

食べ残し7割「かぶり」に

十八親和銀行系シンクタンクの長崎経済研究所(長崎市)が、長崎弁で「かぶり」と呼ばれる料理の持ち帰りについて県民に尋ねたところ、「持ち帰ったことがある」が約7割に上った。担当者らは「新型コロナウイルスが落ち着いたこともあり、食品ロスへの意識が再度高まっているのではないか」としている。

長崎経済研究所 県民調査

食べ残しを持ち帰る際の注意点

■消費者への留意事項

温度が高いところに放置しない、速やかに喫食する

一度手を付けた食品の食べ残しは、その本人が喫食

食物アレルギーがある者へ譲渡しない

異味、異臭などを感じた場合は喫食しない

■事業者への留意事項

持ち帰りに適する食品の判断は十分に加熱されていることなどにより検討

生ものや半生など加熱が不十分な料理は慎重に検討

清潔な容器と移し替え用の清潔な器具を消費者に提供

留意事項はチラシなどで消費者へ伝達

※国が示す「消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン概要版」より

ウェブアンケートサイト「リサーチチャン」で5月21〜27日、県内の18歳以上の男女モニターに調査し、383人が回答。国は昨年12月、食品ロスを減らすために飲食店などで食べ残した料理を衛生的に持ち帰る際のために「ウエブアンケートサイト「リサーチチャン」で5月21〜27日、県内の18歳以上の男女モニターに調査し、383人が回答。国は昨年12月、食品ロスを減らすために飲食店などで食べ残した料理を衛生的に持ち帰る際のために「

食品ロスと衛生面「意識高い」

「料理の持ち帰り」の際に注意していること(同)で、回答が最も多かったのは「可能かどうかを店に確認する」(74・4%)。同研究所の担当者は「衛生面で問題ないか確認するという意味合いもあると考えられる」と分析。「なるべく早く食べる」「生ものや半生ものは避ける」「自己責任であることを認識する」などの回答も多く、衛生面の意識の高さを示した。

持ち帰りに関する国のガイドラインについては「知らなかった」との回答が約8割に上った。(山口栄治)

「(5・2%)と「たまにある」(38・9%)を合わせた4割を超えた。持ち帰った理由(複数回答)では「もったいない」が94・1%、「作った人に申し訳ない」が48%だった。飲食店に望むサービス(同)を尋ねると、「持ち帰り用の容器の提供」と「可能かどうかの表示」がそれぞれ7割を超えた。