



現状報告

食べ残しの持ち帰りに関する
食品衛生ガイドライン検討会

2024/7/26

日本女子大学・ドギーバッグ普及委員会

小林富雄



自己紹介

1973年5月：富山県射水郡小杉町生まれ

1991年3月：富山中部高等学校卒業

商社、シンクタンク、短大、大学勤務を経て

2022年4月～：日本女子大学家政学部家政経済学科教授

博士（農学、名古屋大学、2003年）

博士（経済学、名古屋市立大学、2015年）

専門分野：マーケティング論、流通論

- ドギーバッグ普及委員会顧問（2010年～、2015年～同会長）
- 東京都：食品ロス削減パートナーシップ会議（2017年～）
- 名古屋市：環境審議会委員（2018年～）
- 環境省：中央環境審議会循環型社会部会食品リサイクル専門委員会委員（2018年～）
- 内閣府：食品ロス削減推進会議委員（2019年～）
- 消費者庁：食品寄附等に関する官民協議会（2024年～）、食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関する検討会（2024年～）、食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会（2024年）など。
- 農林水産省：食品ロス及び廃棄に関する国際標準化対応国内委員会委員長（ISO TC34/SC20）（2021年～）
持続可能な食を支える食育の推進 環境の視点を入れたフードガイド策定に向けたWG委員（2021～2022年）
- 経済産業省：物価高における流通業のあり方検討会 委員（2022年）

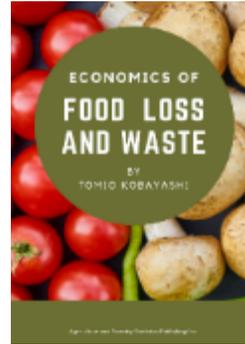
著書 『フードバンクの多様性とサプライチェーンの進化』 2019、筑波書房（編著）

“Economics of Food Loss and Waste” 2020, Agriculture and Forestry Statistics Publishing Inc.

