

「令和 7 年度大分市食品衛生監視指導計画（案）」の市民意見公募において
寄せられた意見等の概要とそれに対する本市の考え方

意見提出期間：令和 7 年 2 月 5 日（水）～令和 7 年 3 月 6 日（木）

意見の提出者：2 人

意見件数：2 件

番号	意見の概要	意見に対する本市の考え方
1	第 2 章の 2 項にある食品ロスを削減する取組みである食べ残し持ち帰りにおける留意事項の啓発については、食品ロスの観点については理解できますが、市民が食べ残しをどのように持ち帰るかの点において、持ち帰りにかかる時間や保管方法など、健康面を考えると非常にリスクがあると感じています。 個人的には、この指導計画を出すことが持ち帰りの推奨につながるのではないかと懸念しています。 基本的には食べ残しを無くすよう、市民がしっかりとその場で処理する事を考える事や店側が食べ残しがおきるような食事の量を提供しないといった事に力を注いだ方が、食品ロスに繋がるのではないかと考えます。 今回の案については、一度試行してみる価値はあると思いますが、しっかりと取り組みの経過をフォローしていただき、衛生・健康の両面で市民が安全を担保できる指導計画に見直すことも考慮頂ければ幸いです。	ご意見ありがとうございます。 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインには「基本的な考え方」として、顧客がその場で食べることが最も重要であり、顧客である消費者には自分自身の食事の適正量を理解し、食べきれる量を注文すること、また、安易な「持ち帰りの推奨」ではなく、食品ロス削減の選択肢の一つとして、どうしても食べきれない時に、事業者及び消費者双方協力のもと衛生的に食べ残し持ち帰りが行われることが示されています。 市として、不適切な持ち帰り事例が発生しないか注視しつつ、正しい知識のもとに食べ残し持ち帰りが行われるよう、事業者への講習会や消費者との意見交換等の機会を活用し、より丁寧な食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの留意事項の情報提供に努めてまいります。
2	飲食店でどうしても食べ切れない時、お店の方から「持ち帰りはできない」と言われることがあります。客もお店側も納得して食べ残しを安全かつ衛生的に持ち帰ることができるお店が増えるとうれしいので、是非、食べ残し持ち帰り促進ガイドラインを飲食店の方々へ広めてください。	