

エコバッグは清潔に使いましょう！



エコバッグは目立った汚れや臭いがなくとも野菜についている土や細菌、肉や魚から出た汁などがエコバッグに付着することがあります。さらに冷蔵品の表面に付着した水滴が生乾きになることでカビが発生する恐れもあります。何回もたたんで持ち運ぶうちにだんだんと菌が繁殖してエコバックそのものが不衛生になっていきます。

エコバッグを衛生的に使うためのポイント

1) 定期的に洗いましょう

* 洗った後はしっかり乾燥させましょう。
★ 洗えないエコバッグの場合は、汚れ部分をぬらした布でよく拭き取り乾燥させましょう。

2) 肉、魚、野菜はポリ袋に入れましょう

* 肉、魚の汁や野菜の土などがエコバッグの中で他の食品に付着しないようにポリ袋にいれる。
* 使用したポリ袋は再利用しない。

3) エコバッグに入れる順番に気をつけましょう

* 肉、魚、冷蔵、冷凍食品などは、まとめて入れ、温かいものと密着しないよう入れましょう。
* 硬いものや重たい者は下にいれましょう。荷物が安定し、食品の汁がこぼれにくくなります。底が平らなバッグも荷物が安定します。

4) 食品と日用品を入れるものは区別しましょう

* 食品を入れるバッグと日用品などを入れるバッグは使い分けると衛生的に使用できます。

5) エコバッグの持ち運びは短時間にしましょう

* 肉、魚、冷蔵、冷凍食品などが入ったバッグを持ち運ぶ際には、短時間で家に帰り、直ちに冷蔵庫・冷凍庫などに入れましょう。

6) 使ったあとは、すぐにたたまず乾燥させましょう