『知ろう！減らそう！食品ロス』全3巻、2020、小峰書店（監修）

『食品ロスはなぜ減らないの？』 2022、岩波書店

『食品ロスの経済学 第4版』 2023、農林統計出版



日本の食品ロス発生量推移

政府の目標(489万トン)を8年前倒しで達成

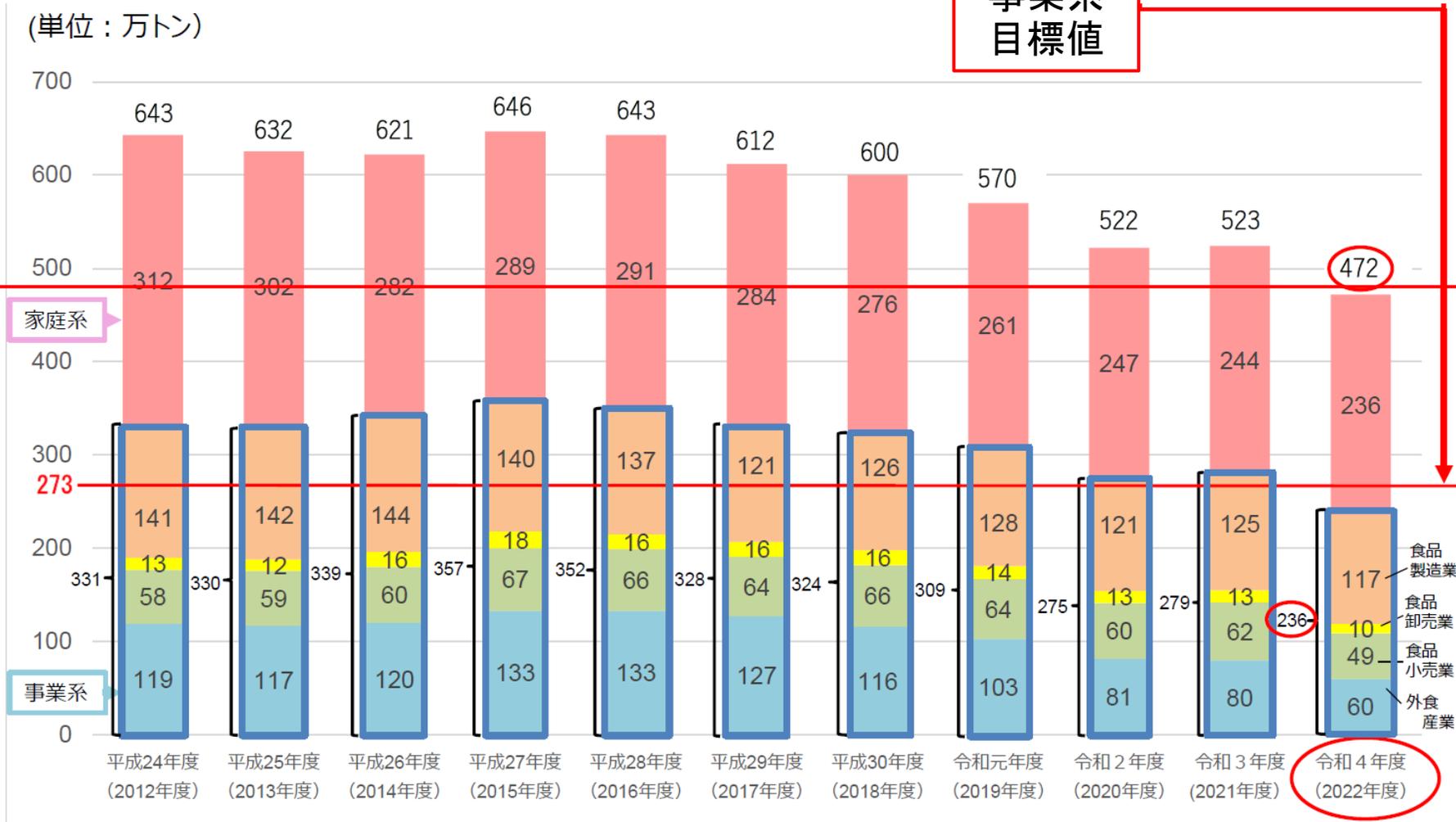
内訳は、事業系、家庭系ともに**236万トン**。

一方、家庭系は8万トン減にとどまり、目標より20万トン多い。
(読売オンライン 2024.6.19)

(単位：万トン)

事業系
目標値

2030年
目標
489万t



外食産業:

103万トン(2019) → 81万トン(2020) → 80万トン(2021) → 60万トン(2022)

外食の食品ロスと食べ残し

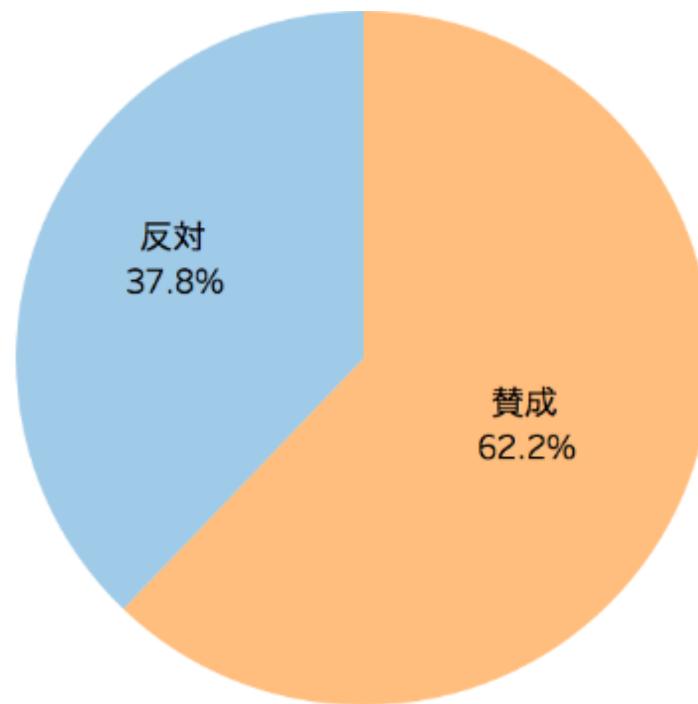
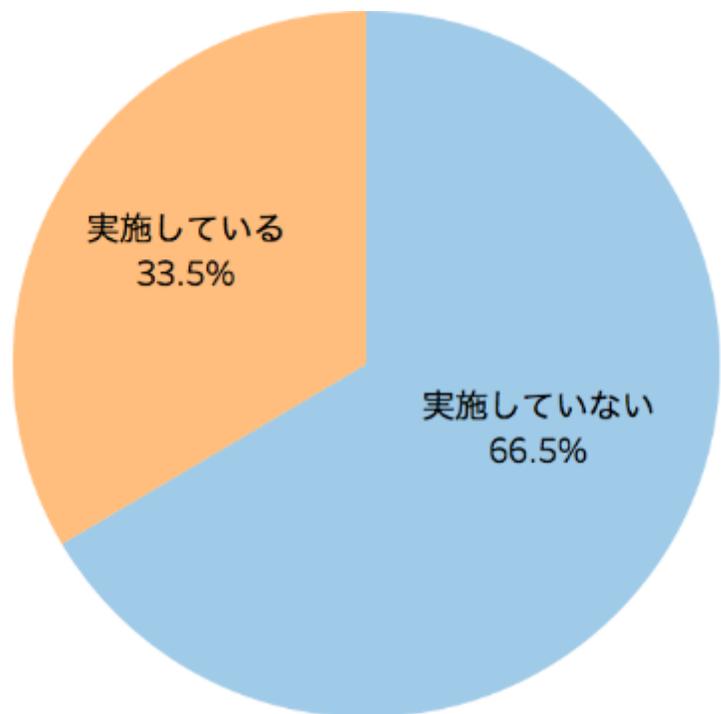


