

First of all, please order the right amount, enjoy meal. After all, eat up!

## ● For the customers who want to “bring leftovers home” ●

Please listen carefully to the restaurant staff regarding to the explanation of the risk of food poisoning on leftovers, and fully understand before you bring leftovers home from the restaurant.

**Please handle your leftovers carefully as below so that they are kept safe and delicious.**



### Safe Handling of Leftovers to be Practiced

1



Consider how much you can eat at home, and choose food that is heated enough and can be reheated after you get home.

2



Do not leave the leftovers on the warm places.

3



When you pack the leftovers by yourself, wash your hands thoroughly and pack it in clean containers using cleansed chopsticks or silverwares.

Remove as much moisture as possible and divide the food into shallow containers to allow them to cool down quickly.

4



Avoid “bringing home leftovers” as the risk of food poisoning increases with time, in case it will take you for a long time to get home.

Eat the leftovers you brought home as soon as possible after you get home.

5



Reheat the leftovers thoroughly to the center of it before eating.

6



If you notice the leftovers look or smell even slightly strange, don't put it in your mouth.

We support the Sustainable Development Goals (SDGs)



**Thank you for helping us reduce food loss and waste!**

Ministry of the Environment  
Consumer Affairs Agency  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

To learn more about food loss and waste

Visit

FLW(Food Loss and Waste) Portal site  
\*in Japanese



まずは、おいしく、適量を、残さず、食べきりましょう

## ● 食べきれなかった料理を「お持ち帰りする」お客様へ ●

「お持ち帰り」は、飲食店の方の説明をよく聞いて  
食中毒のリスクなどを十分に理解した上で行ってください

「お持ち帰りする」料理は  
**安全においしく召し上がって**いただく為に  
**ご自身でしっかり管理**をお願いします



### 安全においしくいただくためのお約束

1



持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱ができるものを選び、食べきれぬ量を考えて行いましょう

3



自分で料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に清潔な箸などを使って入れましょう  
水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう

2



料理は、暖かい所に置かないようにしましょう

4



時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう  
持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう

5



中心部まで十分に再加熱してから食べましょう

6



見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう

私たちは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています



食品ロス削減にご協力  
ありがとうございます

環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省

食品ロスについて [くわしくは](#)  
食品ロスポータルサイトへ

