

エコバッグを清潔に保つための



5つのポイント



注意

エコバッグは、コンパクトに^{たた}畳むことができ^かて^{もの}買い物に^{べんり}便利なアイテムです。

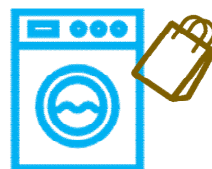
エコバッグに食品を入れた後は、野菜に付いていた土、食品の汁などが付着したり、残ってしまったりすることがあり、汚れやニオイの原因になります。

また、見た目には汚れていなくても、湿ったままにしておくと細菌が増殖します。

エコバッグを衛生的に使うために、普段から意識したい
5つのポイントを紹介します。



その① 定期的に洗う



・エコバッグの取扱い表示などに従い、洗濯機か手洗いで洗いましょう。

・洗った後は、しっかり乾かしましょう。

その② 肉、魚、野菜はポリ袋に入れる

- 肉や魚の汁、野菜の土がエコバッグや他の食材に付着しないよう、汁漏れが心配な肉や魚、土の付いた野菜はポリ袋に入れましょう。
- 使用したポリ袋は、再利用せず、適切に捨てましょう。

その③ エコバッグへ入れる順番に気をつける

- 肉、魚、冷蔵・冷凍食品などはまとめて入れて、温かいものと密着しないように入れましょう。
- 硬いものや重たいものを下に入れましょう。荷物が安定し、食品の汁がこぼれにくくなります。底が平らなエコバッグも荷物が安定します。

その④ 食品と日用品を入れるエコバッグを区別する

- 食品と日用品など入れるバッグは使い分けると、衛生的に使用できます。



その⑤ エコバッグの持ち運びは、短時間にする

- 肉、魚、冷蔵・冷凍食品などが入ったエコ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ましょう。
- 車のトランクに置くのを避けましょう。