

正しいドギーバッグの使用を推奨するガイドライン(札幌試行版)

令和元年 10 月 30 日 札幌市環境局事業廃棄物課

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。

【市民の方へ】

- ・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。
- ・ドギーバッグを使って持ち帰った料理は、その日のうちに、できるだけ速やかに食べましょう。
- ・持ち帰りは、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いましょう。
- ・自ら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。
- ・時間と共に食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないようにしましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- ・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。
- ・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。

【お店の方へ】

- ・持ち帰りの希望者には、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- ・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。
- ・外気温が高い時は持ち帰りをお断りするか、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、食中毒等の予防を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、完全に食中毒を防げるわけではありません。

お店の方には、ドギーバッグを利用する方に「自己責任」にご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。