



エコバッグを清潔に 保ちましょう！

買い物に便利なエコバッグ、きちんとお手入れしていますか？
目につく汚れやニオイがなくても、知らない間に肉や魚の汁、
野菜の土が、エコバッグに付着することがあります。
そのままにして使い続けると、新たに購入した食品に菌が付着し
食中毒の原因になることがあります。

エコバッグを清潔に使うために気を付けたいポイント



エコバッグは定期的に洗いましょう

- ・洗濯表示に従いこまめに洗濯しましょう。
- ・洗濯できないものは、除菌シートや洗剤を含ませた布などで拭き、よく乾かしましょう。
- ・頻繁に使用する場合は、乾きやすいポリエステル素材のものを選びましょう。

肉、魚、野菜はポリ袋に入れましょう

- ・肉や魚の汁、野菜の土などがエコバッグや他の食品に付着しないようにポリ袋に入れましょう。
- ・硬いものや重たいものを下に入れることで、荷物が安定し、食品の汁がこぼれにくくなります。

冷たいもの、温かいものは重ならないようにしましょう

- ・肉、魚、冷蔵・冷凍食品などの冷たいものと、温かいものが密着しないように入れましょう。
- ・保冷剤や保冷バッグも活用しましょう。

食品と日用品を入れるエコバッグを区別しましょう

- ・食品用のバッグと日用品用などのバッグは使い分けると衛生的です。

食品を入れたエコバッグの持ち運びは、短時間にしましょう

- ・肉、魚、冷蔵・冷凍食品を購入後は、短時間で家に帰り、すぐに冷蔵庫にしまいましょう。

「賢く楽しくお買い物！～エコバッグでも食中毒予防～」(農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/ecobag.html> を加工して作成

**今のような蒸し暑い時期は、食中毒菌が繁殖しやすいので、
特に注意しましょう！！**



大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

TEL:077-511-9203

X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！