

# エコバッグを清潔に使おう！

エコバッグが広く普及していますが、食品を入れることが多いので、バッグは意外に汚れているものです。野菜についている土や細菌、食品の汁などがエコバッグに付着したりすると、臭いの原因になります。見た目は汚れているように見えないけど、意外と汚れているものです。そのまま放置しておくことで細菌が増殖します。

## 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

- \*洗濯機か手洗いで洗いましょう。
- \*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入れる。
- \*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入れましょう。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、短時間で家に戻り、直ちに冷蔵庫などに入れましょう。
- \*車で運ぶ場合は、涼しく衛生的な場所に置き、トランクに置くのは避けましょう。