



相生市オリジナルドギーバッグの使用を推奨するガイドライン



相生市市民生活部環境課

本ガイドラインは、食品ロス削減のため、食べきりを第一にしながら正しいドギーバッグ使用を推奨するものです。

【持ち帰りの出来るもの】

○	・ 十分加熱された料理 ・ 加熱なしで食べれる加工品
×	・ 生もの ・ 炙り等、火が十分通っていないもの ・ 水気の多いもの ・ (お店の) 営業許可に関わるもの

【食事をされた消費者の方へ】

<持ち帰る前に：飲食店で>

- ・ ドギーバッグをご使用の前に、まずは「食べきり」を目指しましょう。
- ・ 食べきれなかった場合の持ち帰りは、お店の承諾を得て、「自己責任の範囲」で行いましょう。
- ・ 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。時間と共に食中毒のリスクが高くなります。
- ・ 持ち帰る料理は、刺身などの生ものや加熱が不十分なものは避け、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えて行きましょう。
- ・ 自ら料理を詰める場合は、清潔な箸などを使い、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。

<持ち帰り時：帰宅道中>

- ・ 寄り道をしないようにしましょう。時間と共に食中毒のリスクが高くなります。
- ・ ドギーバッグを暖かい所に置かないようにしましょう。少しでも温度が低い所に置きましょう。

<持ち帰り後：自宅等>

- ・ ドギーバッグを使って持ち帰った料理は、できるだけ速やかに食べましょう。
- ・ 持ち帰った料理は中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- ・ ドギーバッグは電子レンジ等で直接加熱しないようにしましょう。
- ・ 小さな子どもや抵抗力の弱い方のお召し上がりは特に注意しましょう。
- ・ 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。

【お店の方へ】

飲食店で接客される皆様においては、ドギーバッグを利用するお客様には、

「自己責任の範囲で」ということを理解いただいた上で、可能な範囲でのご協力をお願いいたします。

また、営業許可に関わるものは、必ず断っていただくようお願いいたします。

<店での保管する際>

- ・使用前のドギーバッグを保管する際は、清潔な場所で外気等にできる限り触れないように工夫してください。

<持ち帰りを希望された時>

- ・持ち帰りを希望されるお客様には、食中毒のリスクを減らすため、衛生上の注意事項と利用の際は「自己責任の範囲」でと十分にご説明いただき、本ドギーバッグをご使用ください。
- ・生もの、加熱が十分でない料理、水気が多い料理は持ち帰りを断ってください。
- ・持ち帰りまでの時間を確認いただき、かなりの遠方である、もしくは別の所に寄ってから帰宅する等、長時間かかる場合は持ち帰りをお断りするか、保冷剤を提供してください。
- ・夏季等の外気温が高い時は、持ち帰りをお断りするか、保冷剤を提供してください。
- ・本ドギーバッグに食材を詰める際は、清潔な箸などを提供の上、お客様に実施していただくようお願いいたします。また、その際、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するようご案内してください。
- ・その他、料理の取り扱いについて、注意書きや本ガイドラインをお渡しいただくなど、食中毒等の予防のための工夫をしてください。

※ このガイドラインに従っても、完全に食中毒を防げる、というわけではありません。

消費されるお客様、店舗の皆様のご理解の上で、食品ロス問題への軽減にご協力をお願いいたします。