

## 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）」に関する御意見募集の結果等について

### 1. 意見募集対象

- ・食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）

### 2. 意見募集方法の概要

#### (1) 意見募集期間

令和6年10月16日（水）から令和6年11月15日（金）まで

#### (2) 周知方法

電子政府の総合窓口（e-Gov）ウェブサイト及び消費者庁ウェブサイトへの掲載

#### (3) 意見提出方法

ウェブサイト上の意見提出フォーム又は郵送

### 3. 意見提出総数

15件（1件の中に複数の内容が含まれており、それらを分解し集約すると18項目）

### 4. 主な御意見の概要とそれに対する考え方

※該当箇所の記載は、成案において付している項と対応しています。

| 番号 | 該当箇所 | 御意見の概要 | 考え方 |
|----|------|--------|-----|
|----|------|--------|-----|

| 第1 ガイドライン策定の背景・目的 |   |   |
|-------------------|---|---|
| 1                 | — | <p>「要旨」<br/>           今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）」は、「食べ切り」を前提に「外食事業者」と「消費者」が協力して、広く利活用してもらうことを目的としているため、「意見本紙」では下記要望をしている。</p> <p>【2. ガイドライン策定の背景と目的について】<br/>           外食産業には、古くから「もったいない」「いただきます」「ごちそうさま」という、日本の食文化が根底にあり、その考え方を大事にすることが、食品ロス削減の第一歩になることとし、文章の変更を意見している。</p> <p>「意見本旨」<br/>           今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）」は、「食べ切り」を前提に「外食事業者」と「消費者」が協力して、広く利活用してもらうことを目的としていることから、下記の修正をお願いしたい。</p> <p>2. ガイドライン策定の背景と目的について<br/>           ①外食産業には、古くから「もったいない」「いただきます」「ごちそうさま」という、日本の食文化が根底にあり、その考え方を大事にすることが、食品ロス削減の第一歩になる。そのため「日本の食文化には「もったいない」「いただきます」「ごちそうさま」という食</p> |

御意見を踏まえ、第1の冒頭に「「もったいない」という、食物を大切にする日本古来の風習があるところ」と追記いたしました。

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>食べ物への感謝が根底にある」という趣旨を、【3 頁】の「第1 ガイドライン策定の背景・目的」の中に反映頂きたい。</p> <p>例えば、挿入箇所は、【3 頁第1 段落 1～4 行目】「これまで、我が国ではまだ食べることが・・・目標が設定された。」を「日本の食文化には「もったいない」「いただきます」「ごちそうさま」という、食べ物への感謝が根底にある一方で、我が国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄されてきた状況があり、2015 年（平成 27 年）9 月・・・目標が設定された。」に変更する。</p> <p>または、【3 頁第3 段落 1～4 行目】の文章を「日本の食文化には「もったいない」「いただきます」「ごちそうさま」という食べ物への感謝が根底にある。そのため、このような外食時の「食べ残し」を減らすためには・・・以下同様」に変更するなど工夫いただきたい。</p> <p>②【3 頁第2 段落 4～6 行目】食品ロスのうち外食事業者の食べ残しが非常に多いとの記述については、一方的に外食事業者の責任であるかのような誤解を生むため、「・・・その排出要因の約 5 割が・・・との推計がある」を「・・・その排出要因の約 5 割が、他の食品産業では発生しない消費者の「食べ残し」との推計がある。」に修正願いたい。</p> |  |
|--|--|--|

