

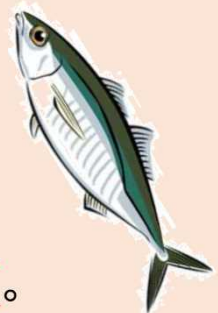
エコバッグでも 食中毒予防を心掛けましょう

7月1日から、スーパーマーケットなど小売店で、レジ袋の有料化が始まり、エコバッグで買い物をする方が増えています。

農林水産省では、エコバッグを清潔に使うために日頃から気を付けたいポイントを紹介しています。

1. 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。



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。



3. 食品の持ち運びは、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。**



4. 食品と日用品を入れるバッグを区別しましょう

- ◆ 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. エコバッグは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。**

