

あら！もったいない協力店（飲食店用）

1 対象

区内で飲食店及び食事を提供する宿泊施設並びに区有施設を営む方

2 登録の要件

以下の1～5項目から1つ以上選択して取り組んでいただくこと

(1) 食べ残しを減らすため、料理の量の調節を希望するお客様への積極的な対応

(例：注文時に食べられない食材や、小盛り希望を聞く 等)

(2) 宴会時における、食品ロスを削減するための働きかけ

(例：料理提供時の食べ切りの声かけ、幹事さんへのご案内 等)

(3) 食品ロス削減の啓発

(例：メニューへ「小盛りあります」「食べ残しを減らす取組に協力しています」などの掲示 等)

(4) 食材を無駄にしない取組

(例：計画的な食材の購入、食材を使い切る調理の工夫 等)

(5) その他食品ロスを削減するための取組

(例：取り分けしやすい大皿料理の盛り付け方、最後まで食べやすい工夫 等)

(裏)

あら！もったいない協力店（小売業用）

1 対象

区内で食料品を扱う小売業を営む方

2 登録の要件

以下の1～5項目から1つ以上選択して取り組んでいただくこと

1 ばら売り、量り売り等による食料品の提供¹

(例：ばら売り・量り売りによる販売、少量パックによる販売 等)

2 割引販売による賞味期限及び消費期限間近な食料品の提供

(例：賞味・消費期限間近な食料品の割引販売、閉店間際の割引販売 等)

3 食品ロス削減の啓発

(例：ポスター等の掲示や店内放送による啓発、ホームページやチラシを利用した啓発 等)

4 食材を無駄にしない取組

(例：計画的な食材の購入、食材を使い切る調理の工夫 等)

5 その他食品ロスを削減するための取組

(例：過剰在庫等のフードバンク等への寄付²、性別・年齢層に配慮したメニュー開発、3分の1ルール等商慣習の緩和、訳あり・不揃い品等の規格外品の販売、過剰包装の削減 等)

1 新たに「ばら売り、量り売り」を始める場合は事前に必ず保健所にご相談ください。「ばら売り、量り売り」については食品衛生法や食品表示法上、守らなければいけない事項があり、内容によっては許可が必要となる場合があります。

また、店内での衛生管理やお客様からのアレルギーに関する問い合わせや異物混入の対策等の対応も必要となります。

2 過剰在庫等の寄付をお考えの方で、食品提供先に心当たりがない方はご相談ください。