|                          |    |   |   |
|--------------------------|----|---|---|
| 第2 本ガイドラインの対象            |    |   |   |
| 2                        | 脚注 | 5ページの脚注の冒頭「1」は上付き文字のほうがよい。  | 御意見を踏まえ、脚注を修正いたしました。  |
| 第3 基本的な考え方               |    |   |   |
| —                        | —  | 御意見なし。  | —   |
| 第4 事業者が民事上及び行政法規上留意すべき事項 |    |   |   |
| 3                        | 2  | <p>このような重要なガイドラインがわずか600文字というのが違和感がある。</p> <p>スーパーマーケットの廃棄やコンビニエンスストアの廃棄に立ち入らない理由が言及されていないのはなぜか。</p> <p>これらも食品ロスとしてメディアの喧伝けたたましいところであるが。</p> <p>このガイドラインだけ見ると外食産業だけをことさら取り立てて、持ち帰りに関する新たな、いわゆる善良な管理者の注意義務を負わせようとしているが、人手不足著しい外食産業にこのような余力があるのか実効性に疑問である。</p> <p>他方で、顧客が食べ残したものを持ち帰る際又は持ち帰った後に細菌が付着又は増殖することで食品事故の原因が生じた場合には、当該飲食物を提供した時点で、既に飲食店の食品（製造物）の「引き渡し」（製造物責任法第3条）が終了しており、引渡し時に欠陥が存在したとはいえないため、製造物責任は生じない</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・本ガイドラインは、食べ残し持ち帰りを促進させるためのガイドラインであるため、廃棄の問題については、第4の2のイ（ウ）で廃棄物処理法に触れているほかは言及しておりません。</li> <li>・本ガイドラインは、あくまで法的・衛生的リスク低減のために整理するものであるため、関係者に新たな義務を負わせるものではありません。</li> <li>・脚注3においても、所有権の移転時期については立ち入らないことを記載しているとおおり、本ガイドラインとの関係では、所有権の移転時期によって結論が変わるものではないため、当庁としても当該論点について見解を示す予定はございません。</li> <li>・食品事故が生じた場合に、保健所へ連絡するということについては、食べ残し持ち帰りの場面に特有の事情ではなく、食品事故一般に該当することであるため、本ガイドラインにおいて特段新しい負担を負わせるものではありません。</li> </ul> |

|   |      |  |  |
|---|------|--|--|
|   |      | <p>所有権の移転にはあえて触れない旨の注記が前項、前ページの注釈にあるが、飲食店の食品（製造物）の「引き渡し」（製造物責任法第3条）が終了ということは、この時点で民法上の所有権の移転の成立に該当するようにも思えるのだが、法律的な見解を、ここは冗長になっても記載すべきである。見解を説明願う。</p> <p>飲食店が食べ残し持ち帰りの対象の飲食物を提供した時点で既に異物混入等の食品事故の原因が存在している（飲食店に帰責性がある場合）か、飲食店が食べ残し持ち帰りの対象の飲食物を提供した後に異物混入等の食品事故の原因が存在している（飲食店に帰責性がない場合）かは、保健所等の事後的な調査を経て初めて明らかになるため、保健所等の調査（食品衛生法第28条等）の対象</p> <p>なんらかの症状を発症している患者を診察する医師が保健所に通報するのか、消費者が自ら保健所に通報するのかさておいて、どちらにも新たな負担が増えることとなる。この点消費者教育の観点からどのようにこの負担について説明するのか。見解を説明願う。</p> |  |
| 4 | 1 脚注 | <p>7ページの脚注の冒頭「2 飲食店」は「2 飲食店」のほうがよい。</p>  | <p>御意見を踏まえ、当該脚注部分の冒頭にスペースを入れて修正いたしました。</p> |
| 5 | 2    | <p>考え方を示したガイドラインを示すのはよいが、あくまでもガイドラインであるため、本当に免責されるのかが不明である。持ち帰った食品で、消費者から体</p>   | <p>御意見については今後の業務の参考にさせていただきます。</p>         |

