

食品ロス削減について ご協力ください！

**食べきれる量を注文するなど
「美味しく食べきること」を意識しましょう。**

それでも、食べ残してしまう食品については



衛生的なテイクアウトボックスの活用！

食品と直接接触する容器包装に関しては規格基準があります。容器から着色料や合成樹脂塗装などが溶け出して、食品に混和することがないように、使用する容器の材質(厚紙、プラスチック容器等)を確認して適切に使用して下さい。

3010運動で食べきり促進！

※3010運動:宴会等の最初の30分間と終了前の10分間に食事をしっかり楽しむことで食べ残しを減らす取組みのこと。

美味しく・楽しく・食べきって、ロス削減！

お問い合わせ



沖縄県保健医療部衛生薬務課

TEL:098-866-2055

E-mail: aa024100@pref.okinawa.lg.jp

ホームページ: <https://www.pref.okinawa.lg.jp/site/hoken/seikatsueisei/index.html>



沖縄県環境部環境整備課

TEL:098-866-2231

E-mail: aa035009@pref.okinawa.lg.jp

ホームページ: <https://www.pref.okinawa.lg.jp/site/kankyo/seibi/index.html>

食品ロス削減について！

飲食店の方へ

- 1 料理の持ち帰りの要望に対する対応方針・方法をあらかじめ決めておき、全従業員で共有しておきましょう。
- 2 食べ残しを利用される方への注意事項を、店内に掲示しておくことや、持ち帰り品に注意書きを添えるなどし、衛生上の注意点や方針を持ち帰り希望の方に十分に説明しましょう。
- 3 お店の側で料理を詰める場合には、十分に冷めた状態にしてから清潔な容器に清潔な箸などを使って、つめましょう。
- 4 生もの、完全に加熱していない料理（鰹のたたき、半熟卵等）は持ち帰りを断りましょう。
- 5 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。

食品の安全・安心守って、ロス削減！

お問い合わせ

 沖縄県保健医療部衛生薬務課

TEL: 098-866-2055

E-mail: aa024100@pref.okinawa.lg.jp

ホームページ: <https://www.pref.okinawa.lg.jp/site/hoken/seikatsueisei/index.html>

食品ロス削減について！

食べ残し持ち帰り利用者の皆様へ

- 1 料理の持ち帰りの際は、お店の承諾や助言を得るようにし、店の方針を尊重しましょう。
- 2 料理の持ち帰りには、食中毒の発生を高めるリスクがあることに留意しましょう
- 3 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。
- 4 持ち帰る料理は、刺身などの生ものや野菜サラダなど、加熱していない料理は避け、揚げ物などしっかり加熱されたものを選びましょう。
- 5 自ら料理を詰める場合は、十分に冷めた状態のものを清潔な箸などを使って、つめましょう。
- 6 持ち帰り中は、暖かい所に置かないようにし、できるだけ低温を維持する工夫をしましょう。
- 7 時間と共に食中毒のリスクが高まるので、持ち帰り途中の寄り道を避けるか、帰宅までに時間がかかりそうな場合は持ち帰りを控えましょう。
- 8 できるだけ、中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- 9 少しでも怪しいと思ったら、口にすることを控えましょう。
- 10 小さな子どもや抵抗力の弱い方は、持ち帰り品を食べることは控えましょう。

お問い合わせ

 沖縄県保健医療部衛生薬務課

TEL:098-866-2055

E-mail:aa024100@pref.okinawa.lg.jp

ホームページ:<https://www.pref.okinawa.lg.jp/site/hoken/seikatsueisei/index.html>