

まずは、おいしく、適量を、残さず、食べきりましょう

## ● 食べきれなかった料理を「お持ち帰りする」お客様へ ●

「お持ち帰り」は、飲食店の方の説明をよく聞いて  
食中毒のリスクなどを十分に理解した上で行ってください

「お持ち帰りする」料理は  
**安全においしく召し上がっていただく為に**  
**ご自身でしっかり管理**をお願いします



### 安全においしくいただくためのお約束

1



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を選び、食べきれぬ量を考えて行いましょう

3



自分で料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に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い容器に小分けしましょう

2



料理は、暖かい所に置かないようにしましょう

5



中心部まで十分に再加熱してから食べましょう

4



時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、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るようにしましょう

6



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

食品ロス削減に取り組む  
大阪市「食べ残しゼロ推進店」の紹介

くわしくは



大阪市

私たちは持続可能な開発目標  
(SDGs)を支援しています



食品ロス削減にご協力  
ありがとうございます

環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省

食品ロスについてくわしくは  
食品ロスポータルサイトへ