|                             |   |  |                             |
|-----------------------------|---|--|-----------------------------|
|                             |   | <p>調不良や異物混入の申し出があれば、飲食店は対応せざるを得ず、かなりの時間をさかなければならない。届出者が保健所に届け出した場合は、保健所の調査にも対応せざるを得ず、さらに時間がかかる。</p> <p>このような時間や評判が悪くなる恐れがある中、飲食店に対し持ち帰りを推進しても、コストやリスクがベネフィットを大きく上回っており、飲食店が持ち帰りをする推進力にはならない。</p> <p>本当に食品ロスをなくしていくのであれば米国と同じように、法律で免責を明記する必要があるのではないか。</p> |                             |
| <b>第5 事業者として飲食店に求められる行動</b> |   |  |                             |
| 6                           | 1 | <p>酒など未開封のものも飲食店は開けなくても持ち帰り用にできるようにしてほしい</p> <p>もしくは持ち帰り容器に入れて持ち帰れるようにしてほしい</p> <p>持ち帰りでは粗熱を取るような調理器具もしくは汁気を取り除くような調理法、器具（とろみをつける、固める、液体を取り除く）などもより広まってもらえるとありがたいです。</p> <p>台湾など中華圏の打包などの文化など海外のフードロス対策の先行事例ももっと参考に取り入れて、また広めてほしいです</p>                    | 御意見については今後の業務の参考にさせていただきます。 |
| 7                           | 2 | 14ページの最下行の4行上「SNS で飲食店の名   | 「SNS 等で飲食店の名誉・信用等を毀損するよう    |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   |   | <p>誉・信用等を毀損するような発信をするなど」と、15ページの3行「SNS等で飲食店の名誉・信用を毀損するような発信をする」とは、どちらかに記載を統一したほうがよい。</p>   | <p>な発信をする」に修正いたしました。</p>                            |
| 8 | 3 | <p>食べ残し持ち帰りを促進するために、食べ残し持ち帰りのもう一方の当事者である顧客に対し、食中毒に関する正しい理解及びコンタミネーションを含むアレルギーに関する事項の周知、さらには、食べ残し持ち帰りは食品ロス削減という観点からSDGsの目標達成に貢献するものであることなどの周知等、消費者の理解の促進と行動変容を促す取組が考えられる</p> <p>意味不明である。そもそも序文で食べきりこそ前提と謳っているのに、改めてここでその事実を強調せず、徒に発生した事後のことしか考えていないのは文章の一貫性として疑問である。</p> <p>まずは食べきることによって食べ残しが発生しないのは小学生でも理解できる事実である。このことをきちんと消費者教育で主張すべきである！</p> <p>話はそれからだ。</p> | <p>食べきることの重要性については、頂いた御意見を踏まえ、今後、周知活動等をしてまいります。</p> |
| 9 | 3 | <p>「要旨」</p>  | <p>・タイトルに係る御指摘については、本文が食べ残</p>                      |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）」は、「食べ切り」を前提に「外食事業者」と「消費者」が協力して、広く利活用してもらうことを目的としているため、「意見本紙」では下記要望をしている。</p> <p>【4. 事業者としての飲食店に求められる行動について】</p> <p>本紙では「食べ切り方策」を踏まえた文章の変更を意見している。</p> <p>「意見本旨」</p> <p>今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）」は、「食べ切り」を前提に「外食事業者」と「消費者」が協力して、広く利活用してもらうことを目的としていることから、下記の修正をお願いしたい。</p> <p>4. 事業者としての飲食店に求められる行動について</p> <p>①「第5 事業者としての飲食店に求められる行動」の【15 頁】タイトル3の「食べ残し持ち帰りを促進するための方策」の箇所も「食べ切りを促進するための方策」として改めて頂きたい。</p> <p>②また、外食産業は、大手から中小個人店まで様々、食品ロスの内容や量も一様ではなく、全ての事業者が取り組める食べ残しや持ち帰り等のガイドラインが</p> | <p>し持ち帰りを促進する内容になっておりますので、タイトルもこれに整合させています。御意見については、今後の周知活動等において参考にさせていただきます。</p> <p>・mottECOに係る御指摘については、御指摘のとおり修正いたしました。</p> |
|--|---|---|

|                        |  |  |
|------------------------|--|--|
|                        | <p>必要である。例えば、モッテコについては、事業者の自主的な取り組みとして推奨されるものであり、政府が普及・推進するとはいえ、個人店単独が主体的に対応することは難しい場合もあることから、下記への変更を検討いただきたい。</p> <p>【15 頁第 3 段落 5～7 行目】「また、政府が普及・支援する「mottECO (モッテコ)」・・・持ち帰りを促進することが考えられる。」を「また、事業者が自主的に推進する「mottECO (モッテコ)」(飲食店等での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る活動)・・・を通じて、食べ残し持ち帰りを促進することが考えられる。」に変更頂きたい。</p> |  |
| <p>第 6 消費者に求められる行動</p> |  |  |

