

環境衛生課からの お知らせ



吉備庁舎 環境衛生課
清水行政局 建設環境室
52-2111

ごみ分別すれば資源

燃えるゴミ収集運搬業務 受託者募集

平成30年度から平成32年度までの燃えるごみの収集運搬業務受託者を募集します。

応募資格・応募方法・受付期間などは10月号の広報ありだがわに掲載予定です。

減らそう！ 飲食店などにおける 「食へ残し」

日本において、本来食べられるにもかかわらず破棄される「食品ロス」は年間約621万トン。このうち、約339万トンが食品産業から発生しています。

この食品産業のうち、35%が外食産業から発生しており、飲食店などにおける食へ残しによるものが相当程度を占めています。

飲食店などでの食品ロスの削減に向けて、食べきり運動や、自己責任

を前提に食へ残し料理の持ち帰りの呼びかけが広がっています。

「食べきり」の促進

消費者・飲食店それぞれの立場から、食べきりの取り組みを促進。食へ残しの削減を進めましょう。

①消費者の皆さまへ

- 飲食店で食事をする時はできたての最もおいしい状態で提供された料理を食べましょう。
- 自分自身の食事の適正量を知り、食へ切れると思う量を注文するようにならしましょう。
- 小盛りや小分けのメニューを上手に活用しましょう。

②飲食店の皆さまへ

- お客の食へ残しは、廃棄することになり、飲食店にとっても損失となります。食へ切っていたかどうか、料理を出すタイミングや客層に応じた工夫をしましょう。

- お客が食事量の調節、選択ができるように、小盛りや小分けの料理をメニューに採用しましょう。

食へ残し料理の「持ち帰り」は 自己責任の範囲で

飲食店などで提供され、数時間常温に置かれた食へ残し料理は、提供後すぐの状態の料理と比較すると食中毒リスクが高まります。食へ残し料理を持ち帰る場合は、食中毒リスクを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行いましょう。

①消費者の皆さまへ

- 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生のものなど、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、食へきれ量を考えに行いましょう。

- 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にしましょう。

- 料理は涼しいところに置きましましょう。

- 時間が経過することで、食中毒のリスクは高まります。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るようにしましょう。

- 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。

- 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。

②飲食店の皆さまへ

- 持ち帰りの希望者には、食中毒などのリスクや取り扱い方法など、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。

- 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生のものなど加熱が不十分な料理は希望者からの要望があっても応じないようにならしましょう。

- 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、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。

- 外気温が高いときは持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。

- その他、料理の取り扱いについて、注意書きを添えるなど食中毒などの予防のための工夫をしましょう。