消費者に対する留意事項 ② 容器包装へ移し替える際の留意事項

- ・ 営業者が用意した容器を用いることとされている場合は、それに従うこと
- ・ 詰める行為は、十分な手指の洗浄・消毒又は衛生的な使い捨て手袋をした上で行うこと
- ・ 冠婚葬祭等で、食べ切れないほどの料理が並んでいる場合は、営業者へ予め取り置きと温度管理を依頼することも食品衛生上の配慮として有用であること

#### (意見)

- ・ 将来的にはマイ容器を使うというのもいいと思う。
- ・ 一方で、世の中が自分の責任で残してしまったのだから持って帰ろうというので、そういう懸念もあるからマイ容器を持って歩くほうがいいかもしれないが、そもそも買い物へ行くのを目的にして持って行っていくエコバッグと異なり、レストランには食べ残すのを目的にしては来ていないのだから、食べ残し持ち帰りのマイ容器と買い物のエコバッグをあまり同列にはしないほうがいいと思う。
- ・ 保健所サイドからすると非常に有り難いが、店側の負担というところも多分に出てくる部分なので、そのバランスがどうなのかなと思う。

## 3. 食品衛生に関する留意事項

### 営業者における留意事項 ①基本的な考え方

- ・持ち帰りのための衛生管理マニュアルの作成(特に複数の従業員がいる場合)
- ・従業員教育

#### (意見)

- ・持ち帰り後に健康被害や異物が判明したというような消費者からの情報を探知した場合には、保健所やお店に連絡をして、必要な指示、指導を仰ぐことという内容を入れた方が良い。「情報を探知した場合に、保健所に連絡をすること」というのを入れていただきたい。

### 3. 食品衛生に関する留意事項

#### 営業者における留意事項 ②持ち帰り可能な食品の検討

- 持ち帰り可能な食品として検討しやすいもの
    - ・ 中心部を 75℃以上で十分に加熱されている食品
    - ・ 持ち帰りによる時間経過での微生物の増殖の影響が小さい食品
    - ・ 持ち帰りを見越して、営業者が微生物検査等により安全性を確認した食品
- ※ヒアリングした企業等において、食べ残しの持ち帰りが認められていた食品  
パン、フライドチキン、焼菓子、焼魚、ピラフ、ライス 等（いずれも営業者で判断）

#### (意見)

- ・ 「可能」より「適する食品」というような表現ぶりには如何か。
- ・ 「中心部 75℃以上で十分に」という表現ぶりでのいいのか。例えば「中心温度 75℃以上、1分以上」とするのか。「十分に」は人によって捉え方が変わってしまうと思う。
- ・ 従来より、厚労省も含め「持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など、加熱の不十分な料理は希望者から要望があっても応じないようにしましょう」としており、すでに取り組んでいる事業者が多数ある。75℃という数字は記載しないほうがいいと考える。ブレーキがかかる。
- ・ オーダーを受けて調理する飲食事業者と、2、3時間の宴会を前提に大量調理するホテル事業者では課題感が違う。
- ・ 中心部を75℃以上でという数値があると、その取組にちょっと躊躇してしまう飲食店、小さい所などは確かに発生するかもしれない。一方で、「飲食店ごとに「十分に」というものの捉え方が、まちまちだったりもするため、温度の例などを入れておくというのがよいと思う。
- ・ 日頃から取り組んでいる自分たちのHACCPで、当然その加熱条件などは各店舗さんが評価をしてやっているといるので、そこを盛り込むとすれば、まずは自分の所のHACCP計画をきちんとやっていることが前提というところを、盛り込むことによって、その具体的な中心温度何℃、何分以上ということがなくても、そこで飲み込めるのかなと議論を聞いていて感じた。

### 3. 食品衛生に関する留意事項

#### 営業者における留意事項 ②持ち帰り可能な食品の検討

##### (意見)

- ・「時間経過での微生物の増殖の影響が小さい食品」は少し伝わりにくい表現。例えば、水分含量が少ない食品、常温保存が可能な食品など、かみ砕いた表現ぶりがいい。

##### (意見)

- ・一概に微生物検査で安全性を確認した食品という表現ぶりは、安心だというのは伝わるが、「持ち帰りを見越して」は、記載するのは如何か。
- ・「持ち帰りを見越して」はその前提として少しそぐわない言葉になっていると思う。また、「営業者が微生物検査等により安全性を確認した食品」となると、大きな事業者や繰り返し同じ調理法で必ず同じ温度で行っている事業者は該当するのかもしれないが、中小などになると、これもなかなか厳しい項目だと思う。