バーガー店	5
食堂・レストラン、居酒屋	20
宴会、披露宴、宿泊	150

資料:MOE

食べ残し量(kg/人)は業態によって**30倍の差**

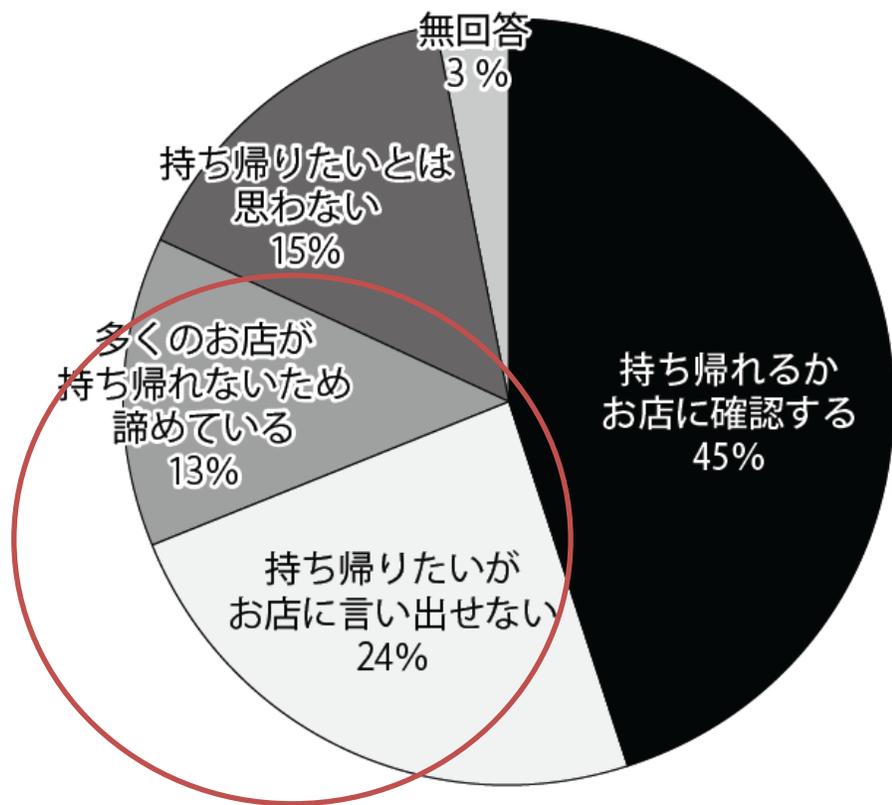
左：あなたのお店では、食べ残しの「持ち帰りサービス」を実施していますか？
右：あなた自身は食べ残しの持ち帰りサービス実施に賛同しますか？（全体）



「飲食店の食品ロスに関する意識調査」クックビズ総研調べ（2018年）

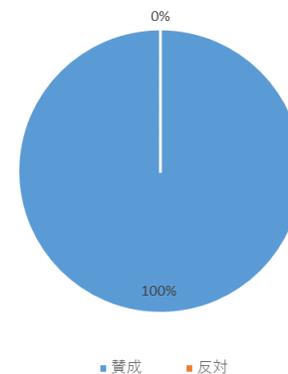
言行不一致

外食時の食べ残しの持ち帰りについての回答

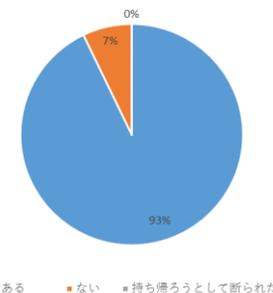


2016年9月@東南大学にて実施(N=29)

持ち帰りに賛成ですか？



飲食店などで食べきれなかった料理を持ち帰った経験はありますか？



資料: 名古屋市環境局第5回食品ロス削減に関する懇談会資料(N=698)

注1: 環境デーなごや2016による来場者に対する質問用紙による回答

注2: サンプルが比較的環境問題に関心が高い層である点に留意されたい。

Don't be shy..