|                          |            |  |   |
|--------------------------|------------|--|---|
| 10                       | 3          | <p>飲食店は、顧客と食べ残し持ち帰りについて合意するために、事業者として、経営的・経済的な観点からコストを負いながら、食品ロス削減等のために、食べ残し持ち帰りに取り組んでいるといえる。消費者としては、SDGs の目標達成に向けて取り組む、このような飲食店の姿勢を積極的に評価していくことが求められる</p> <p>このような有利誤認への一方的な誘導を政府が自ら誘導するのは極めて不適當である。全文修正すべきである。</p> <p>この文章をまともに解釈するなら例えば食べログ等で持ち帰り取り組みに対し、有利な評価をつけるよう暗に言っていることとなる。</p> <p>これも消費者教育で喚起する程度の文章にとどめれば何等の違和感もないのだが。書き換え願う。</p> | 御意見については、今後の周知活動等の参考にさせていただきます。                                       |
| 11                       | 4脚注        | 17ページの脚注の3行「(平成24年法律第61号)」は削除したほうがよい。13ページの脚注9の記載と重複しているから。  | 御意見を踏まえて重複がないように調整いたしました。   |
| 第7 食べ残し持ち帰りに係る食品衛生ガイドライン |            |  |   |
| —                        | —          | 御意見なし。   | —   |
| 別添及び参考                   |            |  |   |
| 12                       | 別添1<br>第B条 | 飲食店の利用規約における食べ残し持ち帰りに係る条項案の第B条 遵守事項 「1. お客様が当店で提供された食事で食べ切れなかったものをお持ち帰   | 御指摘の遵守事項の1. について、「本ガイドラインで示す別添2はあくまで例示であるため、これを参考に、飲食店において実情に応じた措置等をと |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | <p>りになる場合においても、生ものや半生などの加熱の不十分な食品などの一部の飲食物はお持ち帰りいただけません。 2. (お客様がお持ち帰りされる場合には、当店の指定する容器を利用して、お持ち帰りください。) 3. 食べ切れなかった飲食物の容器への移し替えはお客様御自身で行っていただきます」について異議がある。1では、半生ものを持ち帰り家で調理する場合(例えば解凍冷凍品として供された蟹爪を家で蟹チャーハンにして食べる、など)が想定されていない。氷詰めにして持ち帰らせてくれる親切な蟹専門店が築地にあったが、衛生上大きな問題はないであろう。2. 顧客が衛生的な容器(例えば、きれいに洗った弁当箱)、さらに温度管理バッグを持参した場合、その使用を禁ずる科学的根拠がない。むしろ、容器ごみの削減につながるので推奨すべきだろう。3. 誰が詰め替えるかは、店の判断に任せたら良い。</p> | <p>ることは妨げられない」としております。<br/>     遵守事項の2. 及び3. について、今後の業務の参考にさせていただきます。</p> |
| 13 | <p>—</p> <p>現在アメリカ合衆国にて海外駐在をしている者です。アメリカでは「To go box」といえば無料で持ち帰り用の箱を貰うことができ、フードロスが減らすことができます。しかし本当に環境と店舗側の負担を考えると、プラスチック容器でなく紙の容器、そしてBOXはレジ袋同様有料にすべきだと思います。実際にアメリカで生活している中で持ち帰り制度は消費者にとってありがたいシステムである一方、店舗側と</p>  | <p>御意見については、今後の業務の参考にさせていただきます。</p>                                       |

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
|    |   | 環境への配慮をすると有料 to go box が良いと考えられます。   |  |
| 全般 |   |  |  |
| 14 | — | 食べ残しを持ち帰るのは、食中毒などのリスクがあり、政府として推進するのは絶対にやめて欲しい。むしろ、捌けそうにない食材の再販先や寄付先探し、多く食べ残した人への罰則などで食材の無駄を減らすべきだと思う。  | 御意見については、今後の業務の参考にさせていただきます。   |
| 15 | — | <p>「要旨」</p> <p>今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）」は、「食べ切り」を前提に「外食事業者」と「消費者」が協力して、広く利活用してもらうことを目的としているため、「意見本紙」では下記要望をしている。</p> <p>【1. タイトルについて】</p> <p>本紙では「食べ切り」を踏まえた変更を意見している。</p> <p>「意見本旨」</p> <p>今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）」は、「食べ切り」を前提に「外食事業者」と「消費者」が協力して、広く利活用してもらうことを目的としていることから、下記の修正をお願いしたい。</p> <p>1. タイトルについて</p> <p>ガイドラインの第1にあるガイドライン策定の背景</p> | 御意見の趣旨を踏まえ、本ガイドラインは食べ残した場合にその持ち帰りを促進するガイドラインであることを前提としたサブタイトルを付けました。 |

