

## 食べ残した料理の持ち帰りを推奨するガイドライン（函館市版）

### 【市民の方へ】

- ・まずは食べ切りを目指しましょう。  
食べ切れなかった場合の持ち帰りは、必ずお店の承諾を得て、食中毒等の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。
- ・持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは止めて、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べ切れる量を考えて行きましょう。
- ・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行きましょう。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅く小分けしましょう。
- ・料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- ・時間が経過することにより食中毒のリスクが高まるので、寄り道をせずに帰宅しましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りは断念しましょう。
- ・持ち帰った料理は帰宅後すぐに冷蔵し、できるだけ速やか（当日中）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。
- ・少しでも傷んでいると思ったら、口に入れるのはやめましょう。

### 【お店の方へ】

- ・持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱方法等、自己責任となる旨衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- ・持ち帰りには十分加熱された食品を提供し、生ものや半生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てはいけません。
- ・お店の側で料理を詰める場合は、清潔な容器に、清潔な箸などを使って行きましょう。また、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く小分けしましょう。
- ・生もの、加熱が不十分な料理は持ち帰りを断りましょう。
- ・外気温が高いときは、持ち帰りをお断りするか、保冷剤を提供しましょう。
- ・持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やか（当日中）に食べるよう呼びかけましょう。
- ・その他、料理の取り扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等を予防するための工夫をしましょう。

このガイドラインに従っても、完全に食中毒等を防げるわけではありませんので、「自己責任」にご理解いただいたうえで、可能な範囲でのご協力をお願いします。