ドギーバッグ普及委員会会員制度



委員会HP



自己責任において
持ち帰ります。

THANKS FOR YOUR HEART.
ドギーバッグ普及委員会



www.doggybag-japan.com



※会員費（スターターキット費用）

個人会費 1,000円（1セット）、飲食店・企業会費5000円（6セット）

個人自己責任会員 300円、飲食店**自己責任会員** 500円

年会費等の維持費はございません、登録のみ（無料）でもデータDL可

全国に800名以上の会員（うち企業100程度）



ドギーバッグ普及委員会会員さまの声

同窓会で食べ物が半分以上残りました。70人が参加する会でこれだけの食べ物を廃棄するのかと**残念**に感じました。一方で持ち帰ることは言い出しにくく、食品廃棄について調べたところドギーバッグを知りました。毎回言い出せるかわかりませんが今後はドギーバッグを活用して持ち帰ることを心がけようと思います。このような試みは社会の通念とも関わりがあると思いますので啓発活動のさらなる発展を祈念いたします。

ドギーバッグは利用していますが、**個人責任カード**があるのが嬉しいです。

市の消費生活センターから頂いたチラシで知りました。今まで**コソコソ**持ち帰っておりましたがこれで堂々と持ち帰れます。

母と昨日ランチに行き食べきれず残してしまいました。母は**高齢**で、一度にたくさん食べられません。考えて2人シェアしながら注文しますが、それでも残ってしまいました。いつももったいない思いと申し訳ない思いをしていたので、推奨します。

異業種の女性管理職会を立ち上げて活動をしています。上記テーマへの取り組みは、そのメンバーから出てきました。**日本に残る「始末する文化」**を現代に再構築できないかと考えています。

以前からタッパーなどで持ち帰っていました。お店によっては**拒否されて嫌な思い**をしましたが大勢の活動が盛んになれば持ち帰りやすくなると期待しています。

大分県は持ち帰りができない**ホテル**が多いこれを知らない人が多いので持ち帰り易くする為に申し込みます

子供の頃、**大正生まれの祖母**が外食に行く時よくタッパーを持って行き食べ残しを持って帰り、翌日の昼食時などに食べているのを思い出しました。子供に食べ残しはもったいないと教えているので、ドギーバックを持ち歩きたいと思いました。

もっとドギーバッグの取り組みは日本に浸透して欲しいと思ってましたが、飲食店に嫌がられる傾向にあり、個人的に、自己責任で持ち帰りますと言って、持ち帰りをしていたので、委員会の取り組みは**ありがたいです(特にカードが)**し、カードを持つことを他の人にも取り組みを勧めやすいので、やりたいと思います。カードを友人に配りたい。

doggy bagは**海外では当たり前**のところもありますし、食料廃棄に対する日本での問題意識の拡大のきっかけとして、doggy bagの普及は十分に実現可能で重要な役割を果たすと思います。実際にどのような具体的な普及プランがあるのか知りたいです。

11月25日に少し早い**忘年会**をしてきました。(毎年忘年会は20回ぐらいあるもので)。忘年会シーズンで居酒屋で団体客の食べ残しには**ゲンナリ**しますね。

5年前に**病気**により一回の食事量を二回にわけるか、二時間くらいかかって食べるような状態で、外食はハードルが高くなっていました。特に高級レストランのコースなどは、食べたい気持ちはあるのに、あと、三時間もすれば、食べられる、むしろお腹がすいてしまう！のに、と悔しく残念な気持ちになります。でも、持ち帰りはハシタナイ文化があり、言い出せません。ドギーバック制度がもっと普及すれば、私のような体の方も外食をもっと楽しめると思います。

給食のフードロス調べていたところ、このサイトに行き着きました。**給食センター**で調理に従事している妻から、残った給食をセンターの職員で昼食にしますが、そこで残ったものは持ち帰り不可で捨ててしまうそうです。まだ、食べられるのに...何とかしたいですね...そんな私は環境教育インストラクターとして、子供たちに地球温暖化や3Rなどの重要性を伝えています。

旅行先での夕食が多すぎて困っていました

恥ずかしながら、ご活動のことを初めて知りました。仕事関係の会食が多いのですが、懐石などの**コース料理**だと量を減らしてもらうことが難しく、いつも無理して食べるか、お店に謝りながら残すかになり、コース料理は憂鬱で仕方ありませんでした。これからはドギーバッグ持参で、気にやむことなく食事ができます。

今朝の番組「白熱ライブ ビビット」を拝見しこの度の活動を知りました。一個人として活動に協力するだけでなく身近な人へこの活動を知ってもらう事に大きな意味があると感じました。その点で料理を提供する飲食店だけでなく、**持ち帰る側の「企業会員」**の募集は素晴らしい発想ですね。

