

「食べ残しの持ち帰り」に関するガイドライン（「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要綱第4条第2号関連）

- 1 食べ残しの持ち帰り行為は、①提供飲食店から衛生上の注意事項を説明し、お客様が同意した場合、かつ、②お客様からの申し出があった場合、に行われるものとする。
- 2 提供飲食店は、食品衛生法その他関係法令によって定められた衛生管理を順守することを前提に、加熱調理済みなどの持ち帰りに適した食品を提供するものとする。
- 3 上記2に基づき、生鮮食品など調理の必要がある食品は提供しないものとする。また、お客様からの希望があっても、食べ残しの持ち帰りに提供しないものとする。
（注）生鮮食品とは、生鮮魚介、生鮮野菜及び生鮮果物のことをいう。
- 4 提供飲食店は、持ち帰った料理を食したことにより、食中毒、体調不良、その他の異変が起きた場合、その責任の一切は、お客様による自己責任となる旨、説明責任を負うものとする。
- 5 京都市は、食べ残しの持ち帰りについて、食中毒、体調不良、その他の異変への責任を負わないものとする。

平成26年12月1日制定