##### (意見)

- ・個別具体的な食品名は書かないほうがいいのか。
- ・具体的に書いてあると、それに左右されてしまう場合もあり、最終的には営業者が判断というところが残るような書きぶりがよい。
- ・記載することでこの品目が一人歩きしてしまうということは懸念される。調理方法や各店での料理の重量、付け合わせなど事業者によって変わってくるため、例として挙げるということが分かる記述なら、全く何も書いてないよりはあったほうが目安にはなり、取組がしやすくなると思う。

### 3. 食品衛生に関する留意事項

#### 営業者における留意事項 ②持ち帰り可能な食品の検討

○ 検討において、慎重に取扱うべきもの

- ・ 生ものや半生など加熱が不十分な料理  
衛生的な取扱いが難しい面があるため、原則、その場で食べきることを促すこと

※ヒアリングした企業等において、食べ残しの持ち帰りが認められていない食品  
サラダ、刺身、ドリンク類 等（いずれも営業者で判断）

#### （意見）

- ・ 持ち帰りに適さない食品という形で、生ものや半生などの加熱が不十分なものという所まで、その後のその場で食べ切ることを促すことという所までで、個別具体的な食品を書いてはどうか。

### 3. 食品衛生に関する留意事項

#### 営業者における留意事項 ③衛生的な移し替えに関する留意事項

ウ その他

必要に応じて、持ち帰り用の保冷剤、詰める際の使い捨て手袋や手指の消毒剤を提供

(意見)

- ・「外気温が高いときは持ち帰りを休止する」と書いてしまっていていいかどうかというのは、一律にするといろいろ支障もあるかもしれないが、保冷剤を提供しろと言い切ると、またここで問題が生じる可能性もあるので、ここは少しやんわり表記する方が良いと思う。

### 3. 食品衛生に関する留意事項

#### 営業者における留意事項 ④持ち帰り時の消費者への伝達事項

- ・持ち帰る人以外の家族等他者が摂取する場合への配慮（喫食時の再加熱、アレルギー物質の意図せぬ混入等）
- ・可能な限り、持ち帰り後も伝達した内容の確認ができるよう予め容器に記載する、またはチラシ等を配布すること

#### （意見）

- ・個人で経営されている飲食店などでは、チラシやマニュアルを独自に作ることはなかなか困難ではないか。参考資料として活用できるようなひな型があるとよい。

### 3. 食品衛生に関する留意事項

#### 消費者及び営業者への共通留意事項（食中毒発生時等の協力）

持ち帰りした食品において、健康被害や異物混入の情報を保健所が受けた場合、調査を実施し、判明した原因を踏まえて必要な対応がとられることとなることから、保健所の調査に協力すること

##### （意見）

- ・ 持ち帰りをした時点で既に異物混入等の食品事故の原因が存在しているか、その後に異物混入等の事故の原因が存在したかを保健所等の調査で判断するために、保健所の調査に協力してほしいといった表記に変えていただきたい。
- ・ 事業者が必ずしも自己の責任を免除されるということにはならないケースがあるのだということをし、しっかり酌み取っていただけるといった書き方をしていただきたい。健康被害が発生した場合には、どこの段階で汚染があったか分からないというような状況の中では、必ず何らかの調査はあるため、事業者もきちんと協力をすること。
- ・ 現時点で、大半の事業者が取組に踏み切れない1つの理由がここである。消費者の方の管理がルールどおりしていないことにより事故が発生した際、それが事業者側の瑕疵・原因があると思われ、処分になるとしている事業者が非常に多い。
- ・ 「被害等の発生原因がどこにあるかをしっかり調査して、事業所にある場合は通常の食中毒と同様の対応になる」ということを、事業者の方が読み取れるような書きぶりにするのがよい。
- ・ どちらにも分かりやすく、メッセージを分けて書かれてもいいのかと思う。消費者に対しては、こういう対応が必要です、調査依頼があった場合には協力してください。事業者には、通常のスキームと変わらないというところを、きちんと記載すれば、食べ残しの持ち帰りに対しても、もう少しハードルを下げて、ニーズに伝えていただけるといいかと思う。
- ・ 通常の食中毒調査と同じように、営業者にも消費者にも両方に調査が入ることが書いてあれば、特別持ち帰りだからということが強調されないような形になり、この部分を理解できるのではないか。
- ・ mottECOは特別なことではなくて、普通にレストランを営業しています、ホテルを営業して料理を出していますと。