

# せいけつ たも エコバッグを清潔に保つための



## いつ 5つのポイント



**注意**

エコバッグは、コンパクトに<sup>たた</sup>畳むことができ<sup>か</sup>て<sup>もの</sup>買い物に<sup>べんり</sup>便利なアイテムです。

エコバッグに<sup>しょくひん</sup>食品を入れた後は、<sup>あと</sup>野菜に<sup>やさい</sup>付いていた<sup>つ</sup>土、<sup>つち</sup>食品の<sup>しる</sup>汁などが<sup>ふちやく</sup>付着したり、<sup>のこ</sup>残ってしまったりすることがあり、<sup>よご</sup>汚れや<sup>げんいん</sup>ニオイの原因になります。

また、<sup>み</sup>見た目には<sup>め</sup>汚れていなくても、<sup>しめ</sup>湿ったままに<sup>さいきん</sup>しておくと<sup>ぞうしょく</sup>細菌が増殖します。

エコバッグを<sup>えいせい</sup>衛生的に<sup>つか</sup>使うために、<sup>ふだん</sup>普段から<sup>いしき</sup>意識したい  
5つのポイント<sup>しょうかい</sup>を紹介します。



### その① ていきてき あら 定期的に洗う



• エコバッグの<sup>とりあつか</sup>取扱い<sup>ひょうじ</sup>表示などに<sup>したが</sup>従い、せんたくき洗濯機か<sup>て</sup>手洗いで<sup>あら</sup>洗いましょう。

• あら洗った後は、<sup>あ</sup>しっかりと<sup>かわ</sup>乾かしましょう。

## その② にく、さかな、やさいはポリ袋に入れる

•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クを区別する



•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 エコバックの持ち運びは、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。

