

## ◆具体的な活動内容

### ①ガイドライン作成時における、ホテル事業者の立場としての参画

- 政府の食べ残し持ち帰りガイドライン作成検討会に構成員として参加（松田総支配人）
- ・消費者庁：食べ残し持ち帰りに係る法的扱いに関するガイドライン検討会（全4回）
- ・厚労省：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（全6回）
- ・12/24開催の食品ロス推進会議（閣僚級）にて消費者庁・厚労省を統合した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」について報告、12/25～ホームページにて掲載。12/27全国の自治体に通知。2024年度末まで周知、2025年度から運用開始。

### 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（一部抜粋）

1. 目的：法律面・衛生面でのリスクの低減を図ることで、事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう、事業者が民事上又は食品衛生上留意すべき事項を整理するとともに、消費者に求められる行動について整理。
2. 基本的な考え方：事業者が消費者に一定の注意事項の説明等を行うとともに、消費者も自己責任の下に持ち帰りを行うことで、事業者及び消費者双方の協力と理解のもと、本ガイドラインを参考に持ち帰りの取組を促進し、双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待。
3. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項：民事の観点から、飲食店等において、安心・安全な持ち帰りを推進すべく、食べ残しの持ち帰りに関し、衛生面に関する一定の注意事項を説明することが有効。食品衛生の観点からは、持ち帰りに適する食品は十分に加熱されていること等をもとに事業者が判断すること、清潔な容器等を提供することなどを提示。

消費者庁 HP より引用

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/promote/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_250120\\_03.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_03.pdf)

### ②その他、関係省庁、関係自治体での取組み

- 農水省・・・食品廃棄物等の発生抑制に向けた取り組みの情報連絡会への参加
- ・11/26「食品企業における取組の見える化」として、食べ残しの持ち帰りの取り組みを含めた当社事例を発表。
- 第8回千代田区一般廃棄物減量等推進審議会への参加（6回）
- ・審議員として松田総支配人参加、千代田区一般廃棄物処理基本計画答申案に、食べ残しの持ち帰り等提言。12/11千代田区長宛に答申提出。
- 10/26千代田区食品ロス削減推進フォーラムへの参加（講演、ブース展示）

### ③食品ロス削減講演会の開催（豊橋・横浜／中村統括名誉総料理長）

- ・10/31 食品ロス削減講演会（ホテルアソシア豊橋）・11/13 食品ロス削減講演会（ホテルニューグランド）

### ④mottECO 普及コンソーシアムの拡大展開による普及活動

垣根を超えた複数の事業者・自治体・大学が連携し、食べ残しの持ち帰り、mottECO 普及を目的としたアライアンスを結成。mottECO 導入と拡大を通じ、その解決を図り、「消費者行動の変容」を目指す。

2024年11月末時点で26団体。2024年度末には1,233店舗・施設、82トン以上の食品ロス削減を見込む。

※本事業は環境省の令和5年度食品の消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業に採択

### ⑤7/29 mottECO FESTA 2024(mottECO 普及コンソーシアム主催イベント)の開催

- ・消費者庁、環境省、日本ホテル協会後援。関係省庁・自治体・事業者・大学関係者など540名参加。
- 講演会、パネルディスカッション、展示コーナー、もたないメニューの試食など。ホテルメトロポリタンエンドモントにて実施。

### ⑥11/20 日本ホテル協会主催 mottECO 勉強会への協力：

ミニ講演（中村統括名誉総料理長）、mottECO 解説（松田総支配人）など。

### ⑦日本ホテル協会加盟ホテルや駅ビルなどへのアドバイス： mottECO 検討のホテル・商業施設等

### ⑧メディア対応（テレビ4社、ラジオ1社、新聞1社、ウェブ1社）