海外の状況

Country	Negative	Normal	Positive
China			◆
Taiwan			◆
US			◆
Philippine			◆
UK		◆	
Swiss	◆		
France	◆		
Australia	◆		
Japan	◆		

U.S., China and Taiwan



To-Go Box



打包

そもそも盛り付けが大量、大皿料理

韓国の食文化

- 飲食店の小皿のおかず（パンチャン（반찬））の食べ残し
 - 飲食店でパンチャンを食べ切ると頼みもしないのに盛りつけてくれる（左写真）
 - 中国人は味で食べ、日本人は目で食べ、韓国人は腹で食べる（姜2000）
 - 朝鮮貴族が旅行の際、貴族同士が「お膳の箸が折れるほど」もてなした
- 1988年のソウルオリンピック後、飲食店が大量出店
 - 世帯あたりの外食支出割合が、10年で倍増（右表）
 - 多い店では小皿が10皿以上も出てくる
 - おかずが残っていることで客の満足度を測る



出典：筆者撮影

	穀類	生鮮	加工	外食	TTL
1990	17	33	30	20	100
1995	10	32	26	32	100
2000	9	25	27	39	100
2005				46	
2008				46	

資料：韓国統計庁「都市家計年報」

良いメニュー制による推奨おかず数



韓食

料理名	おかず数
肉スープ類	2~3
チゲ類	3~4
ビビンバ類	2~3
麺類	1~2
餅入り麺類	1~2
寄せ鍋類	3~4
焼肉類	4~5
煮込み類	3~4
定食類	5~6
弁当類	8以内



日本食

さしみ	5~6
すし	3~4
てんぷら	3~4
なべ類	3~4
焼魚	3~4
弁当類	7~8
どんぶり物	3~4
定食類	7~8
麺類	1~2

出典：筆者撮影

資料：鄭、金『飲食文化改善および‘良いメニュー’定着化方案』より

ビュッフェで環境負担金



出典：筆者撮影



良いメニュー制 ⇒ ビュッフェ ⇒ ペナルティ?

US ミシシッピ州 / AUS ビクトリア州 (保健)

Healthy Choices for Eating Out

Simple ways to work with restaurant menus for healthy living.

Decoding the menu. It's simpler than it looks.

- Make sure the restaurant offers a choice of low-fat and heart-healthy items. Don't be afraid to ask if it's not on the menu.
- Choose broth-based soups like chicken noodle, vegetable or minestrone instead of cream-based soups, which can be high in calories and fat.
- Broiled or grilled items are always a good choice. Low in fat and low in calories.
- Salads are a good choice, but avoid mayonnaise-based dressings. Use vinaigrette dressings instead. Use low-fat cream dressings and high fat add-ons like nuts, olive oil, and cheese. Add vegetables and try some fruit.
- Use caution at the buffet and salad bar. It's easy to overeat. Take small portions and you've got to eat it all.
- Ask for what you want. Substitute grilled for fried, or steamed for sautéed.
- Slow down. Enjoy your meal. Savor each bite. You'll end up eating less.

menu terms and what they mean

Here are a few terms found on any menu that mean high calorie and high fat. Being aware of these key phrases is a simple way to avoid ruining your diet or health plan:

- | | | |
|-----------------|----------------|-------------|
| • Au gratin | • Buttered | • Fried |
| • Basted | • Cheese sauce | • In gravy |
| • Batter dipped | • Cream sauce | • Pan fried |
| • Breaded | • Creamed | • Sautéed |
| • Broasted | • Crispy | • Smothered |

Healthy desserts.

How to enjoy a sweet ending to any meal.

- Choose fresh fruit. It's nutritious and full of fiber.
- Try sorbet instead of ice cream. Just as tasty, fewer calories and often fat-free.
- Choose cake carefully. Avoid the high-fat, high-sugar, high-calorie chocolate cake. Opt for angel food cake instead.
- Share dessert with a friend. You'll eat less, and it's a nice treat.
- When it's time for coffee, use skim milk instead of whole milk or cream.

Portion control made easy.

- Don't clean your plate. A good rule of thumb is to leave about a third of your food on the plate.
- Eat slowly. When you feel you've had enough, stop. Ask for a doggie bag, and save it for lunch tomorrow.
- Avoid buffets. With their extra-large portions and large quantities of salt and calories, buffets can destroy any diet.

健康のためのドギーバッグ

Food safety when eating out

Summary [Read the full fact sheet](#) ↓

- If hospitality staff don't look after themselves and their premises, they're unlikely to look after your food very well.
- Hot food should be served hot at 60 °C and above, and cold food should be served cold at 5 °C or less.
- If you are in any doubt about the safety of food, don't eat it.
- If you have serious concerns with the way food is handled, stored, prepared or cooked by a food business, contact the local council in which the premises is located.

