

エコバッグを清潔に保つための



5つのポイント



エコバッグは、コンパクトに畳め買い物に便利なアイテムです。食品を入れることが多いので、意外に汚れているものです。野菜に付いていた土、食品の汁などがエコバッグに付着したり、残ったりすると、ニオイの原因になります。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 定期的に洗いましょう

- ・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ましょう

- ・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 エコバック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。

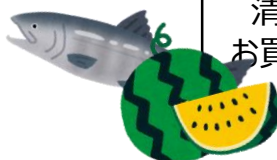


その④ 食品と日用品を入れるエコバックを区別しましょう

- ・食品を入れるバッグと、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 エコバックの持ち運びは、短時間にしましょう

- ・肉、魚、冷蔵・冷凍食品などが入ったエコバッグを持ち運ぶ際には、短時間で家に帰り、直ちに冷蔵庫に入れましょう。
- ・車で運ぶ場合には、涼しく衛生的な場所に置き、トランクに置くのを避けましょう。



清潔なエコバッグで
お買い物を楽しもう！