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    |   | <p>と目的に、「食べ残しを減らすためには、事業者及び消費者双方が食べ切りの取り組みを推進していくことが大前提・・・」とある。</p> <p>従って、【1頁】ガイドラインのタイトルを、例えば①「食べ切り促進ガイドライン」、②「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～外食事業者と消費者が食べ切るための利用指針～」③「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～食べ切りを前提にした利用指針～」への変更をお願いしたい。</p>   |   |
| 16 | — | <p>「要旨」</p> <p>今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）」は、「食べ切り」を前提に「外食事業者」と「消費者」が協力して、広く利活用してもらうことを目的としているため、「意見本紙」では下記要望をしている。</p> <p>【3. 目次案の構成について】</p> <p>本紙では「食べ切り」を踏まえた変更を意見している。</p> <p>「意見本旨」</p> <p>今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（案）」は、「食べ切り」を前提に「外食事業者」と「消費者」が協力して、広く利活用してもらうことを目的としていることから、下記の修正をお願いしたい。</p> | <p>御意見を踏まえて、ガイドライン本文中や参考チラシにおいて、食べきりについて言及しております。</p> <p>構成については、本ガイドラインが、民事上又は衛生上留意すべき事項を整理するところに本旨があるため、これらの部分を先に記載し、その後にこれを前提として、事業者及び消費者がそれぞれ留意すべき事項を整理する、という構成がガイドラインの趣旨にも沿うので、原案維持とさせていただきます。</p> |

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
|    |   | <p>3. 目次案の構成について</p> <p>第3の基本的な考え方の次に【7頁～】「第4 事業者が民事上及び行政法規上留意すべき事項」が記載されている。これでは、外食事業者が利用することを委縮させてしまうのではないか。従って【14頁～】「第5 事業者としての飲食店に求められる行動」を先に記載いただきたい。</p>   |  |
| 17 | — | <p>食べ残し持ち帰りに関して食中毒等の事故が発生しないよう、十分留意すべきですし、悪意を持った消費者が持ち帰り後に騒いだりすることがないように、事前の取り決めは必要です。生ものの持ち帰りは禁止とするのはいいですが、持ち帰っても食中毒が起きにくいように「防腐剤」等の添加物をすることがないようにしていただきたいものです。</p> <p>「食品ロスが減ったけど健康が損なわれた」では、元も子もないですから。</p> | <p>御意見については、今後の周知活動等の参考にさせていただきます。</p> |
| 18 | — | <p>&lt;意見要約書&gt;</p> <p>1. 本ガイドラインには賛同するのであるが、補足して意見を述べるものであること。</p> <p>2. 我が国の食料自給率は低いので食料を無駄にしてはならないこと。</p> <p>3. 食育基本法の制定は我が国の伝統的食文化の衰退している現状から再興を図ろうとするものである。そこで、食育基本法の理念を広く国民に周知する必要</p>                  | <p>御意見については、今後の業務の参考にさせていただきます。</p>    |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>があること。</p> <p>4. 本食べ残し食料の持ち帰り制度の普及と食育基本法の理念の再興及び周知を消費者庁と農水省が連携して推進することを期待する。</p> <p style="text-align: right;">以上</p> <p>&lt;食べ残し持ち帰りガイドライン案に対する意見&gt;</p> <p>1. 本案に賛同する。ただし、以下に補足し意見を述べる。</p> <p>2. 我が国の食料自給率は(カロリーベース)が30%台という低いのに、年間数100万トンの食べ物が廃棄されていることは食料(糧)安全保障及び環境保全等持続可能社会(SDGs)実現に有害なことである。よって、本ガイドラインの制定は妥当である。</p> <p>3. 次に食べ残し以前に重要なことは、食育である。我が国の伝統的食文化の再興を図ることによって食べ残しの減量を目指すべきである。</p> <p>家庭などで食事の前に合掌して「いただきます」と言ってお祈りをしてから食べる習慣は、今も行っているのは、食事に対する感謝の念を表わすものである。</p> <p>その感謝の念は、天地(自然)の恵と多くの働く人々に対する感謝をするとともに、生命の源である食事にも感謝するという真摯な精神からである。</p> <p>このような精神で食事をしている人はどれだけい</p> |  |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>るかはわからないが、我が国の食文化にはこのような伝統があったのである。</p> <p>若い人より、高齢の人に前記の食事の伝統を守って実践しているものと推測される。</p> <p>4. 食育基本法が 2005 年に制定されているが、恥かしながら小生その法律の存在を知ったのは本件の課題について資料を見て初めて知ったものであり、国民の多くも知らないのではないかと推測する。</p> <p>5. そこで、消費者庁と農林水産省は、連携して、食育基本法の理念を広く国民に周知する努力を一段と強めるようにしてもらいたいと希望します。そうすることにより食べ残しが減り（相乗効果）食料の無駄が少なくなっていくものと期待される。</p> <p style="text-align: right;">以上</p> |  |
|--|---|--|