On this page

- ↓ [Food that can make you sick](#)
- ↓ [High-risk foods](#)
- ↓ [Choosing where to eat out](#)
- ↓ [Hints for buying food](#)
- ↓ [What to look for at buffets or self-service restaurants](#)
- ↓ [Taking food home](#)
- ↓ [Doggie bags](#)
- ↓ [Where to get help](#)

FOOD WASTE IN NSW RESTAURANTS

Restaurants – taking home leftover food (doggy bags)

Many restaurant customers choose to take home leftover food for a family member or themselves to eat, however there are potential food safety risks involved in doing this.

Are doggy bags allowed?

The term 'doggy bag' was originally used to describe food left unclean at a restaurant which was taken home for the family pet. There is no law prohibiting a restaurant from providing containers to take leftover food home, although some, such as buffet-style restaurants, may have their own policies about taking food off the premises. It is entirely up to each restaurant to consider providing containers for this purpose.

A restaurant cannot refuse a customer's request to take leftover food citing health or food safety laws. Food activities within Western Australia are governed by the Food Act 2008 and the Food Regulations 2009. This legislation does not prevent food businesses from providing customers with leftover food in the form of doggy bags.

Restaurants are not, however, obliged to supply containers for customers to take food home. For this reason, customers may supply their own container. In any case, it is the customer's responsibility to store and handle the food safely once it is taken off the premises to minimise any risk of food poisoning.

What are the risks?

The primary risk associated with providing food leftovers in this way is the lack of temperature control. The temperature of food greatly affects the growth of dangerous bacteria linked to food poisoning. These bacteria grow very well

in the 'temperature danger zone' – between 5°C and 60°C.

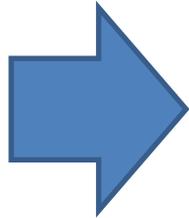
Leftover food at restaurants is commonly taken away while in the danger zone, and eaten several hours or even days after the food was prepared.

To reduce the risk of food poisoning, food should be refrigerated as soon as possible after leaving the restaurant and reheated until steaming hot when consumed. This will limit the time food is in the temperature danger zone.

Safe handling of food

Guidelines for restaurants and food outlets:

- Determine a policy for providing leftover food to consumers.
- Have a set procedure for dealing with customer requests to take leftover food home.
- Properly train your staff on your policy and procedure and remind them that health legislation issues are not to be used as an explanation for not providing doggy bags.
- Transfer food into a new, unused food-grade container, or a container supplied by the customer.
- Write the date and time of food preparation on the container.



1. Offer a range of portion sizes.

2. Offer side dishes as options or on request.

3. Offer take-away containers.

Ask for customer feedback

The steps you take to reduce plate waste will depend on why your customers don't finish their food. Your front-of-house staff can chat to customers about why they have leftovers and options for smaller portion sizes. Staff are often good at identifying the most common leftovers and least popular side dishes.

Empower your staff

Empower your front-of-house staff to promote your good efforts and communicate changes with customers. Involving them with menu design and listening to their feedback can boost waste reduction and help profits increase.

71% of people would think more favourably about restaurants that offer take away containers for leftover food.

Why not take home and enjoy later?

The Food Act 2003 (NSW) does not prevent restaurants from offering take-away containers to customers. It's the responsibility of the consumer to store and handle food taken away from the restaurant safely to minimise the risk of food poisoning.

- > Customers can bring their own container. However, any take-away containers you provide must be both new and food grade.
- > Place a sticker on the container to remind customers about food safety and promote your business.



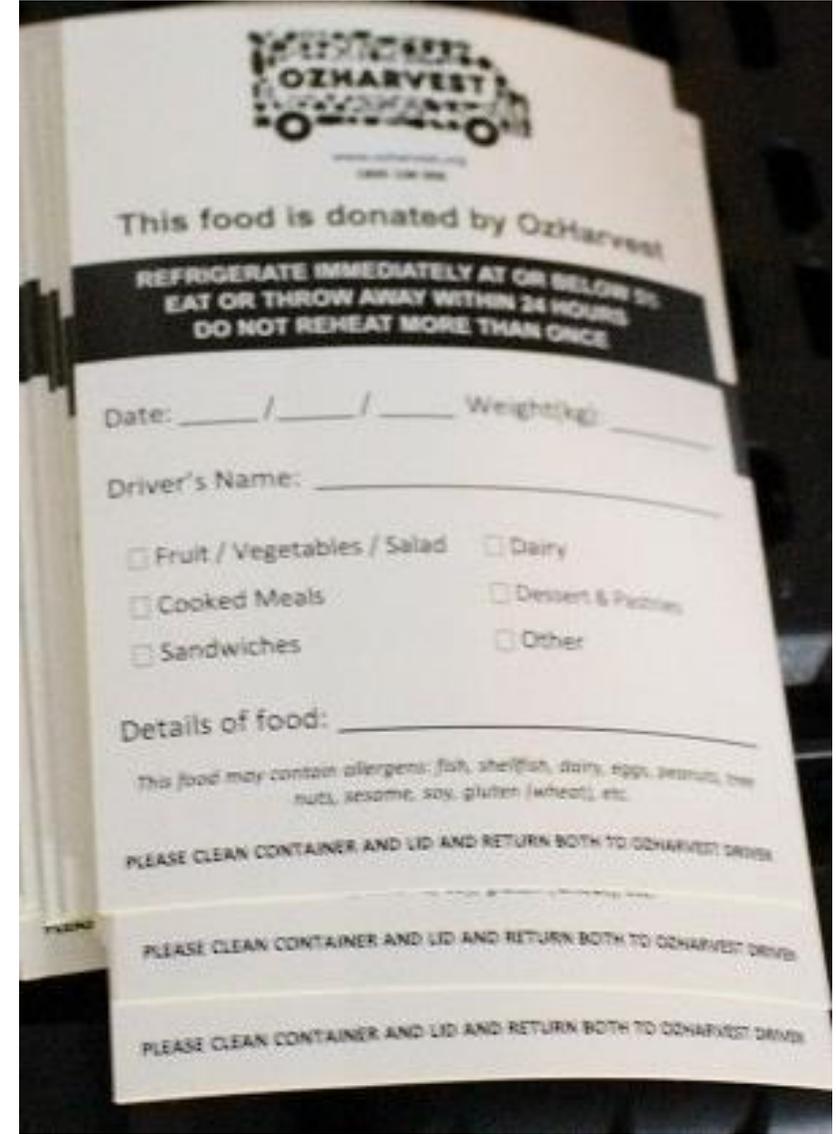
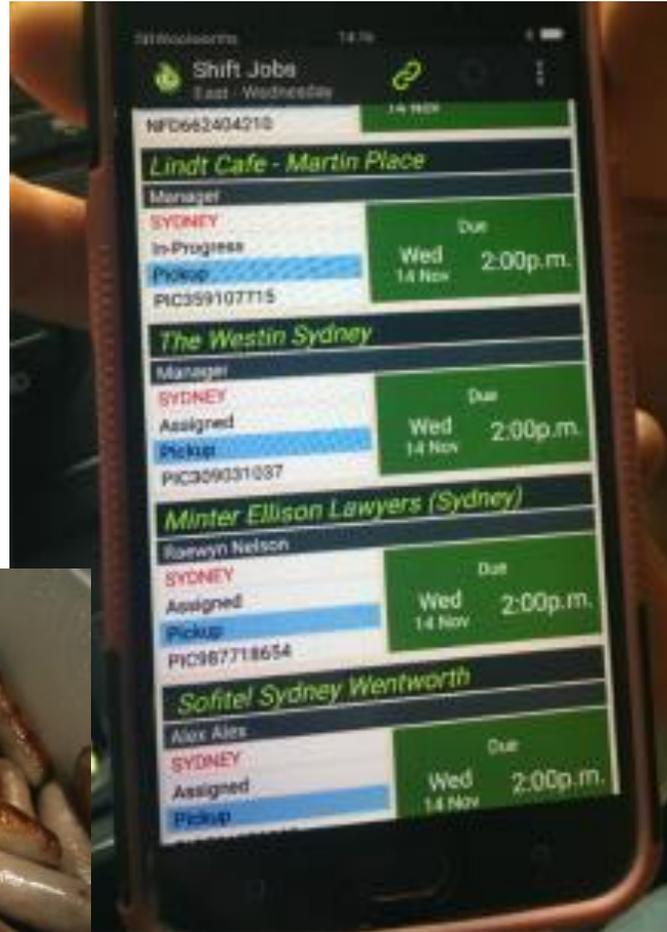
ENJOY YOUR LEFTOVERS

• Eat unchilled food within 2 hours
• Store food at between 2-4 °C
• Reheat leftovers to steaming hot

lovefoodhatewaste.nsw.gov.au
Waste less food, save money and our environment

"Your Business is Food" Campaign

AUS OZ Harvest



Scotland, UK



While the larger portions in the US may feed the need for more doggy bags, Britons are reluctant to ask for one regardless of how much is left on their plate.

A recent survey by the Sustainable Restaurant Association (SRA) showed 25% of diners were too embarrassed to ask for boxes, with 24% wrongly believing they were against health and safety policies.

BBC NEWS(2011): Doggy bag: Why are the British too embarrassed to ask?

英国では禁止されることはないが積極的でもない(右上)。

スコットランドでは、利用促進のため11のレストランを対象に2014年の3月31日から8週間、1400個以上のボックスを利用したパイロット事業が検証された。

- 計測できた10店舗中9店舗が平均24.3%の食べ残しの削減に成功
- 1ボックスあたり168gが持ち帰りされた
- 持ち帰った後の食べ物は92%が消費されたと推計された
- 1ボックスあたりのコストは£0.36
- 「廃棄物の収集頻度を減らすには十分ではない」にせよ、「スタッフの士気と顧客ロイヤリティの向上に非常にポジティブな結果をもたらした」という。
- 一部では食品安全に関して、レストランを保護する免責事項があったほうが良いという意見がある。

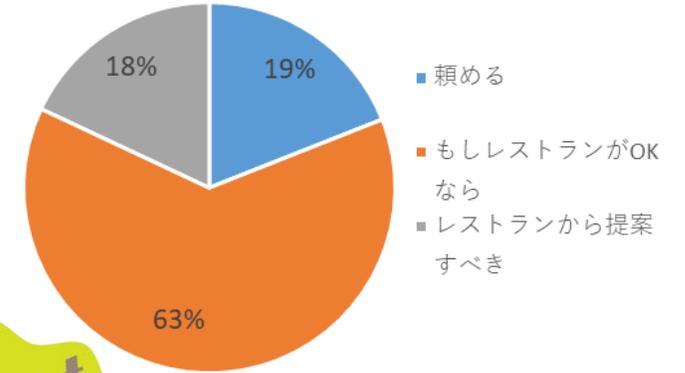
Luxembourg



- 2018年に6つのレストランで発売。現在63000個のECOBOXが流通。
- EUのRefreshプロジェクトの一環で開催されたドギーバッグコンテストで優勝。
- 128の食堂と129のレストラン、1つの自治体で利用されている。、5€のデポジットシステム。
- 何度も洗って利用され、使われなくなると97.9%がリサイクルされ、新しい別のプラ製品に生まれ変わる。
- 業務用の洗浄機が設置されていれば加盟店になれる。

France

飲食店でドギーバッグを頼めるか？



フランス料理では持ち帰ることがマナー違反
フランス人の70%は持ち帰らないが、75%が「ドギーバッグ」に賛同
環境対策の一環として農業省が“Gourmet Bag”を農業省の登録商標

Article 62 ドギーバッグ法 (2021年7月施行)

ASSEMBLÉE NATIONALE

Accueil > Documents parlementaires > Amendements

Version PDF Dossier législatif Texte de référence

APRÈS ART. 15 N°CD106

ASSEMBLÉE NATIONALE
21 mars 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

ADOPTÉ

AMENDEMENT N°CD106
présenté par

Mme Abba, Mme Le Feur, Mme Colboc, M. Zulesi, Mme Brulebois, Mme Pascale Boyer, M. Buchou, Mme Yolaine de Courson, M. Colas-Roy, Mme Marsaud, M. Florenas, Mme Penonacie, M. Perra, M. Pichereau, M. Orphelin, M. Amand, Mme Eva Ternisien, M. Heury, Mme Josso, Mme Hanyan-Milafert, Mme Tuffnel, Mme Sarles, Mme Pompili, M. Perrot, Mme Karbarh, M. Fugit, Mme Vancaunebrock-Maloin, M. Dombrevail et Mme Riotton

ARTICLE ADDITIONNEL
APRÈS L'ARTICLE 15, insérer l'article suivant:

La sous-section 1 bis de la section 3 du chapitre 1^{er} du titre IV du livre V du code de l'environnement est complétée par un article L. 541-15-7 ainsi rédigé :

« Art. L. 541-15-7. – Les restaurants et les débits de boissons à consommer sur place mettent gratuitement à la disposition de leurs clients des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à créer l'obligation de mettre à disposition un « doggy bag » ou « gourmet bag » dans les restaurants.



Article 62がドギーバッグの条文(2021年7月施行)
外郭団体のADEMEが管轄となり、Doggybagを促進する。
レストランはドギーバッグを**提供する準備**をしなければならない。再利用、もしくはリサイクル可能なもの。

Thank you!

“Small is beautiful.”

Economics As If People Mattered

VINTAGE SCHUMACHER



Small is Beautiful

A Study of Economics
as if People Mattered

Ernst Friedrich “Fritz” Schumacher (1973)

エルンスト・フリードリッヒ・シューマッハー(1973)『スモールイズビューティフル』